

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
PRESSO GLI ASILI NIDO COMUNALI**

PERIODO DI RIFERIMENTO 1/01/2015 - 31/07/2016

Sommario

ART. 1 - PRINCIPI GENERALI	3
ART. 2 - OGGETTO DELL' APPALTO	3
ART. 3 - VALORE DELL' APPALTO	3
ART. 4 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL' UTENZA.....	3
ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI PASTI	4
ART. 6 - UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI.....	5
ART. 7 - REFETTORI.....	5
ART. 8 - GIORNI DI APERTURA - FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO	5
ART. 9 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.....	5
ART. 10 - ATTIVITÀ A CARICO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE	7
ART. 11 - CENTRO COTTURA.....	7
ART. 12 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI.....	7
ART. 13 - MEZZI DI TRASPORTO	8
ART. 14 - GARANZIE IGIENICHE	8
ART. 15 - ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	9
ART. 16 - COMPOSIZIONE DEI PASTI	9
ART. 17 - PERSONALE.....	9
ART. 18 - ORGANICO.....	10
ART. 19 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....	11
ART. 20 - VESTIARIO DEL PERSONALE	11
ART. 21 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE.....	12
ART. 22 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.....	12
ART. 23 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE.....	12
ART. 24 - CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI	12
ART. 25 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME PRESSO IL CENTRO COTTURA.....	13
ART. 26 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE PRESSO IL CENTRO COTTURA	13
ART. 27 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE..	14
ART. 28 - PENTOLAME PER LA COTTURA	14
ART. 29 - COTTURA	14
ART. 30 - CONDIMENTI.....	15
ART. 31 - SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ASILI NIDO, CUCINE CON GESTIONE DIRETTA DA PARTE DELLA DITTA E SPECIFICITÀ DELLE FORNITURE DEI PASTI CRUDI.....	15
ART. 32 - CIBI PRECUCINATI	16
ART. 33 - RECUPERO ALIMENTI	16
ART. 34 - MENÙ- TABELLE DIETETICHE	16
ART. 35 - VARIAZIONE MENÙ.....	16
ART. 36 - DIETE SPECIALI.....	16
ART. 37 - DIVIETI	17
ART. 38 - RIFIUTI	17
ART. 39 - RELAZIONE SULL' ANDAMENTO DEL SERVIZIO.....	18
ART. 40 - I COMITATI DI GESTIONE DEGLI ASILI NIDO	18
ART. 41 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	18
ART. 42 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	18
ART. 43 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI	18

ART. 44 - CONTROLLO DI GESTIONE.....	19
ART. 45 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	19
ART. 46 - PENALITÀ.....	20
ART. 47 - DURATA DELL'APPALTO - PREZZO	21
ART. 48 - MODALITÀ DI PAGAMENTO.....	21
ART. 49 - RESPONSABILITÀ.....	21
ART. 50 - RIFUSIONE DANNI.....	22
ART. 51 - SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO	22
ART. 52 - SPESE	22
ART. 53 - DEPOSITO CAUZIONALE.....	22
ART. 54 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	23
ART. 55 - APPROVAZIONE	23
ART. 56 - CONTROVERSIE	23
ART. 57 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	23

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE PRESSO GLI ASILI NIDO COMUNALI**

ART. 1 - PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 163/06, art. 2 comma 2), alla sicurezza alimentare, alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" della Regione Piemonte emanate nel luglio 2002, alle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" della Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732, che muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio di ristorazione presso gli Asili Nido Comunali prevede:

- per i bambini semidivezzi/divezzi: la fornitura mediante veicolazione dal Centro Cottura di pasti pronti;
- solo per i bambini lattanti: la preparazione e somministrazione dei pasti quotidiani presso l'Asilo Nido Comunale "Arcobaleno".

ART. 3 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto dell'appalto per il periodo dal 1° gennaio 2015 al 31 luglio 2016 è di € 202.000,00 IVA esclusa (più iva 4% € 8.080,00).

