



CITTÀ DI TRECALE

PROVINCIA DI NOVARA

Piazza Cavour 24 - Tel. 0321 776.389 - Fax 0321 776.388

Codice fiscale: 80005270030 - Partita IVA: 00318800034

Settore

Cultura, Istruzione, Sport e Tempo Libero

Ufficio Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI
TRECALE, ROMENTINO E SOZZAGO, PREVIA
REALIZZAZIONE OPERE DI COMPLETAMENTO
EDILI ED IMPIANTISTICHE ED ALLESTIMENTO
COMPLETO DI CENTRO COTTURA**

AA. SS. 2016 / 2028

INDICE

CAPO I NORME GENERALI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE	5
ART. 1 OGGETTO	5
ART. 2 DURATA DELLA CONCESSIONE	6
ART. 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA	7
ART. 4 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDI DI PRESTAZIONE DEL SERVIZIO	7
ART. 5 PRODUZIONE AGGIUNTIVA E ROYALTY	9
ART. 6 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO	10
ART. 7 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	10
ART. 8 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	10
ART. 9 OBBLIGHI ASSICURATIVI	11
ART. 10 GARANZIA DEFINITIVA	12
ART. 11 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	12
ART. 12 RECESSO DA PARTE DEL COMUNE	12
ART. 13 STIMA DEGLI AMMORTAMENTI	13
ART. 14 STIMA DEGLI AMMORTAMENTI NON REALIZZATI IN CASO DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO	13
ART. 15 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'I.A.	13
ART. 16 RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTIMAFIA - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	14
ART. 17 PRIVACY	15
ART. 18 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONTRATTO	15
ART. 19 DOMICILIO	16
ART. 20 ONERI DEL CONCESSIONARIO	16
ART. 21 OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'I.A.	18
CAPO II BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	19
ART. 22 MODALITÀ DI COMPLETAMENTO DEL CENTRO COTTURA	19
ART. 23 TEMPO MASSIMO DI INIZIO E DI COMPLETAMENTO DEI LAVORI E INSTALLAZIONE DEI MACCHINARI	20
ART. 24 DIREZIONE LAVORI E SUPERVISIONE	20
ART. 25 COLLAUDATORE IN CORSO D'OPERA E FINALE	20
ART. 26 AUTORIZZAZIONI AL FUNZIONAMENTO	21
ART. 27 VERBALE DI FINE LAVORI E DI CONSEGNA E STESURA DELL'INTERVENTO	21
ART. 28 DOCUMENTI FINALI	21
ART. 29 PLESSI DI SOMMINISTRAZIONE E CONSUMO PASTI	21
ART. 30 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO	22
ART. 31 MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL'I.A.	22
ART. 32 VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE	23
ART. 33 INVENTARI DI RICONSEGNA	23
ART. 34 CERTIFICAZIONI DEL CENTRO COTTURA	23
ART. 35 DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE	24
CAPO III GESTIONE DEL SERVIZIO	24
ART. 36 GESTIONE PRENOTAZIONE E INCASSO BUONI PASTO	24
ART. 37 ASSUNZIONE DELLE MOROSITÀ	27
ART. 38 INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO	28
ART. 39 MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA	28
ART. 40 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	28
CAPO IV PERSONALE	29
ART. 41 PERSONALE	29
ART. 42 ORGANICO ADDETTI	29
ART. 43 DIREZIONE DEL SERVIZIO	30
ART. 44 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	30
ART. 45 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE	31
ART. 46 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	31
ART. 47 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	32
ART. 48 APPLICAZIONI CONTRATTUALI	32
CAPO V NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	32

ART. 49 SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI.....	32
ART. 50 PIANO DI SICUREZZA	32
CAPO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	34
ART. 51 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	34
ART. 52 ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	35
ART. 53 GARANZIE DI QUALITÀ	35
ART. 54 CONTRIBUTI CEE/AGEA.....	36
CAPO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	36
ART. 55 STANDARD	36
ART. 56 RICEVIMENTO MATERIE PRIME	36
ART. 57 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	36
ART. 58 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	37
ART. 59 PENTOLAME PER LA COTTURA.....	38
ART. 60 COTTURA	38
ART. 61 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI.....	39
ART. 62 LINEA REFRIGERATA	39
ART. 63 CONDIMENTI	39
ART. 64 RICICLO E RECUPERO PASTI NON DISTRIBUITI.....	40
ART. 65 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.....	40
CAPO VIII TABELLE DIETETICHE E MENU PER TUTTE LE UTENZE.....	41
ART. 66 INDICAZIONI GENERALI.....	41
ART. 67 QUANTITÀ E PESI.....	41
ART. 68 STRUTTURA DEI MENU.....	42
ART. 69 VARIAZIONE DEI MENU.....	42
ART. 70 DIETE SPECIALI.....	42
ART. 71 DIETA LEGGERA	43
ART. 72 INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENU SPERIMENTALI, “PRANZI AL SACCO”	44
ART. 73 UTILIZZO DI PRODOTTI “CERTIFICATI”.....	44
CAPO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	45
ART. 74 CONTENITORI	45
ART. 75 MEZZI DI TRASPORTO	46
ART. 76 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI.....	46
CAPO X NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	47
ART. 77 SOMMINISTRAZIONE PORTATE.....	47
ART. 78 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE	47
ART. 79 TABELLA CORRELAZIONE GRAMMATURA.....	48
ART. 80 INFORMAZIONE AI COMMENSALI	49
ART. 81 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.....	49
CAPO XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.....	49
ART. 82 PIANO DELLE PULIZIE	49
ART. 83 MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE.....	50
ART. 84 PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI	51
ART. 85 DIVIETI.....	51
ART. 86 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA.....	51
ART. 87 PULIZIE ESTERNE.....	51
ART. 88 RIFIUTI	52
ART. 89 SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI.....	52
CAPO XII CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	52
ART. 90 RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO	52
ART. 91 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE.....	53
ART. 92 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	53
ART. 93 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI.....	53
ART. 94 BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	54
ART. 95 METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ	54
CAPO XIII PENALI	55

ART. 96 PENALITÀ	55
CAPO XIV ONERI E OBBLIGHI DIVERSI	59
ART. 97 CORRISPETTIVO E LIQUIDAZIONE FATTURE	59
ART. 98 ADEGUAMENTI DEI PREZZI.....	61
ART. 99 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	61
ART. 100 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	61
ART. 101 FORO COMPETENTE.....	62
ART. 102 OBBLIGHI CONNESSI AL D.LGS. 81/08 E S.M.I.....	62
ART. 103 SPESE CONTRATTUALI	63
ART. 104 NORME DI RINVIO	63

Elenco Allegati al Capitolato Speciale - pag. 64

CAPO I

NORME GENERALI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

ART. 1

OGGETTO

Il Comune di Trecate affida in concessione per i Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago il servizio di ristorazione scolastica ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito chiamata I.A. - Impresa Aggiudicataria).

Sono altresì affidate all'I.A.:

- quale attività propedeutica alla gestione del servizio di ristorazione, l'esecuzione delle opere di completamento per la realizzazione di un Centro di cottura in Via Isonzo – Trecate (No) - secondo le specifiche tecniche tutte successivamente dettagliate.

Gli interventi sono da intendersi comprensivi della fornitura e dell'installazione degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, del pentolame, dello stoviglie e di quanto altro necessario per l'erogazione del servizio. Gli interventi di completamento del Centro cottura e le forniture di beni devono essere effettuati sulla base della progettazione esecutiva e del progetto esecutivo approvato e fornito dal Comune di Trecate.

In sede di sopralluogo obbligatorio dovrà essere verificato lo stato di fatto e raffrontato allo stato di progetto, restando inteso che l'I.A. dovrà comunque eseguire tutti i lavori necessari a rendere il Centro cottura finito, collaudato, autorizzato e funzionante entro 270 (duecentosettanta) giorni, naturali e consecutivi, dalla data del verbale di consegna della struttura ed in ogni caso, secondo quanto successivamente indicato all'art. 23 del presente Capitolato.

Al termine del contratto, le opere di completamento, le attrezzature, le macchine, gli impianti e gli arredi forniti dall'I.A. passeranno in proprietà del Comune di Trecate, previa manutenzione finalizzata al mantenimento in buono stato d'uso e funzionamento da eseguirsi a cura ed onere dell'I.A.

Nelle more di ultimazione e messa in esercizio del Centro cottura di Via Isonzo (Trecate), l'I.A. dovrà garantire, a propria cura e spese, il servizio di ristorazione scolastica per l'a.s. 2016/17, fornendo i pasti che dovranno essere preparati e veicolati a cura dell'I.A., usufruendo di un altro Centro cottura nelle disponibilità dell'I.A. stessa, nel rispetto di quanto successivamente stabilito all'art. 40, d) e agli stessi prezzi, patti e condizioni indicati dal Capitolato Speciale e nell'offerta presentata in sede di gara dall'I.A. L'ubicazione e le specifiche autorizzative di tale Centro cottura dovranno essere dichiarate e fornite dall'I.A. al momento della sottoscrizione del contratto di cui trattasi;

- quale attività secondaria, la gestione dei dati dell'utenza, della prenotazione e dell'incasso dei pasti mediante sistema informatizzato, secondo le specifiche successivamente dettagliate.

Il servizio di ristorazione, da effettuarsi dall'I.A., si articola secondo la seguente tipologia organizzativa:

- la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multi razione, presso i plessi scolastici e gli eventuali centri estivi; è prevista, inoltre, a titolo gratuito, la fornitura di 8.000 (ottomila) pasti per ogni anno scolastico;
- la fornitura, presso ciascun centro refezionale, di acqua microfiltrata, con utilizzo di filtri con le caratteristiche richieste dalle vigenti leggi e mediante installazione di adeguati erogatori, e la fornitura, qualora si rendesse necessario in caso di guasto degli impianti o impossibilità di utilizzo dell'acqua di rete, di acqua minerale in bottiglie in PET da 1,5 l.;
- la fornitura e l'eventuale reintegro di brocche da 1,5 l (max 2 litri) per la distribuzione dell'acqua microfiltrata. Dovrà essere garantita la fornitura di una brocca ogni 5 (cinque) utenti. Le brocche,

il cui riempimento deve essere garantito dal personale dell'I.A., devono essere munite di coperchio e devono essere deterse (all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;

- la fornitura di diete personalizzate, in legame "fresco-caldo", in monoporzione;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm di proprietà dell'I.A., da installare presso ogni centro di ristorazione;
- la fornitura, qualora non già presenti, dei carrelli termici, degli armadi, dei tavoli, di bilance elettroniche, degli utensili e delle attrezzature necessarie all'effettuazione del servizio presso ogni plesso;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, con la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile (riferimento Allegato 2 al Capitolato Speciale), di tovaglioli e di tovagliette in carta formato americano, nonché della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze; su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'I.A. e del produttore, senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, con il ritiro dei contenitori sporchi;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- il riordino e la pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione e di quelli presenti all'interno dei locali di consumo e destinati all'utenza;
- la manutenzione e la pulizia dei carrelli termici e delle attrezzature utilizzate per il servizio;
- la disponibilità di materiale di pulizia e di disinfezione con relative scorte;
- la disponibilità di contenitori termici per alimenti, a norma di legge;
- la disponibilità di scorte di prodotti alimentari in scatola o comunque non deperibili, nonché olio di oliva extra vergine, sale, aceto, etc., da tenere in ogni refettorio per emergenza o per particolari richieste dell'utenza;
- la presenza di personale qualificato per la distribuzione dei pasti e per la pulizia dei refettori e dell'attrezzatura, in combinato disposto con quanto previsto all'art. 42.

La prestazione prevede inoltre:

- la fornitura e l'utilizzo, presso il Centro cottura (via Isonzo-Trecate), di una lavapavimenti (lava-asciuga a spazzola) e di un lava scarpe;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere di completamento, di tutte le attrezzature, i macchinari, gli impianti e gli arredi presenti presso i locali del Centro cottura (via Isonzo-Trecate);
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, macchinari e arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti (refettori e locali di servizio di pertinenza);
- la manutenzione ordinaria dei locali di consumo dei pasti e degli impianti ivi presenti;
- l'integrazione o il reintegro, ove necessario in caso di usura o di aumento dell'utenza, delle stoviglie, utensilerie, vassoi ed arredi per lo svolgimento del servizio;
- l'effettuazione del doppio turno di somministrazione dei pasti, se richiesto dai Comuni, senza alcun costo aggiuntivo a carico del Comune richiedente;
- tutte le forniture, prestazioni di servizi ed operazioni non espressamente indicate, ma comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto.

ART. 2

DURATA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione avrà durata di 12 anni scolastici, AA.SS. 2016/2028 (dall'inizio dell'a.s. 2016/2017 al termine dell'a.s. 2027/2028); in tale durata sono previsti anche i tempi necessari al completamento del Centro cottura (via Isonzo-Trecate) a carico dell'I.A.

Al termine del periodo contrattuale è prevista una successiva concessione del servizio, previo espletamento di nuova gara.

I giorni per i quali è richiesto il servizio sono quelli di apertura delle scuole, secondo l'organizzazione, il calendario, le sospensioni per vacanze natalizie, pasquali, *etc.* e di effettuazione degli eventuali centri estivi. I calendari annuali verranno acquisiti direttamente dall'I.A. presso ciascuna scuola (art.38).

L'I.A., peraltro, alla scadenza del contratto, è tenuta, se richiesto dal Comune di Trecate, nelle more dell'espletamento della nuova gara e comunque per un periodo non eccedente un quadrimestre, alla prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dal Comune, sino alla consegna del servizio al nuovo aggiudicatario.

ART. 3

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado;
- personale insegnante operante presso i plessi scolastici;
- utenti dei centri estivi comunali e/o convenzionati con il Comune;
- eventuali ospiti adulti preventivamente autorizzati dal Comune (quali membri della Commissione Mensa, *etc.*).

Sono di competenza di ciascun Comune (in relazione al territorio di rispettiva competenza) la gestione delle iscrizioni al servizio e la determinazione delle tariffe per la fruizione del servizio stesso, nonché l'attribuzione a ciascun utente della relativa fascia tariffaria.

Ciascun Comune si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso della concessione a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle sopra individuate e/o per ulteriori attività promosse dall'Amministrazione comunale.

ART. 4

DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDI DI PRESTAZIONE DEL SERVIZIO

La dimensione presumibile dell'utenza è di circa n. 158.859 pasti per anno scolastico, dai quali dovranno essere detratti gli 8.000 pasti per anno scolastico da fornire dall'I.A. ai Comuni a titolo gratuito.

Tale numero di pasti (n. 158.859), calcolato sulla base dei dati di presenza storica dell'a.s. 2013/14, è puramente indicativo perché la fornitura dei pasti deve avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata, in relazione al calendario scolastico.

Il quantitativo effettivo dei pasti consumati annualmente potrà pertanto subire variazioni perché subordinato non solo al numero degli utenti che giornalmente richiederanno il servizio, ma anche ad eventuali modificazioni del numero delle classi, plessi scolastici o della struttura oraria delle classi a tempo pieno e tempo modulare introdotte negli istituti scolastici o negli eventuali centri estivi comunali, senza che l'I.A. possa vantare alcuna pretesa nei confronti dei Comuni. Eventuali variazioni di tale numero non comportano modifiche del prezzo offerto, salvo quanto indicato al successivo art. 13.

L'utenza consuma i pasti nei refettori situati nei territori comunali del Comune di Trecate, Romentino e Sozzago, agli orari e nelle sedi di seguito elencati:

Comune di Trecate

- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "*C. Collodi*" (via Papa Giovanni Paolo II 2 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì. E' prevista la fornitura della merenda, come successivamente indicato;

- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "G. Garzoli" (via Dante 38/via Cassano 8/10 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì. E' prevista la fornitura della merenda, come successivamente indicato;
- alle ore 12.30 per la Scuola Primaria "Don Milani" (via Andante 14 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.30 per la Scuola Primaria "G. Rodari" (via Cassano 8/10 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 13.00 per la Scuola Secondaria di primo grado statale "G. Cassano" (via Mezzano 41 - Trecate) per 4 giorni alla settimana, dal lunedì al giovedì.