Non sono previsti oneri derivanti da rischi di interferenza.

Per la valutazione degli oneri della sicurezza è stato redatto il documento unico della sicurezza (D.U.V.R.I. preliminare) posto agli atti.

ART. 4 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Numero dei pasti presumibilmente consumati annualmente:

ASILI NIDO COMUNALI (pasti giornalieri)			
SEDE	LATTANTI	SEMI/DIVEZZI	ADULTI
1) Asilo Nido Comunale Arcobaleno Spalto Marengo 48	12	42	12
2) Asilo Nido Com.le Spinetta M. Via Caduti 20 - Spinetta M.go		24	6
3) Asilo Nido Comunale Trucco Via Bramante 18		30	7
4) Asilo Nido Comunale Micca Via P. Micca 15		20	5

L'Amministrazione si riserva la facoltà di variare il numero dei plessi in base alla programmazione delle attività pedagogiche.

Stima complessiva pasti/anno presso gli asili nido Arcobaleno, Spinetta Marengo, Trucco e Micca = 17.400 bambini e n. 5.400 adulti.

Stima complessiva pasti/anno per i lattanti per il solo asilo nido Arcobaleno = 1.800.

Totale pasti n. 24.600

Il quantitativo globale annuo dei pasti sopraindicati, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la civica Amministrazione.

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fruire quotidianamente, sarà stabilito sulla base delle presenze effettive, comunicate al Centro Cottura

entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo. I pasti dovranno essere forniti sulla base dei menù (allegato A) e delle Tabelle Dietetiche con relative grammature (allegato B), verificati da parte dell'apposito servizio della A.S.L.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI PASTI

a) I pasti dovranno essere conformi ai Menù ed alle tabelle dietetiche, allegati al presente capitolato; le merci utilizzate dovranno essere conformi all'allegato C "Caratteristiche merceologiche".

b) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, in qualsiasi momento, variazioni di qualità che riterrà opportuno sulle derrate alimentari, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.

c) Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutritivo rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.

d) L'appaltatore, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale, un elenco degli abituali fornitori, un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi. Sulla base della richiesta la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere immediatamente e senza nulla obiettare.

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

f) La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari e dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia.

g) Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie si fa riferimento alle direttive della Regione Piemonte sulle diete speciali, recepite dalla A.S.L. AL.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in vaschette monoporzionamento indicanti l'utente destinatario, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici, idonei a mantenere una temperatura adeguata dei cibi, fino al momento del consumo del pasto stesso. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per l'elaborazione e la distribuzione delle diete. La ditta dovrà porre la massima attenzione nel trattamento dei dati sensibili dei singoli soggetti ai sensi della normativa vigente.

h) È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati la Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della Ditta aggiudicataria.

i) La fornitura di pasti preparati e per i soli lattanti di prodotti alimentari per lo svezzamento prevede sulla base dei menù allegati:

- Semidivezzi/Divezzi

- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto

- 1 contorno
 - frutta fresca di stagione
 - pane
 - 1 merenda
- Lattanti (sulla base della dieta prescritta dal pediatra)
- Omogeneizzati/liofilizzati
 - Latte con biscotti
 - Pappa - farine mais/tapioca
 - Frullato di frutta
 - merenda

ART. 6 - UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI

L'Amministrazione Comunale favorisce l'impiego di prodotti provenienti da produzione biologica.

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CE n.834/2007.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

ART. 7 - REFETTORI

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì, secondo quanto previsto annualmente dal calendario scolastico.

Gli utenti sono quelli indicati all'art. 4.

ART. 8 - GIORNI DI APERTURA - FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dalla civica amministrazione e possono essere variati insindacabilmente dalla medesima, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta appaltatrice che dovrà adeguarsi.

Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà della Civica Amministrazione saranno tempestivamente comunicati all'aggiudicatario senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.

Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Per casi eccezionali, la composizione del pasto dovrà essere concordata con l'ufficio comunale di riferimento.