DATI DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA RELATIVA AD UN ANNO SCOLASTICO

PASTI ALUNNI SCUOLE DI TRECATE	SCUOLA DELL'INFANZIA "COLLODI"	SCUOLA DELL'INFANZIA "GARZOLI"	SCUOLA PRIMARIA "RODARI"	SCUOLA PRIMARIA "DON MILANI"	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO "CASSANO"	TOTALE MENSILE
SETTEMBRE	1652	229	1.963	3.921	742	8.507
OTTOBRE	3.180	705	3.703	7.124	2.004	16.716
NOVEMBRE	2.723	731	3.220	6.197	1.636	14.507
DICEMBRE	1.985	567	2.343	4.610	1.156	10.661
GENNAIO	2.536	796	2.948	5.537	1.413	13.230
FEBBRAIO	2.460	798	3.139	5.628	1.306	13.331
MARZO	2.592	690	2.876	5.353	1.467	12.978
APRILE	1.914	488	2.078	4.021	1.084	9.585
MAGGIO	2.581	620	2.529	4.731	1.319	11.780
GIUGNO	2.058	355	489	802	37	3.741
TOTALE UNITARIO	23.681	5.979	25.288	47.924	12.164	115.036
TOTALE COMPLESSIVO ALUNNI	115.036					

PASTI INSEGNANTI SCUOLE DI TRECATE	SCUOLA DELL'INFANZIA A "COLLODI"	SCUOLA DELL'INFANZIA "GARZOLI"	SCUOLA PRIMARIA "RODARI"	SCUOLA PRIMARIA "DON MILANI"	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "CASSANO"	TOTALE MENSILE
SETTEMBRE	167	59	218	315	28	787
OTTOBRE	299	69	387	558	76	1.389
NOVEMBRE	260	60	344	479	67	1.210
DICEMBRE	195	45	284	361	50	935
GENNAIO	247	57	353	460	62	1.179
FEBBRAIO	260	60	364	486	51	1.221
MARZO	247	57	346	459	62	1.171
APRILE	182	45	255	335	46	863
MAGGIO	260	60	311	401	60	1.092
GIUGNO	234	56	81	64	2	437
TOTALE UNITARIO	2.351	568	2.943	3.918	504	10.284
TOTALE COMPLESSIVO INSEGNANTI	10.284					

TOTALE COMPLESSIVO COMUNE DI TRECATE	125.320
---	----------------

Comune di Romentino

Il servizio inizia alle ore 12.30.

DATI DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA RELATIVA AD UN ANNO SCOLASTICO

Scuola/refettorio	Indirizzo	Giorni di erogazione	Turno	n. giornaliero pasti utenti	Totale pasti settimanali	Totale pasti erogati a.s.
Sc. Primaria "E. De Amicis"	Via Dei Conti Caccia, 13	5 giorni / settimana	unico	210	1050	31.330

TOTALE COMPLESSIVO COMUNE DI ROMENTINO	31.330
--	---------------

Il totale include anche i pasti, circa 13, per ogni giorno di servizio, destinati agli insegnanti.

Comune di Sozzago

Il servizio inizia alle ore 13.00 per la Scuola Primaria "E. De Amicis".

DATI DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA RELATIVA AD UN ANNO SCOLASTICO

Scuola/refettorio	Indirizzo	Giorni di erogazione	Turno	n. giornaliero pasti utenti	Totale pasti settimanali	Totale pasti erogati a.s.
Scuola Primaria	via Don Angelo Fenini 3	lunedì – mercoledì	unico	40	80	2209

TOTALE COMPLESSIVO COMUNE DI SOZZAGO	2.209
--------------------------------------	--------------

Il numero dei pasti presunti per anno scolastico, detratti i sopracitati 8.000 pasti che dovranno essere forniti gratuitamente dall'I.A. ai Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago, risulta pertanto essere di 150.859.

ART. 5**PRODUZIONE AGGIUNTIVA E ROYALTY**

L'I.A. deve garantire il servizio di cui all'art. 1 prioritariamente all'utenza scolastica dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago rispetto ad altri eventuali utenti reperiti autonomamente; per tali Comuni, inoltre, l'I.A. dovrà prevedere la fornitura complessiva, a titolo gratuito, di 8.000 (ottomila) pasti per ciascun anno scolastico.

Nel Centro cottura di via Isonzo a Trecate, l'I.A. può produrre pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati o mense aziendali, solo previa autorizzazione scritta del Comune di Trecate e compatibilmente con la capacità produttiva del Centro cottura stesso. In questo caso, l'I.A. sarà tenuta a versare al Comune di Trecate, a fronte di ciascun pasto eventualmente erogato, in forza dei rapporti di cui al presente articolo, una *royalty* pari al 4,00% (quattro/00 %) dell'importo di vendita ed in ogni caso non inferiore a € 0,20 (Euro zero/20).

Mensilmente l'I.A. sarà tenuta a fornire all'Ufficio Istruzione del Comune di Trecate un tabulato riepilogativo dei pasti prodotti per le utenze esterne, che dovrà indicare il numero esatto dei pasti prodotti per ciascuna utenza, il costo di ciascun pasto ed il calcolo della corresponsione economica dovuta al Comune di Trecate.

Resta inteso che il Comune di Trecate deve essere costantemente aggiornato circa il numero dei pasti prodotti per gli utenti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato.

Alle somme di cui al presente articolo si applicano i medesimi meccanismi revisionali previsti dal presente Capitolato.

ART. 6**SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

E' fatto obbligo, pena esclusione dalla gara, di effettuare la visita presso lo stabile di Via Isonzo, Trecate, ove dovrà essere completato il Centro cottura e presso tutti i punti di distribuzione pasti nei plessi scolastici dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago. In particolare, in sede di sopralluogo presso il Centro cottura di Via Isonzo (Trecate), dovrà essere verificato lo stato di fatto e raffrontato allo stato di progetto, restando intesi che l'I.A. dovrà comunque eseguire tutti i lavori a suo carico, necessari a rendere il Centro cottura finito, autorizzato e funzionante entro la data indicata all'art. 23 del Capitolato Speciale.

Il sopralluogo dovrà essere obbligatoriamente effettuato nelle date concordate con ciascun Comune in relazione al territorio di rispettiva competenza.

Al termine del sopralluogo, il Comune (ciascuno per quanto di competenza) rilascia al rappresentante dell'impresa concorrente una specifica attestazione che ciascun concorrente deve allegare alla documentazione amministrativa in sede di presentazione dell'offerta.

ART. 7**STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 8**STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'affidamento verrà formalizzato con la stipula di un contratto con i Comuni aderenti alla gestione associata, e cioè con il Comune di Trecate, di Romentino e di Sozzago.

L'I.A. si obbliga a stipulare, a seguito dell'aggiudicazione definitiva, il contratto di concessione del servizio con i Comuni aderenti alla gestione associata e cioè con il Comune di Trecate, di Romentino e di Sozzago nei cui confronti interverranno tutte le obbligazioni negoziali conseguenti, distinte ad ogni effetto per ogni Comune, previo versamento dei diritti e delle spese contrattuali inerenti e conseguenti, secondo le modalità che verranno comunicate alla stessa dai Comuni con apposita nota.

In caso di mancata stipulazione del contratto conseguente all'inadempimento da parte dell'I.A. degli obblighi di cui sopra, entro il termine di decadenza di 60 (sessanta) giorni a decorrere dalla data della comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva, il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta del Comune, che porrà a carico dell'I.A. anche le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. Il Comune in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia a corredo dell'offerta di cui all'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dai Comuni, dovrà:

- presentare la garanzia fideiussoria, in misura del 10% dell'importo contrattuale, secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che i Comuni sono considerati "terzi" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La polizza fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.A., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; il Comune potrà

pertanto rivalersi direttamente sulla polizza fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto all'art. 100 del presente Capitolato.

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'I.A. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune.

Ove l'I.A. non provveda in modo conforme agli adempimenti di cui sopra ed alla consegna al Comune della documentazione richiesta, il Comune procederà con la revoca dell'affidamento nei confronti della stessa, acquisirà la cauzione provvisoria ed aggiudicherà la concessione al concorrente che segue nella graduatoria di gara.

L'affidamento oggetto del presente contratto non s'intende obbligatorio e quindi efficace per il Comune finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.A. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo

ART. 9

OBBLIGHI ASSICURATIVI

Ogni responsabilità sia civile e penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivino ai Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A.

L'I.A. è tenuta a stipulare le seguenti polizze e i corrispondenti massimali:

- . una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi nella quale venga indicato che ciascun Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti. L'I.A. assume a proprio carico l'onere di manlevare ciascun Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere espressamente la copertura dei rischi connessi alla gestione del servizio oggetto del contratto, compresa l'eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura ed alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni derivanti dalla conduzione e gestione di fabbricati, compresi il contenuto di fabbricati, i servizi e le dipendenze, nonché la garanzia ricorso terzi con massimale non inferiore ad Euro 800.000,00 (ottocentomila/00).

Devono essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori di completamento e manutentivi previsti dal presente capitolato ovvero da quelli relativi alle eventuali varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione deve essere prestata, sino alla concorrenza di massimale unico minimo di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni evento.

Tutti i danni subiti dagli utenti del servizio oggetto del contratto, allorquando non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice dell'I.A. a causa

- a) della non operatività della copertura assicurativa,
 - b) dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti,
 - c) di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dall'I.A. con la compagnia assicuratrice,
- sono da ascrivere all'I.A.;

- . una polizza, con un massimale per la partita 1 almeno pari all'importo delle opere così come previsto dall'art.125, comma 1, del DPR 207/10, che, sino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o di regolare esecuzione, copra i rischi connessi all'esecuzione di lavori relativi al completamento del Centro cottura (via Isonzo- Trecate), comprensivi della fornitura e dell'installazione degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi o previsti da

capitolato o proposti in sede d'offerta dalla stessa I.A. Per la Partita 2- Opere preesistenti – il massimale deve essere pari ad Euro 2.480.000,00 (duemilioni quattrocentottantamila/00).

Le polizze assicurative devono essere espressamente stipulate con riferimento al contratto di ristorazione dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago ed avere durata pari a quella del contratto.

Le polizze assicurative, debitamente quietanziate, devono essere consegnate in copia integrale originale, dall'I.A. a ciascun Comune (per quanto di competenza), prima della stipulazione del contratto e devono restare presso la stessa in deposito per tutta la durata del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere prodotte a ciascun Comune (per quanto di competenza) alle relative scadenze.

ART. 10

GARANZIA DEFINITIVA

L'I.A., prima della stipula del contratto, dovrà stipulare idonee garanzie fidejussorie in relazione al servizio svolto presso ciascun Comune e al relativo valore contrattuale, i cui importi verranno calcolati con le modalità previste dall'art. 113, comma 1, del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., fatta comunque salva la risarcibilità del maggior danno, ivi compresi gli eventuali maggiori costi che i Comuni dovessero sostenere qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dei servizi in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A.

La garanzia dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta di ciascun Comune aderente.

A ciascun Comune competerà inoltre un incondizionato diritto di rivalsa sulla garanzia per ogni somma della quale il Comune stesso dovesse ritenersi creditore a qualsiasi titolo.

La garanzia dovrà essere reintegrata dall'I.A. entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta di ciascun Comune qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di inadempienze da parte dell'I.A..

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

La cauzione resterà vincolata per tutta la durata della concessione e potrà essere svincolata solo mediante dichiarazione liberatoria del Comune interessato.

ART. 11

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'I.A. risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

Il Comune, in tal caso, richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

ART. 12

RECESSO DA PARTE DEL COMUNE

Il Comune può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge o dal contratto.

ART. 13**STIMA DEGLI AMMORTAMENTI**

Il valore economico delle opere edili e degli impianti di completamento, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del Centro cottura (via Isonzo-Trecate), con riferimento al progetto esecutivo, dovrà essere indicato nell'offerta economica dell'I.A., nell'apposito piano di ammortamento finanziario del capitale investito. Detto piano, relativo al recupero dell'80% di tale capitale investito che include opere edili, impianti, macchinari, attrezzature e arredi per il completamento del Centro cottura, dovrà essere calcolato su una durata di 12 (dodici) anni scolastici. Pertanto, l'incidenza sul costo-pasto del capitale investito dovrà essere calcolata su un numero di pasti pari a 1.810.308 (150.859/anno scolastico per 12 anni) corrispondente al calcolo presuntivo dei pasti che sarebbero prodotti in un periodo pari a 12 (dodici) anni scolastici per i Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago.

Alla scadenza del periodo contrattuale di 12 (dodici) anni scolastici (AA.SS. 2016/2028), l'Operatore subentrante a seguito della successiva procedura di gara, rimborserà all'I.A. uscente la quota di capitale investito (20%) che residua e non ancora recuperata.

Il sopracitato numero di pasti ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti entro il 20%, in più o in meno nei 12 (dodici) anni contrattuali, non dà luogo a variazioni del prezzo offerto in sede di gara.

Nel caso in cui, alla scadenza dei 12 (dodici) anni contrattuali, non venisse raggiunta l'erogazione del numero di pasti più sopra indicati, la restante parte del capitale investito (20%) e i costi non recuperati sui pasti saranno rimborsati all'I.A. uscente dalla gestione subentrante. L'ammontare non recuperato sarà determinato sommando l'incidenza del capitale investito (20%) con la differenza determinata tra i due valori del costo pasto moltiplicato per il numero di pasti non erogati rapportato al numero di pasti sopracitati.

Nel caso in cui, invece, il citato numero di pasti, nella durata dodecennale del contratto, venisse raggiunto prima della scadenza del contratto stesso, il Comune decurerà dal prezzo dei pasti successivi l'incidenza del capitale ormai recuperato.

ART. 14**STIMA DEGLI AMMORTAMENTI NON REALIZZATI IN CASO DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO**

Nel caso in cui, per volontà dei Comuni, il contratto venisse rescisso prima della sua scadenza naturale, senza che l'I.A. abbia commesso gravi errori nell'esecuzione del servizio, l'I.A. avrà diritto al rimborso, da parte dei Comuni, delle spese sostenute, documentate al netto dell'I.V.A., per i lavori, l'acquisto dei beni strumentali e la loro installazione, in proporzione al tempo di anticipata rescissione del contratto stesso, in rapporto al termine di scadenza e tenendo conto dei pasti forniti.

In base alla quota di ammortamento spese per il completamento del Centro cottura ed al numero di pasti erogati, si quantificherà l'ammortamento non realizzato da parte dell'I.A. L'importo così desunto sarà quello che i Comuni dovranno rimborsare all'I.A., fatto salvo il risarcimento, da parte dell'I.A. ai Comuni, degli eventuali danni subiti.

ART. 15**DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'I.A.**

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, ciascun Comune, per quanto di competenza, si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'I.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio di cui al presente Capitolato.

ART. 16**RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTIMAFIA - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'I.A. prende atto che la validità e l'efficacia del presente Capitolato è subordinata all'integrale e assoluto rispetto della vigente normativa antimafia, incluse le disposizioni di cui alla L. 136/2010 relativa al "Piano straordinario contro le mafie" e s.m.i.

In particolare, l'I.A. garantisce che nei propri confronti non sono stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né sono pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

L'I.A. si impegna a comunicare immediatamente a ciascun Comune, pena la risoluzione di diritto del contratto, ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi. Ciascun Comune si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.

Le Parti convengono espressamente che, nel caso fossero emanati i provvedimenti di cui al precedente primo comma nell'arco della durata del contratto, esso si intenderà immediatamente risolto, fatta salva la facoltà del Comune di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Parimenti, il contratto si risolverà di diritto ove l'I.A. non ottemperi agli impegni assunti ai sensi del comma secondo del presente articolo.

L'I.A. assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 13.08.2010, n. 136 e s.m.i. sia nei rapporti verso i Comuni sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto.

L'I.A. si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.P.A. dedicati alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate.

Ferme restando le altre ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione, il Codice Identificativo Gara (CIG).

Con riferimento ai subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva, del contratto, l'I.A. si obbliga a trasmettere a ciascun Comune, oltre alle informazioni di cui all'art.118, comma 11 ultimo periodo, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L.136/2010 s.m.i., restando inteso che ciascun Comune aderente si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tale riguardo dichiarato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati e di adottare, all'esito dell'espletata verifica, ogni più opportuna determinazione ai sensi della legge e del contratto.

Qualora ciascun Comune abbia notizia dell'inadempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L.136/2010 e s.m.i., sarà tenuto a procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Novara.

ART. 17**PRIVACY**

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i., l'I.A. è responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

In particolare l'I.A.:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio;
- dovrà limitarsi a trattare i soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio, comprendendo i dati di carattere sanitario per le operazioni indispensabili alla tutela e all'incolumità fisica dei minori;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto.

L'I.A. dovrà, altresì, adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

ART. 18**CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONTRATTO**

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto, fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art.116 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

È vietato affidare integralmente in subcontratto il servizio assunto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate a ciascun Comune aderente, salvo maggiori danni accertati.

Possono unicamente essere affidati in subappalto, entro il limite del 30% dell'importo complessivo contrattuale, i seguenti servizi:

- lavori e opere di completamento per la realizzazione del Centro cottura di Via Isonzo-Trecate, compresa la fornitura e la posa in opera di arredi ed attrezzature (riferimento: Allegato n. 1 al Capitolato Speciale);
- manutenzioni;
- trasporto dei pasti;
- attività di pulizia/sanificazione, a carattere straordinario, di locali ed attrezzature del Centro cottura e dei plessi.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di presentazione dell'offerta ai sensi del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dal Comune a pena di nullità. Eventuali lavori pubblici e/o servizi e forniture devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati ai sensi del D.P.R. n. 34/2000 e s.m.i. (dall'8 giugno 2011 è da intendersi D.P.R. n. 270/2010). Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'I.A., che rimane unico responsabile nei confronti di ciascun Comune aderente di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) l'I.A., in sede di presentazione dell'offerta, deve indicare le attività che intende affidare in subappalto;
- b) l'I.A. deve depositare il contratto di subappalto prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subappalto l'I.A. deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D.Lgs. n. 163/2006, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 dello stesso D.Lgs. per lo svolgimento delle attività affidate;

d) non deve sussistere, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della L. n. 575/1965 e s.m.i.

E' fatto obbligo all'I.A. di trasmettere a ciascun Comune aderente (per quanto di competenza) entro 20 (venti) gg. dall'avvenuto pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si intendono inoltre richiamate tutte le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 19

DOMICILIO

L'I.A. elegge e mantiene, per tutta la durata del contratto, domicilio presso la sede del Centro cottura (Via Isonzo- Trecate), dalla data di avvio dello stesso. Nelle more dovrà darne comunicazione alla firma del contratto.

Le notificazioni e le intimazioni vengono effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata anticipata via fax presso il suddetto domicilio o mediante PEC (Posta Elettronica Certificata).

Qualsiasi comunicazione fatta da ciascun Comune interessato al/ai predetto/i domicilio/i, si considera fatta personalmente al legale rappresentante dell'I.A. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione indirizzata all'Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

ART. 20

ONERI DEL CONCESSIONARIO

Sono a completo ed esclusivo carico dell'I.A. l'assolvimento di tutte le spese e gli adempimenti relativi e connessi alla concessione di che trattasi, nessuno escluso o eccettuato, con proprie risorse umane e proprio personale specializzato, propri mezzi e attrezzature, nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Sono, altresì, a completo ed esclusivo carico dell'I.A. tutti gli adempimenti preventivi e successivi connessi alle eventuali licenze, autorizzazioni (es. amministrative, sanitarie etc.) relative alla concessione di che trattasi previsti dalle norme vigenti in materia.

Oltre a quanto già indicato nel presente Capitolato Speciale e negli Allegati allo stesso, l'I.A. dovrà farsi carico delle seguenti spese ed attività:

- tutte le spese relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione;
- spese per il completamento (opere ed impianti) del Centro cottura di Via Isonzo-Trecate, fornitura ed installazione di macchinari, attrezzature ed arredi, conformemente a quanto previsto nel Progetto Esecutivo redatto dall'R.T.P. "Cancian & Savoia" e approvato dal Comune di Trecate, ivi inclusi gli oneri relativi alla sicurezza, nonché tutti gli oneri e le relative spese per l'ottenimento dei collaudi e delle autorizzazioni necessarie alla messa in esercizio del Centro cottura (via Isonzo –Trecate);
- rimborsare al Comune di Trecate, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di aggiudicazione, le spese di pubblicazione ed esecuzione della gara (valutabili in presunti € 10.000,00);
- rimborsare al Comune di Trecate, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di aggiudicazione, le spese relative al pagamento delle parcelle professionali ai membri esperti esterni alla Commissione aggiudicatrice e nominati dal Comune;
- corrispondere all'R.T.P. "Cancian & Savoia", entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione, l'importo relativo al corrispettivo (comprensivo degli oneri previdenziali) per la progettazione ed il coordinamento della sicurezza in fase di progettazione previsto nel quadro economico (elaborato 14.01 del progetto esecutivo);

- corrispondere all'R.T.P. "Cancian & Savoia", entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione, il corrispettivo (comprensivo degli oneri previdenziali) relativo alle spese tecniche per attività di assistenza tecnico-amministrativa al Responsabile del Procedimento riportato nel quadro economico (elaborato 14.01 del progetto esecutivo);
- corrispondere all'R.T.P. "Cancian & Savoia", entro 60 (sessanta) giorni dalla data di fine lavori, il corrispettivo (comprensivo degli oneri previdenziali) relativo alla supervisione dei lavori indicato nel quadro economico (elaborato 14.01 del progetto esecutivo);
- corrispondere all'Ufficio R.U.P., entro 60 (sessanta) giorni dalla data di aggiudicazione, gli incentivi alla progettazione nella misura indicata nel quadro economico (elaborato 14.01 del progetto esecutivo);
- corrispondere al collaudatore statico, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di emissione del collaudo statico, il corrispettivo professionale (comprensivo degli oneri previdenziali) per la sua prestazione nel limite massimo dell'importo previsto nel quadro economico (elaborato 14.01 del progetto esecutivo);
- corrispondere ai professionisti incaricati del collaudo tecnico-amministrativo nominati dal Comune, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di emissione del collaudo tecnico-amministrativo, il corrispettivo (comprensivo degli oneri previdenziali) per la loro prestazione nel limite massimo dell'importo previsto nel quadro economico (elaborato 14.01 del progetto esecutivo);
- corrispondere al certificatore energetico, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di emissione dell'Attestazione di Prestazione Energetica, il corrispettivo (comprensivo degli oneri previdenziali) per la sua prestazione nel limite massimo dell'importo previsto nel quadro economico (elaborato 14.01 del progetto esecutivo);
- sostenere il costo per l'intervento di adempimento alle prescrizioni dei VV.F. (applicazione pittura intumescente di cui all'elaborato 14.01 del progetto esecutivo);
- nominare e remunerare il Responsabile dei Lavori;
- nominare e remunerare il Direttore dei Lavori ed eventuali suoi Assistenti;
- nominare e remunerare il Coordinatore per la sicurezza in fase di esecuzione;
- nominare e remunerare il Direttore tecnico di cantiere e comunicarne il nominativo al Concedente ovvero al Responsabile dei Lavori ed al Coordinatore per la sicurezza in fase di esecuzione;
- spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere ed impianti di completamento del Centro cottura (via Isonzo-Trecate), delle relative attrezzature, macchinari, *etc.*;
- spese per contratti di fornitura idraulici (acqua, fognature, gas, *etc.*) ed elettrici (telefono, *etc.*) ed i relativi allacciamenti del Centro cottura (via Isonzo-Trecate), includendosi in tali costi eventuali lavori di modifica (demolizioni e nuove costruzioni, eventualmente anche a richiesta dei soggetti fornitori delle utenze) delle opere già realizzate;
- spese per utenze (energia elettrica, gas, acqua calda e fredda, riscaldamento, telefono, ADSL, *etc.*) presso il Centro cottura (via Isonzo-Trecate).

Relativamente a questo punto e nello specifico, all'installazione di un impianto a pannelli solari termici e ad un impianto fotovoltaico, si specifica che:

- . impianto pannelli solari termici a supporto della produzione di acqua sanitaria – il "guadagno" per l'I.A., in funzione dei dati medi di soleggiamento relativi alla localizzazione del Comune di Trecate, è stimabile in un risparmio di 2.000 mc di gas metano all'anno.
- . impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica – l'I.A. potrà utilizzare il 30% dei kWh/prodotti dall'impianto

Si precisa che l'impianto fotovoltaico verrà realizzato dal Concessionario del Piano Esecutivo e sarà a servizio dell'insediamento urbanistico per civili abitazioni e che, pertanto, avrà una realizzazione disgiunta dal cronoprogramma per la realizzazione e per il funzionamento del Centro cottura di via Isonzo (Trecate).

- spese per la gestione di un piano di lotta agli infestanti/*Pest Control* da applicarsi presso il Centro cottura (via Isonzo-Trecate) (con eventuale installazione di specifici dispositivi di monitoraggio e cattura) e le aree di servizio ove avviene la somministrazione (plessi scolastici);
- spese per la gestione dei rifiuti prodotti presso il Centro cottura, l'assolvimento della relativa imposta comunale e la fornitura, anche per i plessi di somministrazione, di idonei sacchi per la raccolta differenziata degli stessi;
- spese di manutenzione ordinaria degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti e per il lavaggio (ove eventualmente previsto) presso tutti i plessi scolastici;
- spese per la fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, posate e utensileria o sostituzione integrale delle stesse (ove eventualmente previste);
- spese relative alla fornitura di stoviglie in materiale biodegradabile (piatti, bicchieri, posate, tovagliame, etc.) secondo quanto successivamente indicato;
- espletamento di tutte le pratiche ed ottenimento delle autorizzazioni di rito, quali, a titolo meramente esemplificativo e non limitativo, agibilità, segnalazione certificata di inizio attività, etc.;
- tutti gli adempimenti previsti dalla normativa vigente in merito alla Segnalazione Certificata di Inizio Attività (da inoltrare al Comune di Trecate) e di notifica all'ASL competente per territorio per ciò che concerne i profili igienico-sanitari dell'attività stessa per il tramite del SUAP;
- la corresponsione al Comune di Trecate della Tassa dei Rifiuti Solidi Urbani (ora Tari);
- le spese, per ogni anno scolastico previsto dal contratto, per il Tecnologo Alimentare o organo di controllo incaricato dai Comuni aderenti, per i controlli di conformità e della qualità del servizio, il cui costo è addebitato all'I.A. Tale importo dovrà essere versato a ciascuno dei Comuni aderenti, nella misura che verrà indicata dal Comune di Trecate, entro il 30 settembre di ogni anno.

Per l'anno scolastico 2016/2017 il costo previsto è stimabile complessivamente in € 3.800,00 + oneri previdenziali ove previsti + IVA di legge. Tale importo verrà rivalutato per gli anni scolastici successivi con applicazione dell'indice ISTAT.

ART. 21

OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'I.A.

L'I.A. è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente Capitolato. L'I.A. dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

È fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'I.A. è sempre direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause di qualunque natura ad essa imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago.

Per tutta la durata della gestione dei servizi, l'I.A. deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

CAPO II

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 22

MODALITÀ DI COMPLETAMENTO DEL CENTRO COTTURA

Il costo complessivo dell'intervento dovrà essere contenuto nei limiti di spesa previsti dalla progettazione esecutiva e dal quadro economico di spesa generale del progetto medesimo approvato dal Comune di Trecate e disponibile sul sito internet del Comune di Trecate.

L'I.A. qualora dovesse provvedere all'effettuazione di studi, prove ed indagini di maggior dettaglio non potrà chiedere alcun compenso aggiuntivo a suo favore. A tal proposito si intendono comprese a carico dell'I.A. anche le attività di verifica dello stato, ripresa e perfezionamento delle pratiche già avanzate dal Comune di Trecate e dall'R.T.P. "Cancian & Savoia" incaricata in fase ante-gara, restando inteso che l'I.A. dovrà volturare a proprio nome tutte le pratiche già avanzate, incluse le autorizzazioni già ottenute o in corso di rilascio, restando unico e diretto responsabile delle stesse.

Per ciò che attiene alla fornitura e posa in opera di arredi ed attrezzature per il Centro cottura (via Isonzo-Trecate), la stessa dovrà comprendere tutte le parti ed accessori necessari, anche se non espressamente menzionati nel presente Capitolato e nei suoi Allegati, per rendere l'allestimento perfettamente operativo.

Le caratteristiche degli arredi e delle attrezzature per il Centro cottura (via Isonzo-Trecate), nonché il loro posizionamento, sono dettagliatamente descritte nell'Allegato 1 ("Schede tecniche attrezzature per allestimento Centro cottura pasti"), che costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Speciale.

Rispetto alle caratteristiche tecniche delle attrezzature di cui sopra, sono ammesse variazioni nel limite del 5% dei valori indicati sia per quanto riguarda le dimensioni di ingombro che per quanto riguarda spessori, potenze, capacità ed ogni altro dato tecnico, purché compatibili con gli ambienti esistenti. Eventuali variazioni oltre il limite indicato, da specificare in apposita dichiarazione da allegare all'offerta economica (se ne ricorre il caso), dovranno essere giustificate da miglioramenti delle prestazioni.

L'importo stimato della fornitura è comunque da considerarsi puramente indicativo ed è comprensivo di:

- fornitura;
- imballaggio;
- trasporto;
- scarico e movimentazione, con consegna presso ogni specifico locale del Centro cottura, secondo quanto indicato nel *lay out* d'impianto;
- messa in opera;
- collaudo;
- l'allontanamento ed il trasporto, la differenziazione e lo smaltimento, conformemente alle disposizioni di legge, dei materiali di risulta, imballaggi, nonché la pulizia accurata degli ambienti;
- oneri di legge, spese generali, utili di impresa, spese per i mezzi d'opera e per assicurazioni di ogni genere.

Per l'installazione, la trasformazione e la manutenzione dei materiali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature fornite, l'I.A., l'Impresa associata o l'Impresa che esegue il subcontratto (nei casi previsti dal Capitolato Speciale) devono possedere:

- l'abilitazione ai sensi del D.M. 37/2008, art. 1 lettera e) (ex L. 46/1990);
- la certificazione UNI EN ISO 9001.

In ogni caso le imprese installatrici sono tenute ad eseguire gli impianti a regola d'arte. I materiali ed i componenti realizzati secondo le norme tecniche di sicurezza dell'Ente Italiano di Unificazione

(UNI) e del Comitato Elettrotecnico Italiano (CEI), nonché nel rispetto di quanto prescritto dalla legislazione tecnica vigente in materia, si considerano costruiti a regola d'arte.

In caso di necessità, dovrà essere garantita l'effettuazione di interventi tecnici specializzati, entro 1 ora (un'ora) dalla chiamata.

ART. 23

TEMPO MASSIMO DI INIZIO E DI COMPLETAMENTO DEI LAVORI E INSTALLAZIONE DEI MACCHINARI

I lavori per il completamento del Centro cottura (via Isonzo- Trecate) devono avere inizio subito dopo l'aggiudicazione della concessione, in modo da essere completati al più presto, ed in ogni caso, entro 270 (duecentosettanta) giorni, naturali e consecutivi, dalla data del verbale di consegna della struttura da parte del Comune di Trecate. Come indicato nel cronoprogramma (*Distribuzione mensile delle categorie di lavoro*) dei lavori, di cui all'Elaborato 12.01 del Progetto Esecutivo, al termine dei 270 giorni (lavori a carico dell'I.A.), sono previsti ulteriori 60 giorni per i lavori di completamento a carico del titolare del Piano Esecutivo.