ART. 9 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:

- a) Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione dei cibi.
- b) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai vari refettori, di pasti pronti in legume fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali).
- c) Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori, con automezzi dalla capienza adeguata ai sensi della D.G.R. n. 16-4910 del 14/11/2012. Gli automezzi dovranno essere furgonati, chiusi, tenuti in perfetto stato di

pulizia ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di sostanze alimentari; dovranno rispondere a quanto previsto all'allegato II, Cap. IV del Regolamento CE n. 582/2004. La ditta si impegna ad applicare il piano dei trasporti, presentato in sede di gara, che ha l'obiettivo di ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine della salvaguardia ambientale e di garantire le caratteristiche organolettiche dei pasti.

d) Apparecchiatura tavoli.

e) Preparazione e distribuzione delle merende solo per i bambini lattanti frequentanti il nido Arcobaleno.

f) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia dei mobili ed attrezzature.

g) Lavaggio dei contenitori e delle stoviglie.

h) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e dei locali conformi alla normativa vigente.

i) Pulizia, lavaggio e disinfezione dei locali ove avviene l'approntamento del servizio, compresi i refettori di ogni singolo asilo nido e di qualsiasi ambiente reso disponibile dall'Amministrazione Comunale per il servizio di ristorazione.

l) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

m) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti.

n) Per i 4 Asili Nido fornitura, mediante veicolazione dal centro cottura, di pasti e di prodotti per lo svezzamento.

Le consegne al centro di cottura avverranno tre volte alla settimana (i giorni saranno stabiliti in base ai menù adottati), al mattino, tra le ore 7,30 e le ore 9,00, ad esclusione del pane da consegnarsi tutti i giorni.

Le derrate saranno controllate e verificate anche successivamente al momento della consegna.

La Ditta sarà tenuta a ritirare e sostituire la merce anche se la stessa è stata manomessa per i controlli di rito. La stessa merce respinta, non sarà comunque contabilizzata e pagata in nessun caso.

o) per gli Asilo Nido Arcobaleno, Spinetta Marengo, Trucco e Micca la ditta appaltatrice deve farsi carico:

- produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche approvati dal SIAN;

- gli ordini delle derrate alimentari e dei prodotti per la pulizia dei locali ed attrezzature.

Inoltre nel rispetto del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.:

- deve effettuare il controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;

- è responsabile delle operazioni di sanificazione (pulizia, detergenza, disinfezione) dei locali e delle attrezzature relative al servizio mensa e delle corrette procedure di registrazione;

- è responsabile delle procedure di sanificazione dei locali di pertinenza e delle attrezzature di dotazione ai suddetti locali, nonché della corretta redazione delle relative schede di registrazione;

- mantiene gli arredi, le attrezzature e gli utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;

- assicura la corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;

- effettua il controllo dell'etichettatura;
- si occupa dello stoccaggio del campione significativo del pasto;
- garantisce la corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
- redige le non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
- verifica la genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
- assicura la costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
- impiega prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
- verifica, a fine lavoro, la chiusura di tutti i fornelli e l'intercettazione della valvola a gas.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi, ai sensi del DPCM 27.01.1994 e dell'art. 11 del D.Lgs. 286/1999.

ART. 10 - ATTIVITÀ A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Restano in carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

. gestione ed iscrizione degli utenti al servizio di asilo nido comunale e della gestione delle relative rette.

. a chiusura dell'anno scolastico messa a ruolo degli utenti insolventi con incasso diretto delle rette.

ART. 11 - CENTRO COTTURA

I pasti dovranno essere confezionati a cura della Ditta Appaltatrice presso un centro cottura idoneo sotto il profilo igienico/sanitario e situato nell'ambito della Provincia di Alessandria. I pasti dovranno essere distribuiti freschi nei vari refettori indicati all'art. 4) del presente capitolato.

Il centro cottura dovrà possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva.