Nelle more di ultimazione e messa in esercizio del Centro cottura, il Concessionario dovrà garantire, a propria cura e spese, il servizio di ristorazione scolastica già a partire dall'a.s. 2016/17, fornendo i pasti che dovranno essere preparati e veicolati a cura e spese dell'I.A., usufruendo di un altro Centro cottura di proprietà o nelle disponibilità dell'I.A. stessa, nel rispetto di quanto successivamente stabilito all'art. 40, d), e agli stessi prezzi, patti e condizioni indicate dal Capitolato Speciale e nell'offerta presentata in sede di gara dall'I.A. L'ubicazione e le specifiche autorizzative di tale Centro cottura dovranno essere dichiarate e fornite dall'I.A. al Comune di Trecate al momento della sottoscrizione del contratto di cui trattasi.

Per i lavori di completamento del Centro cottura (via Isonzo- Trecate), l'I.A. deve avvalersi di impresa/e di costruzione qualificata/e secondo le vigenti normative in materia di Lavori Pubblici.

Nel caso di mancato rispetto del termine indicato come data di ultimazione dei lavori, verrà applicata una penale giornaliera, per ogni giorno naturale consecutivo di ritardo, pari all'1‰ (uno per mille) dell'ammontare netto dei lavori da realizzare, comprensivi degli oneri della sicurezza e comunque complessivamente non superiore al 10%. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10%, il Comune di Trecate può procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento e grave ritardo con le modalità di cui alla normativa vigente.

Ai fini dell'applicazione delle penali, il periodo di ritardo è determinato sommando il ritardo accumulato dall'I.A. rispetto al programma esecutivo dei lavori.

A giustificazione del ritardo nell'ultimazione dei lavori o nel rispetto delle scadenze fissate dal programma temporale, l'I.A. non può mai attribuirne la causa, in tutto o in parte, ad altre ditte o imprese o fornitori o alla Direzione dei Lavori o al Comune stesso.

ART. 24

DIREZIONE LAVORI E SUPERVISIONE

La Direzione Lavori ed il Coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione lavori sono a carico dell'I.A.. A tal fine l'I.A. deve nominare, per la D.L. ed il Coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione, un proprio Direttore Lavori per controllare l'esatta esecuzione dei lavori e la rispondenza degli stessi alle normative vigenti in materia, che s'intendono tutte qui richiamate, ed alle regole di buona realizzazione in conformità al Progetto Esecutivo. La supervisione dei lavori e degli interventi verranno svolte dall'R.T.P. "Cancian & Savoia".

ART. 25

COLLAUDATORE IN CORSO D'OPERA E FINALE

Il Comune di Trecate nominerà, prima dell'inizio dei lavori, il proprio Collaudatore che dovrà controllare la corretta esecuzione dei lavori in corso d'opera, la corretta installazione dei macchinari, delle attrezzature e quant'altro.

Nell'ambito dell'incarico di collaudo in corso d'opera sarà di norma effettuata una riunione con cadenza periodica in funzione delle attività e delle lavorazioni in corso di esecuzione tra il Collaudatore e l'I.A..

La visita di collaudo finale avverrà entro 90 (novanta) giorni dalla data di ultimazione dei lavori. Se durante il collaudo provvisorio dovessero risultare manchevolezze, difetti o deficienze, esse dovranno essere verbalizzate e sarà fissato dal Comune di Trecate un termine entro il quale l'I.A. dovrà provvedere a proprie cure e spese alla loro eliminazione.

I costi del collaudo sono interamente posti a carico dell'I.A.

ART. 26

AUTORIZZAZIONI AL FUNZIONAMENTO

Sono a carico dell'I.A. i compiti e gli oneri per l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e certificazioni, nessuna esclusa o eccettuata; per consentire la messa in esercizio del nuovo Centro cottura di via Isonzo – Trecate.

ART. 27

VERBALE DI FINE LAVORI E DI CONSEGNA E STESURA DELL'INTERVENTO

Ad ultimazione dei lavori di completamento e di installazione di tutti i beni (impianti, macchine, arredi, *etc.*), l'I.A. convocherà apposita riunione con tutte le parti tecniche interessate ed il Comune di Trecate al fine di redigere il verbale di fine lavori. In tale data verrà effettuato anche l'inventario dei beni installati da stilare in contraddittorio tra l'I.A. e il Comune di Trecate. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'I.A., durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune di Trecate.

ART. 28

DOCUMENTI FINALI

L'I.A., al termine dei lavori, dovrà consegnare al Comune di Trecate, la seguente documentazione:

- certificati che abilitino i manufatti all'esercizio a cui sono destinati;
- certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- dichiarazioni di conformità degli impianti, delle macchine e delle forniture in genere;
- disegni *as built* delle opere di completamento (civili ed impiantistiche) e delle attrezzature installate;
- copia conforme delle autorizzazioni ottenute;
- estintori, cartellonistica, presidi antinfortunistici;
- quant'altro eventualmente richiesto dal Collaudatore per poter finalizzare il collaudo secondo prassi e normative vigenti.

ART. 29

PLESSI DI SOMMINISTRAZIONE E CONSUMO PASTI

Oltre a quanto già indicato per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, i Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago concedono in uso gratuito all'I.A. i locali di somministrazione e di consumo dei pasti, siti presso i plessi scolastici, inclusi locali quali cucine *office*, spogliatoi e servizi igienici per il personale di servizio con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti, nello stato in cui gli stessi si trovano e che l'I.A. dichiara di conoscere ed accettare.

Durante tutto il periodo della concessione, l'I.A. si impegna a mantenere in ottimo stato tali locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle

macchine (presenti e a quelle eventualmente e successivamente installate) ed agli arredi, senza previa autorizzazione dei Comuni (ciascuno per il territorio di rispettiva competenza).

Le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi devono essere integrate a cura dell'I.A. Al termine del periodo contrattuale, senza ulteriore corrispettivo, le attrezzature, lo stoviglie e gli arredi acquistati saranno ceduti in proprietà ai Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago, ciascuno in relazione al territorio di rispettiva competenza.

Con riguardo alle manutenzioni si fa riferimento a quanto disposto nel presente Capitolato Speciale.

L'I.A. deve provvedere, altresì, al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.

Qualora si riscontrino danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi sono oggetto di stima e vengono addebitati interamente all'I.A.

ART. 30

DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture affidate dai Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago all'I.A. devono essere da questa utilizzate obbligatoriamente ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa preventiva autorizzazione.

L'I.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente ad utilizzare dette strutture per l'erogazione del servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato ed a non mutarne mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso.

ART. 31

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DELL'I.A.

L'I.A. dovrà farsi carico a proprie cure e spese degli interventi relativi a:

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere e degli impianti di completamento del Centro cottura di via Isonzo (Trecate), dei macchinari, degli arredi, della lava pavimenti e del lavascarpe e delle attrezzature installate dall'I.A.;
- manutenzione ordinaria dei locali del Centro cottura (Via Isonzo-Trecate), compresa l'imbiancatura di tutti i locali di produzione dei pasti, nessuno escluso, da realizzarsi per la prima volta, entro l'inizio del primo anno di servizio e successivamente con cadenza minima triennale, preferibilmente nel periodo di pausa estiva;
- eventuali interventi di manutenzione presso il Centro cottura (Via Isonzo-Trecate) richiesti dalla ASL o da altro Organo di Controllo Ufficiale;
- manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i locali di consumo dei pasti (plessi scolastici), con obbligo di sostituzioni e/o integrazioni di quanto dovesse rendersi necessario a qualsiasi titolo o causa;
- manutenzione ordinaria dei locali di consumo dei pasti, compresa l'imbiancatura di detti locali, da eseguirsi almeno una volta nel corso del periodo contrattuale.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel "**Piano di manutenzione programmata**" predisposto dall'I.A. sia per il Centro cottura che per i plessi. Tale Piano dovrà essere consegnato a ciascuno dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago alla firma del contratto.

Una copia di detto Piano dovrà essere a disposizione presso ciascuna struttura ed esibita dall'I.A. su richiesta dei Comuni (ciascuno per quanto di competenza) e/o da loro incaricati. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti, corredati dal timbro e della firma del manutentore, dovranno essere consultabili dal personale dell'I.A. preposto alle verifiche ed ai controlli.

I Comuni aderenti si riservano, in ogni momento, di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel *Piano di Manutenzione Programmata*, nonché l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di

sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'I.A. dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio dei Comuni (ciascuno per quanto di competenza).

L'I.A. risponderà delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a proprio carico.

L'I.A. deve attivare un servizio di **Pronto Intervento di Manutenzione**, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Si specifica che il Centro Tecnico di Assistenza che eseguirà gli interventi di manutenzione dovrà essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001 e di abilitazione all'attività di installazione impianti di cui al Decreto Ministeriale 22.01.2008, n. 37, art. 1 lettera E).

Alla firma del contratto, l'I.A. deve consegnare ai Comuni (a ciascuno per quanto di competenza) un piano del sopraccitato servizio di Pronto Intervento di Manutenzione.

ART. 32

VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE

In qualunque momento, su richiesta del Comune di Trecate ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'I.A., con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune di Trecate provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di penale.

ART. 33

INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare ai Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago (ciascuno per il territorio di rispettiva di competenza) i locali di distribuzione dei pasti con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero, specie e qualità a quelli di consegna iniziale e di quelli inventariati.

Tali beni devono essere riconsegnati ai sopracitati Comuni in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Per ciò che attiene il Centro cottura (via Isonzo-Trecate), al termine della concessione:

- l'immobile, le opere, gli impianti, gli arredi e le attrezzature, realizzati ed installati dall'I.A. passano in proprietà del Comune di Trecate;
- l'I.A. dovrà provvedere, a propria cura e spese, allo sgombero dei locali dalle derrate e da tutti gli articoli, materiali, sostanze, rifiuti (urbani e non) e quant'altro non ascrivibile all'inventario del Centro cottura.

I Comuni (ciascuno per il territorio di rispettiva di competenza) procedono, sei mesi prima della scadenza del contratto, in contraddittorio con l'I.A. uscente, alla verifica dello stato dei locali e delle attrezzature, al fine anche dello svincolo della cauzione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.A..

ART. 34

CERTIFICAZIONI DEL CENTRO COTTURA

È onere dell'I.A. ottenere, entro un anno dall'inizio del servizio di ristorazione scolastica, specificatamente per l'attività svolta nel Centro cottura di via Isonzo-Trecate:

- la certificazione di sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001;
- la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001;
- la certificazione ISO 22000 per la sicurezza alimentare;

- la certificazione ISO 22005 per i sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

ART. 35

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito del contratto e per tutta la durata dello stesso, il piazzale di carico/scarico del Centro cottura (via Isonzo-Trecate), nonché i relativi parcheggi, area stoccaggio temporaneo rifiuti, aiuole, saranno concessi in uso gratuito all'I.A., restando inteso che quest'ultima avrà in onere le relative spese di manutenzione ordinaria e di gestione di tali spazi, secondo i disposti del presente Capitolato.

CAPO III

GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 36

GESTIONE PRENOTAZIONE E INCASSO BUONI PASTO

Il servizio prevede a carico dell'I.A.:

- l'acquisto, l'avvio, l'utilizzo e la manutenzione di un sistema informatico, che sia finalizzato alla gestione complessiva del servizio, ed in particolare delle prenotazioni dei pasti, con la modalità del pre-pagato;
- la riscossione diretta e l'incasso delle tariffe differenziate approvate dai Comuni (ciascuno per il territorio di rispettiva competenza) per tutte le categorie di utenti;
- l'assunzione piena delle morosità a qualsiasi titolo e senza eccezioni di sorta;
- la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti presso i singoli plessi;
- il versamento a ciascun Comune, in relazione al territorio di competenza, dell'eventuale differenza economica tra il costo contrattuale e le tariffe corrisposte dall'utenza.

In particolare:

- per quel che riguarda la rilevazione delle presenze, l'I.A. dovrà provvedere ad organizzare e gestire, con proprio personale, a propria cura e spese, il servizio di raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri presso i singoli terminali di consumo ed effettuare direttamente l'ordinazione del numero di pasti da erogare presso ciascun plesso; in casi debitamente autorizzati dal Dirigente scolastico, sarà possibile modificare tale ordine, sia in aumento che in diminuzione, fino alle ore 10.30; per gli alunni che lasciano la scuola entro le ore 10.30, per motivi familiari debitamente documentati, l'I.A. provvederà a rimborsare il buono pasto;
- sono a carico dell'I.A. la gestione della modalità di comunicazione degli ordinativi, nonché la risoluzione di tutte le relative problematiche e criticità, gestendo i rapporti con l'utenza ed informandone contestualmente il Comune di riferimento.

L'I.A. dovrà realizzare e gestire a propria cura e spese, per ciascuno dei Comuni aderenti, un sistema informatico che dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere nativo *web* e conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9 gennaio 2004 - Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima protezione dei dati trattati, assistenza, supporto, nonché continuità di servizio, la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso *server farm* certificata ISO 27001;
- il sistema proposto, prodotto dalla dichiarata *software house*, per essere attuato presso ciascun Comune, deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, presso altre amministrazioni pubbliche.

Il processo applicativo dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione e di un apparato del sistema interamente *web based*.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico relativo al servizio di che trattasi, nei termini previsti dal presente Capitolato, costituirà grave violazione del contratto e pertanto tale da determinare la risoluzione di diritto del contratto stesso.

L'I.A. dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26/2/2004 n. 45, con particolare riferimento ai dati sensibili.

L'I.A. dovrà anche realizzare e gestire a propria cura e spese, per ciascuno dei Comuni aderenti, una banca dati informatizzata per la gestione dell'utenza, accessibile mediante un portale Internet, che dovrà contenere i seguenti dati minimi:

- dati utente (alunno):
 - codice utente, password;
 - dati anagrafici: cognome, nome, sesso, anno di nascita, indirizzo di residenza;
 - scuola, classe e sezione di appartenenza;
 - dieta;
 - stato alunno: attivo / sospeso / altro;
- dati pagante (genitore/tutore):
 - dati anagrafici: cognome, nome, indirizzo di residenza;
 - telefono / cellulare;
 - email;
- dati pagamenti (per ciascun utente):
 - dati anagrafici dell'alunno;
 - fascia ISEE, tariffa, data scadenza ISEE;
 - ricariche effettuate;
 - giorni consumo pasto;
 - fascia ISEE applicata (in ciascuno dei giorni di utilizzo del servizio);
 - spesa complessiva per i pasti fruiti;
 - saldo finale.

Tale elenco è meramente indicativo; eventuali altri dati potranno essere richiesti all'I.A. in base alle specifiche esigenze da ciascuno dei Comuni.

Resta di competenza dell'I.A. la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicativo e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

In tale banca dati l'I.A. dovrà registrare quotidianamente, non oltre il giorno successivo a quello di fruizione, le presenze giornaliere dei singoli utenti e degli insegnanti addetti alla vigilanza (nel caso degli insegnanti non sarà necessario identificarne il nominativo, ma sarà sufficiente indicare il numero giornaliero di docenti che si sono avvalsi del servizio per ciascuno dei plessi scolastici) e i pagamenti degli utenti.