Il centro cottura dovrà avere una zona funzionalmente riservata alla preparazione dei pasti per i bambini, con addetti appositamente preposti.

L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nelle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Piemonte Luglio 2002.

Il Centro Cottura dovrà essere dotato di tutte le attrezzature idonee: utensili, forni, brasiera, abbattitori di temperatura conformi alla normativa vigente e alle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Piemonte emanate nel luglio 2002.

ART. 12 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

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 D.P.R. n. 327/80.

I contenitori isotermici, realizzati in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni.

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

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).

I contenitori isotermitici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Sulle rastrelliere, 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.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali, ad esempio, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°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, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

ART. 13 - MEZZI DI TRASPORTO

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

1. a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi;
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
3. conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.

Periodicamente la Ditta dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

ART. 14 - GARANZIE IGIENICHE

La produzione deve garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Il concessionario dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:

a) all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del centro cottura.

c) al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.).

d) al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi a specifiche esigenze e alle norme sanitarie vigenti in materia.

Tali prodotti dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo del concessionario.

ART. 15 - ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Indicativamente la distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente gli orari sotto indicati, salvo modifiche imposte da esigenze di servizio. L'Amministrazione può in questi casi, variare gli orari senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta Appaltatrice.

Ore 11,00 inizio distribuzione pasti

Ore 15.30 distribuzione merenda solo per i lattanti

ART. 16 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

Ogni singolo pasto dovrà essere predisposto nel rispetto delle indicazioni fornite dagli allegati A-B-C.

I pasti dovranno essere preparati sulla base dei menù approntati, visionati dall'A.S.L., sempre nel rispetto delle tabelle dietetiche e relative grammature (vedi allegati).

ART. 17 - PERSONALE

Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di proprio personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

A tale scopo la Ditta Appaltatrice, espressamente manleva e rende indenne l'amministrazione comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.

La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di assicurare in ogni caso e per tutta la durata dell'appalto, un regolare funzionamento del servizio, utilizzando per l'espletamento dello stesso, il personale previsto dal successivo art.18 e dichiarato in sede di offerta.

In caso di aggiudicazione del servizio, la ditta appaltatrice subentrante a quello titolare del contratto in scadenza, si impegna a garantire l'assunzione, senza periodo di prova, degli addetti esistenti in organico per l'appalto in oggetto, da almeno quattro mesi.

La Ditta Appaltatrice è obbligata altresì ad attenersi scrupolosamente a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti, al Contratto Collettivo Nazionale di lavoro - Turismo, Pubblici Esercizi, nonché agli accordi provinciali e/o locali preesistenti o stipulati nel corso dell'appalto, sia per quanto attiene al trattamento giuridico ed economico del personale sia per quanto concerne il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, la sicurezza sul lavoro, la medicina del lavoro, la prevenzione degli infortuni.

I predetti obblighi vincolano la Ditta Appaltatrice, anche se la stessa non aderisce alle associazioni di Categoria o se i lavoratori dipendenti non aderiscono alle associazioni sindacali o abbiano receduto da esse.

Gli obblighi di cui al presente articolo hanno valore anche per le Cooperative di ogni tipo che dovessero partecipare all'appalto.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve:

- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi;
- essere adeguatamente formato;
- possedere adeguate professionalità;
- conoscere le norme di igiene delle produzioni alimentari e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

ART. 18 - ORGANICO

L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.

La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:

a) un/una Direttore con diploma di laurea;

Rientrano tra le mansioni del Direttore anche le seguenti attività:

- o coordinare il servizio oggetto dell'appalto;
- o mantenere quotidiani rapporti con l'Amministrazione Comunale;
- o sovrintendere/coordinare le attività di sorveglianza igienico sanitaria del servizio e di formazione del personale.

b) un/una dietista con diploma di laurea o tecnologo alimentare.

Tale dietista/tecnologo alimentare dovrà garantire la propria presenza presso il centro cottura, 10 ore settimanali, da lunedì a venerdì, per tutto il periodo del servizio.

Rientrano tra le mansioni del/della dietista anche le seguenti attività:

- o gestione delle diete;
- o formazione del personale;
- o sorveglianza igienico sanitaria del servizio.

c) almeno un cuoco diplomato, con esperienza documentabile nell'ambito della ristorazione collettiva, come responsabili e titolari della funzione di organizzazione della produzione dei pasti.

d) un aiuto cuoco per preparazione Diete.

e) un numero adeguato alle esigenze operative, di operatori di cucina, di addetti al trasporto, alla distribuzione ed al riassetto e rigoverno.

f) un numero adeguato di personale per la preparazione dei pasti quotidiani presso l'Asilo Nido Arcobaleno, relativamente ai lattanti.

Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale, saranno segnalate alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni.

ART. 19 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
- prevenzione delle tossinfezioni;
- buone pratiche di lavorazione;
- igiene del personale: buone prassi igieniche;
- principi di legislazione;
- introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
- esigenze minime di documentazione del sistema;
- traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
- casi pratici.

Preliminarmente all'assunzione di ciascun nuovo operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. Il nuovo operatore, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, dovrebbe frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore dovrebbe anche ricevere materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta.

ART. 20 - VESTIARIO DEL PERSONALE

È onere della Ditta Appaltatrice:

a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo.

b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'organizzazione di gestione del servizio di ristorazione.

c) garantire la costante conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

ART. 21 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

Il personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice dovrà rispettare le regole ed i regolamenti emanati dall'Amministrazione Comunale per quanto attiene l'accesso alle strutture e agli ambienti.

ART. 22 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

La Ditta 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 dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 23 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro Cottura, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

Per la pulizia delle mani, la Ditta deve prevedere la fornitura di sapone liquido e di asciugamani monouso che dovranno essere collocati in appositi dispenser forniti dalla Ditta.

ART. 24 - CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

I generi alimentari dovranno essere scelti nel rispetto delle indicazioni di cui all'allegato C (Caratteristiche merceologiche).

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore di documentare la rispondenza dei prodotti impiegati con quanto indicato al precedente comma e con le disposizioni delle norme di legge vigenti in materia.

Si richiede alla ditta aggiudicataria di:

a) non congelare le materie prime acquistate fresche.

b) non congelare il pane.

c) non ricongelare alimenti già scongelati.

d) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificate e tenute in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo.

e) conservare i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

- f) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo.
- g) non utilizzare materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- h) cuocere le verdure al forno o a vapore.
- i) cuocere secondi piatti al forno.
- j) aggiungere i grassi possibilmente a crudo.
- k) consegnare nei refettori le verdure da consumare crude e la frutta perfettamente lavate e pronte per l'uso.

ART. 25 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME PRESSO IL CENTRO COTTURA

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- . siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP 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. 26 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE PRESSO IL CENTRO COTTURA

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.

I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. 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 o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato.

ART. 27 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

o la carne trita deve essere macinata in giornata;

o il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata ;

o il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;

o 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;

o tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;

o le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate 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;

o tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C.

ART. 28 - PENTOLAME PER LA COTTURA

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

I ragù e i sughi devono essere cotti in braschiere.

ART. 29 - COTTURA

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

. possibilmente tutte le cotture devono essere realizzate in giornata;

. 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 deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 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. arrostiti 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;

. tra il termine della cottura dei pasti, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, si deve fare in modo che venga rispettato quanto indicato nelle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Piemonte Luglio 2002.

ART. 30 - CONDIMENTI

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

. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.

. 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.

ART. 31 - SERVIZIO DI REFEZIONE PER GLI ASILI NIDO, CUCINE CON GESTIONE DIRETTA DA PARTE DELLA DITTA E SPECIFICITÀ DELLE FORNITURE DEI PASTI CRUDI

1. Limitatamente ai lattanti, presso la cucina dell'asilo nido Arcobaleno, ogni lavorazione e ogni cottura di alimenti per la produzione del pasto, deve essere obbligatoriamente effettuata nella stessa giornata in cui il pasto viene consumato.