L'I.A. dovrà prevedere per tale banca dati informatizzata anche le seguenti funzioni:

- gestione della tariffa agevolata:
 - dovrà essere possibile inserire in qualunque momento la data di decorrenza della tariffa agevolata (sia prima che dopo la sua data di decorrenza);
 - il sistema informatizzato dovrà essere in grado di applicare in automatico, senza alcun ulteriore intervento dell'operatore, tale tariffa a partire dalla data di decorrenza, indipendentemente dal momento di inserimento;
- elaborazione e stampa di report statistici, con particolare riguardo a:

- numero globale dei pasti forniti nel corso dell'anno scolastico o per periodi personalizzabili (dal/al);
- numero presenze degli alunni, complessivo o suddiviso per fasce ISEE e/o per scuola, sia per periodi predefiniti (settimana, mese, anno) che per periodi personalizzabili (dal/al);
- numero presenze degli insegnanti, complessivo e/o suddiviso per scuola, sia per periodi predefiniti (settimana, mese, anno) che per periodi personalizzabili (dal/al);
- report di ciascun utente, con data di fruizione dei pasti, numero complessivo dei pasti fruiti, pagamenti effettuati, fascia ISEE e sua decorrenza, eventuali diete, sia per periodi predefiniti (settimana, mese, anno) che per periodi personalizzabili (dal/al);
- quant'altro si rendesse necessario;
- possibilità di accesso diretto attraverso il portale internet mediante ID e password:
 - da parte di ciascun Comune, per effettuare verifiche, riepiloghi giornalieri, mensili, etc.;
 - da parte di ciascun utente, al fine di visualizzare la situazione anagrafica, le presenze e i pagamenti relativi esclusivamente al proprio figlio o minore in carico; i dati di accesso (ID e password) dovranno essere formalmente comunicati dall'I.A. al genitore/tutore dell'utente;
 - da parte di ciascuna istituzione scolastica, per verificare gli alunni iscritti al servizio, in modalità di sola lettura.

I dati relativi all'utenza vengono trasmessi all'inizio dell'anno scolastico dai preposti Uffici comunali all'I.A. su supporto informatizzato o, in alternativa, qualora fosse richiesto da ciascuno dei Comuni, inseriti direttamente dal genitore/tutore del minore attraverso il portale internet.

Al termine di ciascun anno scolastico i dati contenuti nella banca dati dovranno essere salvati e consegnati a ciascun Comune per le relative procedure di archiviazione.

L'I.A. dovrà comunicare a ciascun utente, con lettera formale inviata al domicilio o consegnata mediante l'istituzione scolastica (previo accordo con il Comune e i Dirigenti scolastici di riferimento), le modalità di gestione del servizio, ed in particolare:

- modalità di pagamento dei pasti;
- elenco dei rivenditori presso cui possono essere effettuate le ricariche;
- codici identificativi (ID e password) per l'accesso alla banca dati.

Tale comunicazione, i cui contenuti dovranno essere concordati con ciascuna Amministrazione comunale per le scuole site nei rispettivi territori, dovrà essere inviata a ciascun utente con congruo anticipo rispetto all'avvio del servizio di ciascun anno scolastico o, nel caso in cui l'iscrizione al servizio avvenisse ad anno scolastico iniziato, entro 5 (cinque) giorni dall'iscrizione.

Ai genitori/tutori dei minori utenti dovranno essere garantite le seguenti modalità gratuite di comunicazione con l'I.A., le quali potranno essere utilizzate dagli stessi per qualsiasi richiesta o segnalazione relativa al servizio:

- on-line dal portale di accesso alla banca dati;
- telefonica/sms;
- tramite una "app" dedicata.

Ciascuno dei Comuni dovrà avere a disposizione un numero mensile di sms gratuiti, congruo rispetto alla dimensione dell'utenza, con i quali inviare eventuali avvisi o comunicazioni agli utenti attraverso il portale internet.

In considerazione della durata della concessione potranno essere richieste da ciascuno dei Comuni eventuali modifiche e migliorie tecniche, connesse all'introduzione di nuove tecnologie, al portale internet e alla banca dati di gestione del servizio. Tali migliorie dovranno essere garantite dall'I.A. nei tempi richiesti a propria cura e spese senza alcun onere aggiuntivo a carico dei Comuni.

Al fine di garantire la modalità di gestione del servizio con il sistema pre-pagato, l'I.A. deve individuare, presso i Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago, un congruo numero di "*punti di ricarica*" e stipulare con essi idonee convenzioni per tutta la durata del contratto. I punti di ricarica dovranno essere in numero non inferiore a 7 (sette) ed essere distribuiti in modo omogeneo sui

territori sede del servizio. Si specifica che, per il Comune di Trecate, uno dei punti di ricarica dovrà essere obbligatoriamente ubicato nella relativa frazione San Martino. Inoltre l'I.A. dovrà consentire l'effettuazione delle ricariche anche attraverso l'addebito automatico in conto corrente (RID) e/o mediante altri sistemi atti a facilitare la fruizione del servizio da parte dell'utenza.

Sono, inoltre, a carico dell'I.A.:

- l'invio di sms (costo a carico dell'I.A.) e/o email per informare gli utenti che il credito è in tutto o in parte esaurito o che l'utente è in debito;
- la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte generate dal sistema;
- collaborare fattivamente con ciascun Comune per le comunicazioni agli utenti circa l'avvio, le novità e o le modifiche relativamente al sistema di gestione dei buoni pasto;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno n. 2 giornate, che dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico; a tali momenti formativi potranno partecipare rappresentanti del Comune.

Al termine della concessione, l'I.A. dovrà trasferire a ciascun Comune (per quanto di competenza), senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà di licenze d'uso, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Restano di competenza di ciascun Comune (in relazione al territorio di riferimento) la determinazione delle tariffe per la fruizione del servizio e la relativa gestione economica:

- nel caso in cui la tariffa corrisposta dagli utenti sia inferiore al costo contrattuale del pasto, la differenza è a carico del Comune;
- viceversa, nel caso in cui il costo contrattuale del pasto risulti inferiore alla tariffa corrisposta dall'utenza, l'I.A. corrisponderà la differenza a ciascun Comune in relazione al territorio di rispettiva competenza.

Ciascun Comune, in relazione al territorio di riferimento, si fa carico, altresì, del pagamento dei pasti del personale docente, nonché di altri soggetti formalmente autorizzati a fruire del servizio.

L'I.A. deve provvedere a rimborsare all'utenza, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, e comunque entro il mese di settembre, gli eventuali "crediti/pasti" acquistati e avanzati dagli utenti che non intendano più avvalersi della fruizione del servizio nell'anno scolastico successivo.

ART. 37

ASSUNZIONE DELLE MOROSITÀ

L'I.A. assume il rischio degli utenti morosi a qualsiasi titolo.

L'I.A. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

A tal fine non possono essere avanzate dall'I.A. pretese di sorta anche nei casi in cui si verificano casi di mancato recapito della posta per irreperibilità, per variazione di residenza/domicilio degli utenti, mancato aggiornamento delle anagrafiche *etc.*: fermo restando la collaborazione fattiva dei Comuni, in tutti i casi l'I.A. rimane l'unica e sola responsabile delle morosità (sia per gli utenti residenti in ciascun Comune che per quelli non residenti) che assume a suo completo ed esclusivo carico, senza nulla chiedere ai Comuni.

L'I.A., prima di procedere al recupero coattivo delle somme dovute, dovrà provvedere all'invio, ad ogni utente moroso, di almeno due solleciti scritti.

Fermo restando il diritto-dovere dell'I.A. di procedere al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e dell'eventuale avvio della procedura coattiva, l'I.A. è tenuta a darne tempestiva e contestuale comunicazione a ciascun Comune, in relazione al territorio di competenza,

al fine di consentire al Comune stesso l'attivazione di indagini sociali e relativi eventuali interventi di sostegno a favore dei nuclei segnalati.

ART. 38

INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà di massima da settembre a giugno, secondo il calendario scolastico che l'I.A. avrà cura di acquisire dalle istituzioni scolastiche interessate, oltre all'eventuale organizzazione di centri estivi.

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dalla data che verrà indicata dal Comune.

ART. 39

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'aggiudicazione del servizio avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83, comma 1, del *Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE* approvato con D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, e s.m.i. e la valutazione dell'offerta in sede di gara avverrà sulla base di specifici elementi, con i relativi punteggi attribuibili così come meglio dettagliato nel disciplinare di gara. Il prezzo, posto a base di gara, per ogni singolo pasto è pari ad Euro 4,85 (Iva esclusa).

ART. 40

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (l'I.A. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità). I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A..*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'I.A., ciascun Comune, per il territorio di riferimento, deve essere avvisato con congruo anticipo e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Comune.

b) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche.*

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I.A. dall'Istituzione scolastica, con almeno 24 ore di anticipo.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore, ciascun Comune, per il territorio di riferimento, riconosce all'I.A. un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore della fornitura media giornaliera, calcolata sul mese precedente a quello in cui si è verificato l'evento.

c) *Interruzione temporanea del servizio per guasti*

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'I.A. e ciascun Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.

d) *Impossibilità di utilizzo del Centro Cottura di Via Isonzo – Trecate*

In questo caso, l'I.A. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un centro di cottura d'emergenza. Il servizio dovrà essere erogato secondo quanto previsto dal Capitolato

Speciale e dalle linee guida della Regione Piemonte, garantendo in particolare che, dal termine delle cotture al momento di inizio della somministrazione dei pasti, non intercorrano più di 2 (due) ore.

e) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. e dei Comuni, che non possano essere evitati con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili, etc.

CAPO IV

PERSONALE

ART. 41

PERSONALE

L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dai Comuni.

Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento, deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dalle procedure di autocontrollo adottate dall'I.A. per le fasi di lavorazione loro inerenti.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni plesso; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente e formalmente comunicate al Comune interessato.

ART. 42

ORGANICO ADDETTI

L'I.A. deve individuare e comunicare ai Comuni il nominativo del Direttore del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., fatto salvo quanto previsto dall'art. 18 ("Cessione del Contratto e subcontratto") del presente Capitolato.

Qualora si rilevino infrazioni da parte del personale impegnato nel servizio, si provvederà a darne segnalazione all'I.A. che provvederà ad attivare le specifiche procedure di sua competenza, dandone comunicazione al Comune, fatta salva l'applicazione di eventuali sanzioni pecuniarie.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a

- Comune di Trecate: 1 (un) addetto ogni 40 (quaranta) utenti, con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

Per il servizio per l'a.s. 2013/2014, risultano impiegati n. 22 addetti.

- Comune di Romentino: 1 (un) addetto per ogni sala refettorio.

Per il servizio per l'a.s. 2013/2014, risultano impiegati n. 4 addetti.

➤ Comune di Sozzago: 1 (un) addetto.

Per il servizio per l'a.s. 2013/2014, risulta impiegato n. 1 (un) addetto.

ART. 43

DIREZIONE DEL SERVIZIO

La concessione deve essere eseguita sotto la direzione di un Direttore Tecnico del Servizio con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione collettiva scolastica di dimensioni simili.

Il Direttore Tecnico del Servizio, per l'intera durata contrattuale, deve mantenere un contatto continuo con ciascuno dei Comuni interessati nei confronti dei quali rappresenterà, ad ogni effetto, l'I.A.. Per tale figura, viene richiesta:

- la presenza minima *in loco* per almeno n. 2 (due) ore a settimana;
- la reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio;
- di essere presente, nei luoghi ove si svolge il servizio, in caso di necessità, entro un'ora dalla chiamata.

L'I.A. deve inoltre affidare la direzione e la conduzione quotidiana del Centro cottura ad una figura professionale che abbia maturato un'esperienza almeno triennale in attività di Responsabile di Centro cottura, con capacità produttiva simile a quella oggetto della concessione. Tale Responsabile dovrà garantire la propria presenza presso il Centro cottura per almeno 30 (trenta) ore settimanali, per tutto il periodo di servizio.

Il ruolo di Direttore Tecnico del Servizio e quello di Responsabile del Centro cottura possono essere ricoperti da un'unica persona, purché in possesso dei requisiti minimi indicati per ciascuna mansione e secondo l'impegno orario previsto.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio e/o del Responsabile del Centro cottura (ferie, malattia, *etc.*), l'I.A. deve provvedere alla loro/sua sostituzione con un altro Direttore Tecnico del Servizio/Responsabile del Centro cottura e darne immediata comunicazione ai Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago.

Rientrano tra le mansioni del Direttore Tecnico del Servizio e del Responsabile del Centro cottura anche le seguenti attività:

- coordinare tutti i servizi oggetto della concessione, incluso il coordinamento dietetico nutrizionale qualora l'I.A. fosse chiamata a redigere ed approntare diete speciali su richiesta dell'utenza;
- effettuare sopralluoghi periodici presso tutti i plessi scolastici;
- verificare la qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, delle norme vigenti e del presente Capitolato;
- mantenere quotidiani rapporti con ciascuno dei Comuni interessati e con le Autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Autorità Sanitarie, altri eventuali addetti al controllo segnalati dai Comuni, con le Commissioni Mensa di ciascun Comune coinvolto, nonché partecipare agli incontri periodici delle Commissioni Mensa convocate da ciascun Comune aderente;
- dirigere e coordinare le attività di formazione del personale.

ART. 44

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'I.A., oltre a garantire il rispetto della L.R. 29 dicembre 2006, n. 38, art. 5, del D.G.R. n. 103 – 12937 del 21.12.2009, e del Reg. CE 852/04, deve assicurare il periodico svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Capitolato Speciale. A tali corsi potranno partecipare anche i Comuni attraverso propri

incaricati; a tale scopo l'I.A. informa i Comuni circa il giorno ed il luogo dove si tengono i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, nonché di quelli addetti alle attività di sanificazione, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione, l'I.A. deve obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali devono necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità della concessione;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica ed organolettica (odore, colore, sapore);
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la formulazione, la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro (buone prassi igieniche);
- pulizie e disinfezioni.

ART. 45

NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dai Comuni aderenti;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dei Comuni o delle Istituzioni scolastiche;
- non trattenersi con i dipendenti dei Comuni o delle Istituzioni scolastiche durante le ore lavorative se non per problematiche attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dei Comuni o delle Istituzioni scolastiche o altro, durante l'espletamento dei servizi di che trattasi.

ART. 46

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42, D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 9.04.2008, n. 81 (in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di:

- produzione pasti;
- veicolazione pasti;
- somministrazione pasti;
- lavori di pulizia, sanificazione e lavaggio.

ART. 47**RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dai Comuni.

L'I.A. deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta dei Comuni, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 48**APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

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

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del Capitolato Speciale, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Su richiesta dei Comuni, l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

CAPO V**NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E
ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO****ART. 49****SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI**

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento ed approfondito sopralluogo nei luoghi dove dovrà svolgersi il servizio oggetto del contratto;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nelle aree interessate al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 50**PIANO DI SICUREZZA****1. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro oggetto del contratto, l'I.A. si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i, a coordinarsi e cooperare con ciascuno dei Comuni aderenti. Inoltre, l'I.A. si obbliga a partecipare ad eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dai Comuni.

L'I.A. dovrà trasmettere, a seguito della comunicazione di aggiudicazione provvisoria (sottoposta alla condizione della verifica) e preventivamente rispetto alla data di inizio del servizio, apposito

“documento di valutazione dei rischi” di cui al D.Lgs. 9.04.2008, n. 81 e s.m.i, relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività dei Comuni aderenti.

Successivamente alla ricezione del “documento di valutazione dei rischi” verrà eventualmente modificato l’unico D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.

L’I.A. si impegna, inoltre, a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all’osservanza e all’adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l’incolumità dei propri lavoratori e di terzi ed evitare danni di ogni specie, sollevando i Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago da ogni responsabilità civile e penale nella forma più ampia in merito alla sorveglianza delle attività;
- per lo svolgimento del servizio deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d’uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l’esecuzione dei lavori affidati;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve inoltre mantenere, per tutto il periodo della concessione, tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza.

L’I.A., entro 15 (quindici) giorni dall’inizio del servizio, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dal Centro cottura nell’eventualità di incidenti casuali, quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti *etc.* A tal fine l’I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell’incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Ogni dipendente dell’I.A. deve conoscere il Piano di evacuazione del Centro cottura e del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

L’inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo determina la risoluzione del contratto.

2. REFERENTI ALLA SICUREZZA

I Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago comunicheranno all’I.A. i nominativi del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un loro rappresentante in loco.

L’I.A. deve comunicare ai Comuni aderenti il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest’ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

3. SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L’I.A. deve predisporre e far affiggere, a propria cura e a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all’interno del Centro cottura, e dei locali ove si svolge il servizio di somministrazione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

4. PIANO DI EVACUAZIONE

Presso i plessi scolastici, l’I.A. dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dai Comuni e/o dalle Istituzioni scolastiche. Il personale dell’I.A., previa formazione, sarà inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

5. DIVIETI

È fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal Capitolato Speciale, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, *etc.*

CAPO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 51

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare è vietato l'uso di:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili, contenenti glutammato monosodico e/o grassi idrogenati;
- c) (*) semilavorati di IV gamma;
- d) semilavorati di V gamma;
- e) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- f) semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:
 - pesce impanato pre-fritto;
 - (*) hamburger;
 - carni precotte;
 - fiocchi di patate;
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate;
 - (*) basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia;
- g) (*) pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione;
- h) carni bovine e avicunicole congelate/surgelate;
- i) grassi idrogenati e polifosfati;
- j) formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

In relazione ai precedenti punti in cui sono riportati alimenti evidenziati con (*), l'I.A. può venire autorizzata all'uso del semilavorato solo nel momento in cui il Comune accerti, anche su richiesta dell'I.A., la necessità per motivi igienico-sanitari/organizzativi, di introdurre il semilavorato stesso.

Oltre a quanto sopra indicato, le derrate alimentari e le bevande devono essere fornite conformi:

- alle specifiche dell'Allegato 2 al Capitolato Speciale;
- al piano di approvvigionamento e alla vita residua delle merci, assicurando il rifornimento delle stesse con almeno il restante 70% della loro vita commerciale; l'I.A. elabora il piano di approvvigionamento distinto per categorie di derrate.

Le derrate eventualmente stoccate per l'effettuazioni di altri servizi di ristorazione non destinati ai Comuni aderenti, devono essere chiaramente identificate e stoccate separatamente dalle derrate destinate al servizio oggetto del Capitolato Speciale.

L'I.A. deve fornire a ciascun Comune aderente ed aggiornare tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; le schede devono riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ART. 52**ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 53**GARANZIE DI QUALITÀ**

L'I.A. dovrà dimostrare (procedure attive nel piano di autocontrollo/sistema di gestione della qualità):

1. i criteri di qualità adottati per la scelta e la qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i materiali impiegati per lo svolgimento del servizio;
2. di aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04, tenuto conto di quanto anche successivamente specificato in merito alla rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP);
3. di applicare un efficace sistema di rintracciabilità di filiera, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le Parti interessate al servizio e agli Organismi preposti al controllo.
A tale scopo l'I.A., prima dell'inizio del servizio di ristorazione, dovrà redigere specifico manuale per la gestione delle rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP) per i servizi oggetto del Capitolato Speciale, corredato dalle Linee guida per gli adempimenti inerenti la RFP.

Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio dei servizi di ristorazione, il **Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari**. Tale documento dovrà almeno identificare le seguenti voci:

- data di compilazione;
- cliente destinatario (es. Comune di Trecate, servizio ristorazione scolastica);
- pietanza prodotta;
- nome delle aziende fornitrici delle materie prime;
- prodotto/i utilizzato/i;
- quantità impiegata;
- data di scadenza, lotto di produzione.

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari dovrà avvenire quotidianamente in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero non è consentita e costituisce inadempienza la compilazione differita dei documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei DDT dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli Organi preposti al controllo;

4. l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate;
5. di aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo:
 - delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
 - dell'acqua potabile del Centro cottura,
 - delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA.

ART. 54**CONTRIBUTI CEE/AGEA**

L'I.A. provvede per ogni singolo anno scolastico, anche avvalendosi di ditte specializzate, ad effettuare direttamente tutte le procedure amministrative e operative necessarie all'ottenimento, da parte dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago, dei contributi CEE/AGEA e incameramento del relativo importo dei fondi CE assegnati, derivanti dall'applicazione delle norme vigenti sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

Nel caso in cui l'I.A. non ottemperi a quanto sopra, l'importo del mancato contributo da parte dei Comuni, quantificato in relazione a quello ottenuto l'anno precedente, verrà detratto dalle fatture/corrispettivo, previa contestazione scritta da parte dei Comuni interessati.

Al termine di ogni anno scolastico l'I.A. fornisce evidenza degli adempimenti di cui sopra (rispetto dei tempi e procedure) indispensabili per l'ottenimento del contributo.

Per l'ultimo anno di concessione gli adempimenti di cui al presente comma dovranno comunque essere portati a termine entro la data di conclusione del contratto onde consentire ai Comuni di ottenere i benefici per l'intero anno scolastico.

CAPO VII**IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA****ART. 55****STANDARD**

Gli standard igienici e di qualità riportati di seguito costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 56**RICEVIMENTO MATERIE PRIME**

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

ART. 57**CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente

consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

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

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanze a seguito di imperfetta manutenzione e/o qualora non rispondenti alle specifiche del Decreto 18 aprile 2007, n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli alimenti specifici, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, *etc.* devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio/impianto frigorifero o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i +30°C.

ART. 58

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

1. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso (preferibilmente di colore blu);
2. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
3. la carne trita dovrà essere direttamente prodotta presso il Centro cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
5. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
6. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo, il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.

Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dal Comune di Trecate, la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C/+4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo;

7. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato (riferimento *linea refrigerata*), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
8. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti.
Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione;
9. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35/40 grammi;
10. legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
11. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in specifica cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 59

PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere preferibilmente impiegati pentolami in acciaio inox.

Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono invece essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007, n. 76.

Per quanto sopra, l'I.A. si impegna ad applicare, in autocontrollo, le necessarie procedure M.O.C.A..

Presso il Centro cottura:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasier;
- la pasta, le minestre e i risotti devono essere cotti in caldaia/cuoci pasta in acciaio inox.

ART. 60

COTTURA

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

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle indicate nell'art. 62 e relative alla "linea refrigerata";
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate. Ogni cottura analoga alla frittura (frittate, cotolette, polpette, etc.) deve essere realizzata in forni a termoconvezione, utilizzando esclusivamente olio di arachide o olio extra vergine di oliva;
- le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura);
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. "linea refrigerata"), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 (tre) minuti;
- dal termine della cottura, gli alimenti cotti da consumare caldi dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C;
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;

- tutti i sughi a base di pomodori pelati o passata di pomodoro devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità eccessiva.

Tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro cottura di Via Isonzo - Trecate, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 (novanta) minuti: tale limite costituisce valore massimo.

ART. 61

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree del Centro cottura.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 62

LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne/lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a +75°C (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 (tre) minuti.

L'I.A. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte, da somministrare fredde, dovranno invece necessariamente essere cotte nello stesso giorno di somministrazione (rif. art. 60).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 63

CONDIMENTI

- Le paste e il riso in bianco (ed eventuali altri cereali cotti, da aggiungere alle minestre in brodo) devono essere trasportati ai plessi, unicamente condite, a crudo, con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro.

I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, etc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.

- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale (salvo diversa indicazione per l'ultimazione della ricetta). Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Grana Padano DOP.

- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele.

Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.

- Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio d'arachide o olio extra vergine di oliva.

ART. 64

RICICLO E RECUPERO PASTI NON DISTRIBUITI

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

L'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i vari plessi, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002), utilizzando l'abbattitore di temperatura presente presso il Centro cottura (di Via Isonzo- Trecate), qualora richiesto dal Comune (o dai Comuni) e dagli Organi ufficiali di controllo.

Da subito e per tutta la durata del contratto, l'I.A., dovrà provvedere, quotidianamente e presso ogni plesso di somministrazione (nei tre Comuni), a recuperare igienicamente il pane e la frutta avanzata e non distribuita e a stoccarla ordinatamente in adeguati contenitori, puliti e sanificati, per il successivo asporto che verrà effettuato dal personale comunale (o da altre figure autorizzate dai Comuni). Di tali operazioni, così come della rilevazione della quantità e della tipologia degli alimenti recuperati per l'asporto, dovrà redigere un apposito verbale. I dati aggregati dovranno essere inviati con cadenza mensile al competente Ufficio di ciascun Comune.

ART. 65

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANTARIE

- 1) Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene, a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato ed alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:
 - Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
 - Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
 - Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
 - Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
 - Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
 - "Proposte operative per la ristorazione scolastica" elaborate dalla Regione Piemonte nell'anno 2007;
 - Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
 - Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
 - Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 "direttiva allergeni" e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
 - Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
 - Reg. UE 1169/2011.
- 2) L'I.A., entro 30 gg. dall'inizio dei servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i Piani di Autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004. Qualora necessario, l'I.A. durante il periodo contrattuale, dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta ai Comuni aderenti.

CAPO VIII

TABELLE DIETETICHE E MENU PER TUTTE LE UTENZE

ART. 66

INDICAZIONI GENERALI

I menu proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'Allegato 4 al Capitolato Speciale, ove sono riportate le griglie dei menu stagionali.

Sono elaborati in base ai L.A.R.N., stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 35%-40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età (scolastiche), approssimativamente nel modo seguente:

- . fascia 3 – 6 anni: Kcal 600
- . fascia 6-11 anni: kcal 700
- . fascia 11-15 anni: kcal 800
- . adulti: kcal. 900.

Si articolano su 4 (quattro) settimane, in menu autunno-inverno (01/10-31/03) e primavera-estate (01/04-30/09); tali date potranno essere modificate dai Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago tenendo conto della situazione climatica contingente. L'I.A. dovrà osservare le date della variazione stagionale del menu e darne preventiva informazione alle Istituzioni scolastiche, informandone contemporaneamente i competenti Uffici dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago.

I menu eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dai Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago e approvati dall'ASL competente per territorio.

L'I.A. all'inizio di ogni anno scolastico provvede:

- alla stampa ed all'esposizione, nei punti di distribuzione, dei menu in vigore, in modo che siano visibili agli utenti. Per tutte le preparazioni alimentari inserite in menù, relativamente alla eventuale presenza di allergeni, deve essere garantito il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011;
- alla consegna, ad ogni alunno, di copia del menù in uso, di dimensioni non inferiori al formato cartaceo A5.

Inoltre l'I.A., in occasione di ogni variazione del menù definito in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, provvede alla stampa del nuovo menù ed alla distribuzione ad ogni utente del servizio.

ART. 67

QUANTITÀ E PESI

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle tabelle nutrizionali (Allegato 5), nelle quali sono riportati i pesi degli ingredienti utili per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, differenziati per fasce di età degli utenti. Le tabelle proposte sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (A.S.L., etc.) e/o all'applicazione delle più aggiornate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'I.A. deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per i Comuni, fornendo agli stessi la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

L'I.A. è tenuta a fornire le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza e riferite ad ogni tabella dietetica stagionale.

ART. 68

STRUTTURA DEI MENU

Pranzo:

- un primo piatto;
- un secondo piatto
(è ammessa la possibilità di proporre un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo, sempre nel rispetto dell'apporto calorico e di nutrienti di cui all'art. 66);
- un contorno;
- pane;
- frutta (o succo di frutta o budino o yogurt o gelato o dolce da forno).

Merenda (solo per le Scuole dell'Infanzia o ove indicato):

- Frutta (o succo di frutta o latte fresco o budino o yogurt) o
- Prodotto da forno dolce o prodotto da forno salato o a pasta lievitata o
- Pane e cioccolato/marmellata

Acqua microfiltrata (o qualora necessario, minerale): si intende compresa nel costo pasto (300 ml/utente).

Ciascun Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico *etc.* ed il periodico approntamento di menù a tema da concordare con l'I.A..

Potranno inoltre essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

ART. 69

VARIAZIONE DEI MENU

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con ciascun Comune (in relazione al territorio di competenza) e successivamente inviate a cura dell'I.A., per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta dei Comuni.

Le variazioni concordate non possono comportare oneri aggiuntivi per i Comuni.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione scritta ai Comuni (ciascuno per il territorio di rispettiva competenza) (da effettuarsi entro le ore 10.30 dello stesso giorno), effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni prolungate della fornitura di energia elettrica/del gas/dell'acqua, difficoltà di approvvigionamento di una o più materie prime *etc.*;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

ART. 70

DIETE SPECIALI

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza (mediante presentazione di certificato medico). L'A.S.L. predispone il relativo menu e ne dà comunicazione sia all'I.A. che ai Comuni (ciascuno per il territorio di rispettiva competenza).

L'I.A., sotto la propria responsabilità, deve prontamente elaborare (qualora l'ASL competente per territorio non continui a proporre uno schema dietetico allegato ad ogni certificazione), approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del Centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.A. e sotto la supervisione del Responsabile del Centro cottura.

Le diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario;
- essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
- essere trasportate in contenitori/piatti monoporzione sigillati con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore;
- essere somministrate, ove necessario o preferibile, in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione;
- essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato; il prontuario dovrà essere presente presso il Centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, l'I.A. è tenuta ad utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare contaminazioni crociate allergizzanti. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.A.

Per la preparazione delle diete speciali possono essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza:

- diete per vegetariani, per esigenze etico-religiose e per motivi filosofici; in questo caso l'I.A. dovrà predisporre, secondo stagionalità, un menù rotativo di 4 (quattro) settimane;
- diete per disgusti individuali per le quali il genitore rivolge istanza formale al competente Ufficio Istruzione del Comune di riferimento, rinnovandola all'inizio di ogni anno scolastico; nel caso di situazioni di disgusto individuale non superabile (espresso come rifiuto/idiosincrasia verso uno o due alimenti) può essere concordata con la famiglia un'alternativa al piatto rifiutato; ciò fatto salvo il preventivo parere favorevole dell'A.S.L.
- *diete leggere* come di seguito indicato.

ART. 71

DIETA LEGGERA

L'I.A. si impegna alla predisposizione di *diete leggere* o *diete in bianco*, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici; per comprovati motivi organizzativi e, attivando una specifica procedura di identificazione delle diete e degli utenti destinatari, potrà essere eventualmente concordato con ciascuno dei Comuni (in relazione al territorio di rispettiva competenza) l'impiego di bacinelle pluriporzione.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 3 (tre) giorni, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo;

- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Grana Padano ben stagionato;

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata;
- pesce al vapore, alla piastra, lessato;
- ricotta di vacca;

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone: cime di asparagi, carote, fagiolini, zucca, zucchine, patate;

frutta

- fresca e matura senza buccia o cotta: banane mature, mele senza buccia, pesche, pere, albicocche e ciliegie;

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

ART. 72

INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENU SPERIMENTALI, “PRANZI AL SACCO”

Il Comune, ciascuno per il territorio di rispettiva competenza, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando, con il Servizio SIAN dell'ASL competente per territorio e con l'I.A., ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.A., con un anticipo minimo di almeno 2 (due) giorni, il confezionamento di «pranzi al sacco» in caso di uscite programmate dalle scuole. Anche in questo caso, per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

I cestini dovranno essere consegnati con 15 (quindici) minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata.

Composizione del “pranzo al sacco”:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 l;
- tovagliolo di carta;
- n. 2 (due) panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 (un) panino e n. 1 (una) porzione di focaccia / pizza, purché confezionata singolarmente).

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione e il pane dovrà essere fresco di giornata.

Pane	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Grana Padano, ecc.)	60 g
Affettati magri	50 g

- n. 1 (un) frutto o dolce da forno confezionato.

Il costo di ogni “pranzo al sacco” è pari a quello di ogni pasto.

ART. 73

UTILIZZO DI PRODOTTI “CERTIFICATI”

L'I.A. è tenuta all'impiego dei seguenti “prodotti certificati” ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente Capitolato:

a) prodotti biologici di cui al Reg. CE n. 834/2007:

- banane;

b) prodotti del commercio Equo e Solidale:

- banane;
- ananas;
- barretta di cioccolato al latte da 20g;

c) prodotti alimentari a *km zero*:

- riso (bianco e parboiled, differenziato per minestre, per risotti e per insalate fredde);
- gallette di riso/multi cereali;
- Pane fresco di tipo comune e/o integrale. Prodotto da panificio/i artigianale/i locale/i, sito/i ad un massimo di 15 (quindici) km dal Comune di Trecate.

Si specifica inoltre che, per “prodotti alimentari a km zero”, si intendono, in questo Capitolato Speciale, salvo diversa indicazione più restrittiva, prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all’ambito regionale (Piemonte) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.

Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti ad una distanza non superiore a 50 (cinquanta) km dal confine della Regione ove è ubicato il mercato.

In questo Capitolato si stabilisce che possono essere forniti alimentari a *km zero*, unicamente se i quantitativi approvvigionati garantiscono a tutta l’utenza la somministrazione di tali prodotti almeno nell’80% (% da calcolarsi su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi sono previsti dal menù.

Nel caso in cui uno o più prodotti “certificati” non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, se ortofrutticoli, di 1^a categoria.

L’I.A. ha l’obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l’elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l’indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, ciascun Comune, per quanto di competenza, si riserverà di chiedere documentazione comprovante l’impossibilità di reperimento sul mercato del/dei prodotto/i sostituito/i e di applicare le penalità previste.

Per le caratteristiche merceologiche delle derrate si rimanda a quanto definito nell’Allegato 2 al presente Capitolato.

CAPO IX

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 74

CONTENITORI

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l’appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori isotermitici, realizzati in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono permettere l’uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all’occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l’inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

E’ vietata l’insufflazione di vapore nei contenitori isotermitici.

I contenitori isotermitici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, etc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato, qualora richiesto dai Comuni e/o ritenuto necessario dall'I.A., un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Nei contenitori isotermitici e ove presenti, sulle rastrelliere interne degli stessi, nella specifica area di confezionamento del Centro cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza preferibilmente non superiore a 10 (dieci) cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica liscia, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legame fresco caldo.

Nessun contenitore multi porzione deve accedere o essere movimentato all'interno delle aree di preparazione e cottura degli alimenti.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

ART. 75

MEZZI DI TRASPORTO

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano;
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

I pasti, dal Centro cottura di Via Isonzo, verranno trasportati sotto la responsabilità dell'I.A., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di 90 (novanta) minuti tra il termine della cottura/riscaldamento e la distribuzione e porzionatura a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionali delle varie preparazioni alimentari.

ART. 76

ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

- I pasti devono essere consegnati presso i plessi con un anticipo non superiore a 30 (trenta) minuti e non inferiore a 10 (dieci) minuti rispetto all'orario e ai turni previsti per la somministrazione.

Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

- Per ogni plesso l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia di tale documento dovrà essere periodicamente inviata dall'I.A. ai competenti Uffici dei rispettivi Comuni, secondo tempi e modalità da concordare, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

CAPO X

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 77

SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'I.A. deve sempre garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione di ciascun Comune.

La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 (dieci) minuti.

ART. 78

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso;
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori e gioielli in genere ed indossare guanti monouso (preferibilmente di colore blu), di taglia adeguata, da sostituire ogniqualevolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 (trenta) minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti; la distribuzione delle bottiglie di acqua minerale (nei limiti dei quantitativi previsti dal presente Capitolato) verrà effettuata dal personale docente, incaricato dell'assistenza, in considerazione della differenza di età degli utenti e delle diversificate esigenze;
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili dovranno inoltre essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza;
7. spillare l'acqua microfiltrata, nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio e disporre le caraffe coperte sui tavoli dell'utenza (una ogni 5 utenti). Eliminare i primi due litri di acqua erogata;
8. all'arrivo dei pasti:
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤15°C	//

	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	11°C
Gelati		$\leq -15^{\circ}\text{C}$	//

9. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.

La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimessi delicatamente con cucchiaio in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto;

10. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
11. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
12. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
14. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte dei Comuni);
15. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo, salvo diverse indicazioni da parte dei Comuni);
16. la frutta lavata potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;
17. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o, se richiesto, a fine consumazione del primo piatto;
18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Per le Scuole dell'Infanzia e per le Prime classi della Scuola Primaria è richiesto il taglio della carne e del pesce e la sbucciatura della frutta.

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti.

ART. 79

TABELLA CORRELAZIONE GRAMMATURA

La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto.

Le tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura dovranno essere realizzate dall'I.A. e fornite a ciascun Comune ed esposte presso i vari plessi, entro 30 (trenta) gg dall'inizio del servizio.

In particolare si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrosti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito, prosciutto cotto alla piastra.

ART. 80**INFORMAZIONE AI COMMENSALI**

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno. Presso ogni refettorio dovrà inoltre essere disponibile la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura (rif. art. 79).

L'I.A., inoltre, in occasione di ogni variazione del menù definito in sede di Commissione Mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, provvede alla stampa del nuovo menù (formato minimo A5) e alla distribuzione dello stesso ad ogni utente del servizio.

ART. 81**CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

Presso il Centro cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione *in loco*, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

CAPO XI**PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE
DI PRODUZIONE E CONSUMO****ART. 82****PIANO DELLE PULIZIE**

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il Centro cottura e i plessi; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare le operazioni di pulizia da eseguire presso i plessi ove l'I.A. effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:

- sparcchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici alunni e personale dell'I.A. del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio trimestrale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio, nonché lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti;
- rimozione mensile delle ragnatele.

L'I.A., per le attività di sanificazione previste dal presente Capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento (CE) n. 1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento *REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals*).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa. La scheda tecnica deve contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

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

- . il nome della sostanza o del preparato;
- . il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
- . frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- . consigli riguardanti l'utilizzazione del prodotti.

I prodotti devono essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco ed essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

L'approvvigionamento e l'impiego riguarda i seguenti prodotti:

- a) detersivo per lavare a mano le stoviglie che deve essere neutro e inodore;
- b) detersivo liquido per lavastoviglie che deve essere a basso contenuto schiumogeno e poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici, avere ottima risciacquabilità tale da eliminare, con un normale ciclo di lavaggio, ogni traccia di detersivo sulle stoviglie;
- c) brillantante liquido per lavastoviglie che deve essere neutro, essere esente da coloranti, poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici;
- d) anticalcare per lavastoviglie che deve essere liquido a base acida;
- e) detergente liquido sgrassante per superfici lavabili che deve non essere corrosivo e contenere una quantità di tensioattivi non inferiore al 18%;
- f) pulitore per forni, filtri per cappe che deve essere liquido, essere un prodotto alcalino e non provocare disturbi per inalazione;
- g) detergente abrasivo per la pulizia di superfici dure che deve essere cremoso ad azione leggermente abrasiva, antigraffio e non provocare disturbi per inalazione;
- h) sanificante per superfici dure, termometri a sonda ed attrezzature che deve essere registrato al Ministero della Salute, essere liquido, avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri Gram + e Gram -, muffe e lieviti e non provocare disturbi per inalazione.

Devono essere a disposizione due sanificanti al fine di utilizzarli a rotazione sulle superfici ed attrezzature;

- i) detergente liquido per vetri che deve contenere alcool isopropilico e non essere in forma di aerosol e provocare disturbi per inalazione;
- j) detergente igienizzante liquido per pulizia manuale di pavimenti che deve essere neutro se per pavimenti in linoleum, essere a schiuma frenata, avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri Gram + e Gram -, muffe e lieviti, avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 15%;
- k) detergente liquido bagni, piastrelle, ceramiche colorate, marmo e per tutte le superfici lavabili che deve avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 28% ed essere esente da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose;
- l) detergente decalcificante per servizi igienici che deve essere liquido ed avere alto potere battericida.

ART. 83

MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE

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

L'I.A. deve provvedere a fornire, presso il Centro cottura ed ogni plesso, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che indente utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Tutti i materiali di pulizia dovranno essere adeguatamente riposti in appositi armadietti forniti dall'I.A.

Per la pulizia dei pavimenti del Centro cottura, l'I.A. dovrà garantire l'utilizzo, almeno settimanale, di una lavasciuga a spazzola/e elettrica.

ART. 84

PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

L'I.A. deve, inoltre, predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando (la frequenza degli interventi di seguito indicati, è da ritenersi minima):

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro cottura all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza quadrimestrale, a far data dall'inizio del servizio:
N. 3 interventi/anno;
- presso il Centro cottura, l'installazione di specifici dispositivi di monitoraggio e cattura;
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni plesso (refettorio e locali di servizio) e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio:
N. 2 interventi/anno scolastico.

L'I.A. dovrà dare comunicazione preventiva dell'effettuazione degli interventi ai Comuni aderenti ed alle Istituzioni scolastiche.

ART. 85

DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

ART. 86

PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante le attività di preparazione degli alimenti e durante le attività di somministrazione.

ART. 87

PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di somministrazione presso i plessi sono a carico dell'I.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

L'I.A., inoltre, deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza il Centro cottura, comprese le aree verdi e le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite, sgombre di materiali di risulta e in ordine.

ART. 88**RIFIUTI**

Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto nei regolamenti comunali per la gestione dei rifiuti urbani e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore.

La raccolta rifiuti all'interno dei plessi (refettori e cucine office) e del Centro cottura (che dispone di specifica *cella rifiuti* per il deposito temporaneo degli stessi) dovrà avvenire in contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico dell'I.A.).

Il personale al termine delle attività ed in ogni caso ogni qualvolta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti i centri refezionali ed al Centro cottura.

Contenitori e pattumiere devono essere fornite dall'I.A., ove le stesse non risultino presenti o adeguate, per numero o tipologia o stato d'uso, alle necessità del servizio.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Con riferimento al Centro cottura, tutti i costi e le attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti speciali prodotti sono a carico dell'I.A.; parimenti tutti i costi e le attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti urbani prodotti sono a carico dell'I.A. nel rispetto di quanto previsto nel vigente Regolamento del Comune di Trecate in materia.

ART. 89**SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI**

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro cottura e alle *cucine office* dei plessi, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Gli armadietti a doppio scomparto nei centri refezionali, ove non risultassero presenti o in numero sufficiente o igienicamente idonei, dovranno essere forniti o integrati dall'I.A.

Per la pulizia delle mani, l'I.A. deve provvedere alla fornitura di sapone liquido e di asciugamani monouso che dovranno essere collocati in appositi *dispenser*.

CAPO XII**CONTROLLI DI QUALITÀ
DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO****ART. 90****RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO**

Al termine di ogni semestre, l'I.A. deve redigere e trasmettere a ciascun Comune (in relazione al territorio di rispettiva competenza) un report sull'andamento delle attività oggetto del presente servizio.

Nel documento, che dovrà contenere un'analisi di *customer satisfaction* che includa l'utenza di tutti Comuni, dovranno anche essere riportate le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati da ciascun Comune. A seguito della

relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'I.A., finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

ART. 91

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà di ciascun Comune (per quanto di competenza) effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro cottura ed i plessi per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

ART. 92

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi della ASL territoriale o altro Organo di Controllo Ufficiale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dai Comuni;
- le Commissioni Mensa istituite presso ciascun Comune; l'I.A. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate da ciascuno dei Comuni aderenti.

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa e a tutti i visitatori autorizzati da ciascun Comune (in relazione al territorio di rispettiva competenza) idoneo vestiario (camici, copricapi monouso, sovrascarpe monouso), da indossare durante la visita al Centro cottura; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 93

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati da ciascun Comune (per quanto di competenza), i membri delle Commissioni Mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;

- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- il controllo del *Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari*;
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale di ciascun Comune e dell'Istituzione scolastica per quanto di competenza;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dai Comuni.

3) 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 di soggetti incaricati dai Comuni.

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.

I tecnici di ciascun Comune ed i tecnici specializzati incaricati da ciascun Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto ai Comuni per la quantità di campioni prelevati.

ART. 94

BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dai Comuni potranno dar luogo al «blocco dei prodotti alimentari».

In tal caso, i tecnici incaricati dai Comuni provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta «in attesa di accertamento».

Ciascun Comune, per quanto di competenza, provvederà entro 3 (tre) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A..

ART. 95

METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

CAPO XIII

PENALI

ART. 96

PENALITÀ

Nel caso di inosservanza degli obblighi previsti dal presente Capitolato, l'I.A., oltre all'obbligo di eliminare ogni eventuale inconveniente verificatosi in relazione all'inadempienza contestatale, sarà soggetta a penalità.

In particolare, all'I.A. inadempiente, senza esclusione di eventuali conseguenze anche penali, nonché senza pregiudizio delle più gravi sanzioni ivi previste e nel contratto conseguente all'aggiudicazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria, nei seguenti casi:

1) Standard merceologici:

1.1. € 200 (duecento/00)

Mancato rispetto degli standard previsti all'Allegato 2 al Capitolato.

1.2. € 200 (duecento /00)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia o a quanto indicato dal Capitolato.

1.3. € 250 (duecentocinquanta/00)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa e/o non in italiano.

1.4. Prezzo pasto decurtato del 50% nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune di riferimento, entro le ore 10.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli eventualmente dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù).

2) Quantità:

2.1. € 200 (duecento/00)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2. € 1.000 (mille/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso.

2.2. € 500 (cinquecento/00)

Totale mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso.

2.4. € 100 (cento/00)

Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.

2.5. € 100 (cento/00)

Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.

2.6. Mancato rispetto delle grammature verificato su n. 10 (dieci) porzioni della stessa preparazione come segue:

- € 150 (centocinquanta/00) se lo scarto è inferiore al 10% della grammatura contrattuale;
- € 250 (duecentocinquanta/00) se lo scarto è pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale.

Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg dall'inizio del servizio.

3) Rispetto del menù:

3.1. € 200 (duecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche.

3.2. € 200 (duecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche.

3.3. € 200 (duecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche

3.4. € 200 (duecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno).

3.5. € 250 (duecentocinquanta/00)

Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste; la penale si intende applicata per ogni singola dieta non conforme somministrata.

4) Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti:

4.1. € 150 (centocinquanta/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. € 200 (duecento/00)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. € 150 (centocinquanta/00)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. € 300 (trecento/00)

Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.

4.5. € 250 (duecentocinquanta/00)

Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti.

4.6. € 250 (duecentocinquanta/00)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. € 350 (trecentocinquanta/00)

Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, nelle differenti ipotesi di produzione presso il Centro cottura (Via Isonzo- Trecate) e presso il Centro cottura di proprietà o nelle disponibilità dell'I.A.

4.8. € 1.000 (mille/00)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

4.9. € 200 (trecento/00)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro cottura o presso i plessi.

4.10. € 250 (duecentocinquanta/00)

Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente).

4.11. € 300 (trecento/00)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente Capitolato.

4.12. € 150 (centocinquanta/00)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente Capitolato.

- 4.13. € 200 (duecento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro cottura.
- 4.14. € 150 (centocinquanta/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.15. € 150 (centocinquanta/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (plessi).
- 4.16. € 200 (duecento/00)
Mancato rispetto delle procedure e dei disposti riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete etico religiose e di quelle leggere.
- 4.17. € 400 (quattrocento/00)
Mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A.
- 4.18. € 700 (settecento/00)
Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara (superfici, alimenti, acqua potabile).
- 4.19. € 700 (settecento/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso il Centro cottura (Via Isonzo- Trecate) e presso il Centro cottura di proprietà o nelle disponibilità dell'I.A. e i plessi.
- 4.20. € 150 (centocinquanta/00)
Gestione inadeguata e/o non conforme ai disposti dell'art. 88 del presente capitolato, dei rifiuti e della raccolta differenziata.
- 4.21. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Comune di riferimento, della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P. aziendale e delle manutenzioni.
- 4.22. € 500 (cinquecento/00)
Mancata effettuazione e/o mancata comunicazione preventiva al Comune di riferimento, del "ritiro simulato" o "ritiro praticato" del pasto in somministrazione per ogni anno scolastico.
- 4.23. € 150 (centocinquanta/00)
Assenza o compilazione differita dei documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari (RFP).

5) Tempistica:

- 5.1. € 150 (centocinquanta/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 100 (cento/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 500 (cinquecento/00)
Mancata predisposizione e/o trasmissione periodica (secondo quanto previsto nel presente Capitolato) al Comune di riferimento del report sull'andamento delle attività oggetto del presente servizio.

6) Personale:

6.1. € 150 (centocinquanta/00)

Mancato rispetto delle norme di cui al Capo IV del presente Capitolato.