2. Relativamente alla fornitura del pasto crudo si specifica che:

. le operazioni di trasporto e consegna delle derrate dovranno avvenire secondo la normativa vigente.

. nei documenti di accompagnamento devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.

. le consegne avverranno tre volte alla settimana (i giorni saranno stabiliti in base ai menù adottati), al mattino, tra le ore 7.30 e le ore 9.00, ad esclusione del pane, da consegnarsi tutti i giorni.

. le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate, così come non verranno accettati quantitativi di derrate superiori a quelli necessari per la preparazione dei pasti per i lattanti o superiori alle esigenze di menù.

. le consegne dovranno essere effettuate in modo tale che, nei fine settimana e nei giorni di sospensione del servizio, non siano conservati negli impianti frigoriferi delle cucine rilevanti quantità di alimenti deperibili.

. tutte le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate e ove previsto, recare in modo visibile la data di confezionamento e di scadenza; il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti e in buone condizioni igieniche.

. nei casi in cui la merce sia confezionata in appositi imballaggi gli stessi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte e comunque in modo da assicurare, sino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti ed igienicamente garantiti.

. i salumi affettati (prosciutto cotto) e le carni pronte all'uso e sezionate per tipologia di cottura, dovranno essere fornite, nella stessa giornata di somministrazione, in confezioni di peso proporzionato al numero di utenti, così da evitare la formazione di rimanenze.

ART. 32 - CIBI PRECUCINATI

È fatto divieto assoluto alla Ditta appaltatrice di ricorrere all'uso di cibi precucinati.

L'utilizzo di cibi precucinati comporta l'applicazione di una penale pari al valore di tutti i pasti forniti in quel giorno senza preavviso.

I danni derivanti da una simile eventualità sono a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 33 - RECUPERO ALIMENTI

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

La Ditta dovrà impegnarsi a recuperare il cibo non somministrato e destinarlo ad beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti, di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali.

ART. 34 - MENÙ- TABELLE DIETETICHE

I menù sono articolati in:

. autunno /inverno - primavera/estate per gli Asili Nido (allegato A)

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle tabelle dietetiche (vedi allegato B).

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

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

ART. 35 - VARIAZIONE MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione.

È possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:

- guasto all'impianto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, la Ditta avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni al comune e ai vari refettori al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.

ART. 36 - DIETE SPECIALI

1. L'Amministrazione si farà carico di raccogliere le certificazioni mediche prodotte dall'utenza per la richiesta di diete e le trasmetterà prontamente

alla Ditta (direttive della Regione Piemonte sulle diete speciali recepite dalla ASL AL).

2. La Ditta, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare, redigere e procedere alla vidimazione della ASL, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo;

3. La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, sotto la supervisione del/della Dietista.

4. 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 piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenute in singoli contenitori isoterfici.

- . essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.

5. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato - il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

6. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente è del personale della Ditta.

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

ART. 37 - 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. 38 - RIFIUTI

Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto per la gestione dei rifiuti urbani.

Il personale della Ditta, al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti i refettori e le cucine.

Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio a pedale, e devono essere fornite dalla Ditta 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, servizi igienici).

Nel caso ciò si verificasse tutti gli oneri relativi all'intervento saranno addebitati alla Ditta.

Tutti i costi e le attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti urbani e speciali prodotti presso il centro cottura sono a carico della Ditta.

ART. 39 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Ogni trimestre la Ditta deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report sull'andamento delle attività oggetto del servizio.

Nel documento dovranno essere riportate anche le attività di formazione del personale, eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.

ART. 40 - I COMITATI DI GESTIONE DEGLI ASILI NIDO

I Comitati di gestione presenti in ogni asilo nido hanno funzioni di controllo e di verifica delle attività di erogazione del servizio.

ART. 41 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura, le cucine degli asili nido ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta, alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.

ART. 42 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ASL territoriale, NAS);
- l'Amministrazione Comunale.

La Ditta, qualora fosse richiesto, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare, durante la visita al Centro Cottura.

ART. 43 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

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

L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche 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 caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- 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 delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.

ART. 44 - CONTROLLO DI GESTIONE

Il controllo igienico - sanitario dovrà essere svolto dall'appaltatore, provvedendo ad organizzare i prelievi di campioni sulle materie prime, sul prodotto finito e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, comunicando all'amministrazione Comunale i risultati delle analisi. L'onere degli accertamenti è a carico della Ditta aggiudicataria.

L'appaltatore dovrà attraverso propri operatori conservare a 4 gradi per 48 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare nell'eventualità si verificano casi di intossicazione per le analisi di laboratorio.

ART. 45 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle norme del presente capitolato nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) Gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice anche a seguito di diffide formali dell'Amministrazione Comunale.
- a) Interruzione non motivata del servizio.
- b) Subappalto globale della fornitura.
- c) Fallimento dell'impresa aggiudicataria.
- d) Abbandono dell'appalto.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo della Ditta al risarcimento dei danni.

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

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Ditta di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 46 - PENALITÀ

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 - Standard Merceologici

1-1 Euro 150,00 Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1-2 Euro 150,00 Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

1-3 Euro 250,00 Mancato utilizzo, senza preavviso, nel menù giornaliero dei prodotti biologici e/o certificati.

2 - Quantità

2-1 Euro 150,00 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto a quelli ordinati.

2-2 Euro 250,00 Mancata consegna totale del numero dei pasti ordinati in un punto di refezione.

2-3 Euro 250,00 Mancata consegna di una portata in un punto di refezione.

2-4 Euro 250,00 Mancata consegna di pasti destinati alle diete personalizzate in un punto di refezione.

2-5 Euro 250,00 Mancata consegna di materiale a perdere.

2-6 Euro 500,00 Mancato rispetto delle grammature verificato su n. 10 porzioni

3 - Rispetto del menù

3-1 Euro 500,00 Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

3-2 Euro 500,00 Fornitura di prodotti diversi da quelli indicati in capitolato.

3-3 Euro 500,00 Mancato cambio di fornitore entro 10 giorni dalla comunicazione inviata dall'Amministrazione Comunale.

3-4 Euro 250,00 Mancata esposizione menù in modo prolungato.

4 - Condizioni igienico sanitarie

4-1 Euro 500,00 Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici nei pasti.

4-2 Euro 500,00 Utilizzo di prodotti alimentari scaduti.

4-3 Euro 500,00 Inadeguata igiene delle attrezzature, utensili e contenitori

4-4 Euro 500,00 Inadeguata igiene degli automezzi.

4-5 Euro 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura.

4-6 Euro 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4-7 Euro 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti nei punti terminali.

4-8 Euro 500,00 Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente

4-9 Euro 500,00 Temperatura dei pasti non conforme a quanto disposto dal presente capitolato;

5 - Personale

5-1 Euro 500,00 Mancato rispetto dell'art. 19 del presente capitolato.

6- Varie

6-1 Da euro 150,00 a Euro 300,00

Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento, da euro 150,00 ad euro 300,00.

La ditta appaltatrice deve impegnarsi a garantire il servizio presso tutti i refettori, anche in caso di eventi particolari.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero della penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese.

In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

ART. 47 - DURATA DELL'APPALTO - PREZZO

L'appalto del servizio oggetto del presente capitolato ha la durata:

dal 1° gennaio 2015 al 31 luglio 2016.

Il prezzo unitario del pasto, riferito ad ogni tipologia, è quello risultante dalla gara.

Per tutta la durata del contratto i prezzi resteranno invariati.