7) Varie:

7.1. € 2.500 (duemilacinquecento/00)

Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Comune di riferimento per eseguire i controlli di conformità.

7.2. € 300 (trecento/00)

Mancata fornitura, entro 30 (trenta) gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".

7.3. € 100 (cento/00)

Mancato rispetto di quanto previsto all'Art. 78 del presente Capitolato, relativamente all'agevolazione della consumazione del pasto (taglio della carne e del pesce e sbucciatura della frutta) per alcuni utenti.

7.4. € 1.000 (mille/00)

Mancato ottenimento, entro un anno dall'inizio del servizio di ristorazione scolastica, specificatamente per il Centro cottura, della certificazione di sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001. Lo stesso importo verrà applicato per ogni ulteriore anno di ritardo, successivo al primo.

7.5. € 1.000 (mille/00)

Mancato ottenimento, entro un anno dall'inizio del servizio di ristorazione scolastica, specificatamente per l'attività svolta nel Centro cottura, della certificazione di sistema di gestione UNI EN ISO 14.001. Lo stesso importo verrà applicato per ogni ulteriore anno di ritardo, successivo al primo.

7.6. € 1.000 (mille/00)

Mancato ottenimento, entro un anno dall'inizio del servizio di ristorazione scolastica, specificatamente per l'attività svolta nel Centro cottura, della certificazione ISO 22000, per la sicurezza alimentare. Lo stesso importo verrà applicato per ogni ulteriore anno di ritardo, successivo al primo.

7.7. € 1.000 (mille/00)

Mancato ottenimento, entro un anno dall'inizio del servizio di ristorazione scolastica, specificatamente per l'attività svolta nel Centro cottura, della certificazione ISO 22005, per i sistemi di rintracciabilità agroalimentari. Lo stesso importo verrà applicato per ogni ulteriore anno di ritardo, successivo al primo.

8) Esecuzione delle opere di completamento per la realizzazione del Centro cottura in Via Isonzo – Trecate - secondo le specifiche tecniche tutte dettagliate nel Progetto Esecutivo.

8.1. Nel caso di mancato rispetto del termine indicato come data di ultimazione dei lavori (rif. Art. 23 del presente capitolato – 270gg), verrà applicata una penale giornaliera pari all'1‰ (uno per mille) dell'ammontare netto dei lavori da realizzare, comprensivi degli oneri della sicurezza e comunque, complessivamente, non superiore al 10% di detto ammontare. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10%, il Comune può procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento e grave ritardo con le modalità di cui alla normativa vigente.

8.2. In caso di esito negativo del collaudo delle attrezzature, l'I.A. ne darà comunicazione al Comune; accertato il difetto del prodotto, l'I.A. sarà tenuta a provvedere, entro il termine

di giorni 15 (quindici) a proprie spese e cura, al ritiro e alla sostituzione dei prodotti forniti senza alcun onere a carico del Comune e al pagamento dei danni quantificati in Euro 100,00 per ogni giorno trascorso dalla data di accertamento del difetto e/o malfunzionamento alla data di sostituzione.

8.3. In caso di mancato intervento di assistenza e/o manutenzione, nei termini e con le modalità stabilite dal presente capitolato ed in offerta di gara, verrà applicata a carico dell'I.A. una penalità pari a Euro 100,00 per ogni giorno di ritardo.

8.4. Mancato reintegro di materiali, macchine ed attrezzature entro 20 giorni dal riscontro da parte del Comune.

Addebito dell'importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Qualora vengano accertati in corso di attività casi di inadempimento contrattuale non compresi tra quelli precedentemente elencati, ciascun Comune (per quanto di competenza) si riserva di comminare all'I.A. una penale il cui importo sarà determinato dal Comune stesso insindacabilmente, tenuto conto della gravità del fatto (mancata prestazione o esecuzione parziale) e del tipo di prestazione (urgente o differibile). Tale sanzione, in ogni caso, non potrà essere inferiore a Euro 100,00 (cento/00) né superiore a Euro 2.500,00 (duemilacinquecento/00), fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge e dal presente Capitolato, il Comune di riferimento invierà formale diffida con descrizione analitica e motivata delle contestazioni addebitate e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate.

Nel termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della diffida, l'I.A. potrà far pervenire le proprie giustificazioni in forma scritta. Se le giustificazioni addotte dall'I.A. non saranno ritenute soddisfacenti dal Comune interessato o se fossero presentate oltre il termine stabilito, si procederà ad applicare la penale prevista.

Il totale delle penali in ciascun anno scolastico non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale per anno scolastico al netto dell'Iva. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto.

La riscossione delle penalità verrà effettuata dal Comune di riferimento mediante compensazione finanziaria sulla prima fatturazione mensile da liquidare all'I.A.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

CAPO XIV

ONERI E OBBLIGHI DIVERSI

ART. 97

CORRISPETTIVO E LIQUIDAZIONE FATTURE

Il prezzo unitario del pasto per ciascuna tipologia di utenti, comprensivo anche della merenda per gli utenti per i quali è prevista, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'I.A., con i vari Comuni, a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, gli oneri derivanti dagli interventi di completamento del Centro Cottura e dalla fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente alla concessione di cui trattasi.

L'I.A., provvederà su base mensile e in via posticipata, ad emettere fatture specifiche, relativamente alla differenza tra il costo contrattuale del pasto e la tariffa corrisposta dagli utenti di ogni Comune

e viceversa, l'I.A. corrisponderà a ciascun Comune (per quanto di competenza), mediante compensazione finanziaria, l'eventuale differenza tra la tariffa corrisposta dall'utenza e il costo contrattuale del pasto, nel caso in cui lo stesso risulti inferiore. Nei casi previsti, per il Comune di Trecate, dovranno anche essere considerati gli importi dovuti per le *royalties*.

Per l'emissione delle fatture l'I.A. dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica".

Con il corrispettivo l'I.A. si intende compensata di ogni suo avere dai Comuni senza diritto a nuovi o maggiori compensi.

Tutti gli importi fatturati saranno assoggettati alle norme in materia di Iva vigenti al momento della fatturazione.

Nel caso di contestazioni riguardanti fatturazioni errate, il pagamento decorrerà dal giorno in cui perverranno al Comune interessato le controdeduzioni. Il maggior periodo non potrà essere indicato dall'I.A. quale motivo per pretesa di sorta.

Ogni fattura dovrà riportare in modo dettagliato quanto segue:

- numero dei pasti mensili consumati dagli alunni distinto per plesso scolastico, per grado di scuola (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) e per ciascuna tariffa approvata da ciascun Comune (per quanto di competenza);
- numero dei pasti mensili, distinti per plesso scolastico e per grado di scuola, erogati al personale di assistenza (docente e non docente) o da altre persone formalmente autorizzate dal Dirigente scolastico a fruire del servizio;
- numero di pasti mensili, non destinati agli utenti della presente concessione e per ciascuno dei quali l'I.A. dovrà corrispondere al Comune di Trecate, in base al prezzo di vendita, la *royalty* di cui all'art.5.

Ciascun Comune (per quanto di competenza), ricevute le fatture, effettua gli adempimenti volti ad accertare la regolarità della documentazione presentata.

L'I.A. è tenuta al corretto adempimento degli obblighi contributivi, retributivi e fiscali previsti dalla normativa vigente.

Ciascun Comune (per quanto di competenza) provvederà al pagamento di quanto dovuto solo dopo aver verificato la regolarità nell'assolvimento degli obblighi di cui sopra da parte dell'I.A., ai sensi dell'art. 35 D.L. 223/06, convertito con L. 04.08.2006, n. 248, come modificata dalla L. 134/2012.

I pagamenti saranno effettuati, per il tramite del Settore Ragioneria, solo dopo il controllo di regolarità delle fatture e della regolarità del servizio, con i tempi e le modalità previsti dalla normativa e dai regolamenti vigenti in materia; si precisa al riguardo che per la decorrenza del termine di pagamento fa fede l'apposizione da parte del Comune interessato del timbro a calendario sulle fatture.

Ciascun Comune (per quanto di competenza) sospenderà la decorrenza dei termini, nonché il pagamento di quanto dovuto, in caso di irregolarità riscontrate e, comunque, fino all'esibizione della documentazione prevista.

Ogni Comune (per quanto di competenza), in fase di liquidazione dei corrispettivi, provvede anche:

- all'irrogazione all'I.A. delle eventuali sanzioni deducendo l'importo dai pagamenti dovuti, in subordine al recupero a mezzo della cauzione versata;
- a detrarre le somme eventualmente anticipate dal Comune di riferimento in caso di ritardo dell'I.A. nel pagamento delle retribuzioni e dei relativi oneri assicurativi e previdenziali.

In caso di ritardo dell'I.A. nel pagamento delle retribuzioni e/o delle contribuzioni dovute al proprio personale dipendente, il Responsabile del Procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine, il Comune di riferimento provvederà a pagare direttamente i lavoratori, detraendo il relativo importo dai corrispettivi dovuti all'I.A. e al versamento dei contributi dovuti.

Ciascun Comune (per quanto di competenza), prima della stipula del contratto e, ai fini delle liquidazioni delle fatture, con le scadenze imposte dalla normativa vigente, acquisisce il Documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.).

ART. 98

ADEGUAMENTI DEI PREZZI

Per quanto riguarda i lavori per la realizzazione delle opere di completamento edili ed impiantistiche e di allestimento (macchinari, attrezzature e arredi) per il completamento del Centro Cottura, non è ammesso procedere alla revisione del prezzo.

Pertanto i prezzi dei pasti, decurtati della quota di incidenza dei lavori e degli allestimenti per il completamento del Centro Cottura, così come indicata in sede di offerta dall'I.A., a partire dal 2° anno di durata contrattuale, potranno, a domanda, essere annualmente adeguati ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006 (adeguamenti Istat) e successive modificazioni. Gli indici di riferimento, per le diverse voci di costo di cui all'offerta presentata in sede di gara, sono costituiti dal FOI con riferimento alla colonna riportante la media annua.

La richiesta di adeguamento deve essere formulata entro il 31 luglio di ciascun anno (per il primo aggiornamento: luglio 2017).

La richiesta di adeguamento dei prezzi non potrà essere in alcun caso retroattiva.

L'adeguamento Istat si applica anche alle *royalties* di cui all'Art. 5 del presente capitolato.

ART. 99

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Ciascun Comune (per quanto di competenza) potrà richiedere, a suo insindacabile giudizio, la risoluzione del contratto, ai sensi degli artt. 1453-1455 del Codice Civile, in caso di ripetute inadempienze di non scarsa importanza agli obblighi contrattuali o anche a seguito di una singola inadempienza che comporti disfunzioni particolarmente gravi al servizio, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla sua ricezione per l'adempimento, con dichiarazione che, decorso inutilmente detto termine, il contratto s'intenderà risolto.

Allo spirare di detto termine senza che il contratto sia stato adempiuto, questo è risolto di diritto.

In tutte le ipotesi di risoluzione del contratto il Comune di riferimento provvederà ad incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

ART. 100

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ciascun Comune (per quanto di competenza) potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile nei seguenti casi:

- mancata assunzione del servizio nella data stabilita, previa costituzione in mora;
- sospensione, anche parziale, del servizio per un periodo superiore a tre giorni di apertura del servizio, per ragioni non imputabili a legittime cause di impedimento per forza maggiore, ordinanze delle competenti autorità, per motivi di igiene, salute, sicurezza pubblica, decisione unilaterale dell'I.A.;
- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento nei confronti dell'I.A.;
- messa in liquidazione o casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- motivi di pubblico interesse e/o necessità;
- casi di infezione o intossicazione o tossinfezione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'I.A.;
- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato in materia di sicurezza e prevenzione, igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffida del Comune di riferimento;

- mancata stipula delle garanzie assicurative e/o fideiussorie richieste nel presente Capitolato;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- interruzione non motivata del servizio;
- episodi e/o pratiche lesive dei diritti, della libertà e della dignità della persona a danno degli utenti accertati e contestati secondo le vigenti disposizioni di legge in materia;
- mancato utilizzo o predisposizione del sistema di gestione prenotazione e incasso buoni pasto, nei termini previsti dal presente Capitolato Speciale;
- subcontratto del servizio, tranne che per i servizi accessori autorizzati;
- cessione del contratto a terzi;
- grave ritardo nell'esecuzione dei lavori di completamento ed allestimento del Centro cottura.
- totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto;
- inadempimento dell'obbligo della tracciabilità ai sensi dell'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136;
- variazione di destinazione d'uso dei locali messi a disposizione per il servizio, senza preventiva autorizzazione del Comune di Trecate;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti – procedure H.A.C.C.P. aziendali e procedure specificatamente indicate nel presente Capitolato;
- modifica dei locali e delle reti impiantistiche del Centro cottura, senza preventiva autorizzazione del Comune di Trecate (con riferimento al progetto esecutivo);
- opere di completamento del Centro cottura e/o installazione di attrezzature ed arredi in violazione delle norme previste dal contratto, dalle specifiche degli allegati tecnici;
- mancata presentazione della dichiarazione di conformità/collaudato degli allacciamenti agli impianti.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, previa dichiarazione da comunicarsi al prestatore di servizio con raccomandata A/R o PEC con la quale il Comune di riferimento dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune interessato intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione del contratto di cui al presente e al precedente articolo comporterà tutte le conseguenze di legge e di contratto.

All'I.A. verrà corrisposto quanto dovuto ai sensi del presente contratto sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le *royalties*, le spese e i danni.

L'I.A. potrà essere chiamata, inoltre, al totale risarcimento di eventuali danni causati dalle inadempienze che hanno provocato la risoluzione del contratto.

ART. 101

FORO COMPETENTE

Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto sarà competente il Tribunale di Novara.

ART. 102

OBBLIGHI CONNESSI AL D.LGS. 81/08 E S.M.I

Il Comune fornirà le informazioni di cui all'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. e stilerà il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze per il Comune di Trecate, Romentino e Sozzago come previsto ai commi 3 e 5 del sopracitato articolo. Tali documenti sono allegati alla documentazione di gara (Allegato 6).

In ottemperanza alla normativa vigente in materia, l'I.A. assume ogni responsabilità inerente la sicurezza del luogo di lavoro per il servizio previsto dal presente capitolato, nei confronti di tutto il personale impiegato.

Prima dell'avvio del servizio deve essere effettuato specifico sopralluogo in ogni struttura scolastica, con la presenza congiunta dell'I.A. e di un rappresentante di ogni singolo Comune associato, del quale dovrà essere redatto specifico verbale sul fac-simile di quello allegato al D.U.V.R.I.. L'I.A. provvederà, quindi, ad ottemperare agli adempimenti ivi previsti.

ART. 103

SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese contrattuali (a titolo meramente esemplificativo le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni *etc.*) ed ogni altro onere necessario e inerente il contratto, nessuna eccettuata o esclusa.

ART. 104

NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, si richiamano le norme legislative e le disposizioni regolamentari vigenti in materia.

L'I.A. è tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero essere emanate successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

ELENCO ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente Capitolato Speciale i seguenti allegati:

- **Allegato 1** – Schede tecniche attrezzature per allestimento Centro cottura (Estratto del Progetto Esecutivo).
- **Allegato 2** – Tabelle merceologiche delle principali derrate alimentari e specifiche tecniche relative ad alcuni materiali a contatto con gli alimenti.
- **Allegato 3** – Limiti di contaminazione di alimenti e superfici
- **Allegato 4** – Menù per tutte le utenze.
- **Allegato 5** – Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti.
- **Allegato 6** – DUVRI Comuni di Trecate, Romentino, Sozzago.

Il **Progetto esecutivo dei lavori** per il completamento e la messa in esercizio del Centro cottura, approvato dall'Amministrazione comunale con proprie deliberazioni G.C. n. 39 del 3.03.2015 e n. 132 del 14.07.2015, è **disponibile e consultabile** sul sito Internet del Comune di Trecate.

Il presente Capitolato Speciale è costituito da n. 104 articoli e da n. 6 allegati.