ART. 48 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

1. L'Amministrazione comunale corrisponderà i costi dei pasti erogati dagli utenti e dal personale scolastico degli asili nido.

2. Mensilmente la Ditta appaltatrice dovrà trasmettere all'Ufficio Istruzione del comune gli appositi tabulati relativi alle prenotazioni e consumi dei pasti. Tali tabulati verranno utilizzati ai fini dell'emissione delle fatture mensili. Il pagamento avverrà in base ai termini di legge previsti. La ditta dovrà dimostrare l'avvenuto assolvimento degli obblighi assicurativi e previdenziali.

3. la fatturazione dovrà essere presentata mensilmente.

ART. 49 - RESPONSABILITÀ

L'appaltatore assume la piena e incondizionata responsabilità sia civile che penale in ordine allo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato sollevando da ciò l'amministrazione appaltante.

L'appaltatore risponde direttamente e personalmente dei danni e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che, nell'espletamento dell'attività da lui o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente rapporto, possono derivare agli stessi dipendenti, ai commensali, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta Appaltatrice è tenuta inoltre, a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

La ditta aggiudicataria dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi, nel rispetto dei massimali indicati e dalle quali dovrà risultare che l'amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti:

- responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore a euro 3.000.000,00, di cui almeno euro 1.000.000,00 per ogni sinistro.
- intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, ulteriori infortuni non rientranti nella copertura INAIL con massimale non inferiore a euro 2.000.000,00.

Copia di dette polizze dovranno essere consegnate all'Amministrazione Comunale all'avvio del servizio.

ART. 50 - RIFUSIONE DANNI

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità, l'Amministrazione Comunale può rivalersi, mediante trattenuta sui crediti della Ditta aggiudicataria relativi a somministrazioni già eseguite, o sulla cauzione, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

ART. 51 - SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO

La ditta aggiudicataria deve concordare con l'Amministrazione Comunale l'eventuale cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione del medesimo, ai sensi dell'art.1456 del C.C.

È assolutamente proibito subappaltare il servizio pena l'immediata risoluzione del contratto.

Sarà tuttavia facoltà dell'amministrazione concedere per un periodo temporaneo, il subappalto del servizio, nel caso di comprovati gravi motivi indipendenti dalla volontà dell'appaltatore, al solo fine di garantire la continuità del servizio stesso.

Il subappalto è consentito limitatamente al servizio di trasporto dei pasti.

In ogni caso l'Amministrazione comunale rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed il subappaltatore per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, faranno carico all'appaltatore.

ART. 52 - SPESE

Tutte le spese, imposte, tasse, diritti comunali e simili, nonché le denunce fiscali inerenti e conseguenti la stipulazione del presente contratto, ivi compresa la registrazione, sono ad esclusivo carico della Ditta appaltatrice.

ART. 53 - DEPOSITO CAUZIONALE

L'aggiudicatario, all'atto della stipulazione del contratto, dovrà effettuare un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo complessivo,

nelle forme ammesse dalla legge. All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà inoltre produrre la documentazione richiesta.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti, previa verifica della corretta esecuzione del servizio.

ART. 54 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto non previsto espressamente dal presente capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti che potessero eventualmente venire emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) e comunque aventi attinenza con il servizio oggetto dell'appalto.

ART. 55 - APPROVAZIONE

L'appaltatore approva senza riserve e cumulativamente tutte le condizioni del presente capitolato.

ART. 56 - CONTROVERSIE

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra Comune ed appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto verrà deferita al giudizio di tre arbitri nominati: uno dal Comune, uno dall'appaltatore, uno di comune accordo tra le due parti o in difetto dal Presidente del Tribunale di Alessandria, i quali decideranno senza formalità di giudizio.

La decisione arbitrale sarà inappellabile. Le parti rinunciano al ricorso all'Autorità Giudiziaria ordinaria.

La decisione degli arbitri si estende alle spese di giudizio.

ART. 57 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di custodire e di non diffondere le informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.