

COMUNE DI DIANO D'ALBA
Provincia di Cuneo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA PER
LE SCUOLE DEL COMUNE DI DIANO D'ALBA**

PER GLI ANNI

01.01.2017 – 30.06.2017

2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021

SOMMARIO

- art. 1 - Oggetto del capitolato**
- art. 2 - Oggetto del servizio**
- art. 3 - Durata dell'appalto**
- art. 4 – Menu'**
- art. 5 – Consumazione e distribuzione del pasto**
- art. 6 – Diete speciali**
- art. 7 - Caratteristiche delle derrate alimentari**
- art. 8 - Quantità in volumi e in pesi**
- art. 9 – Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti**
- art. 10 – Conservazione delle derrate**
- art. 11 – Etichettatura delle derrate**
- art. 12 – Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)**
- art. 13 - Campionature**
- art. 14 – Attrezzature dei locali**
- art. 15– Utensili e forniture accessorie e materiale di consumo**
- art. 16 – Controlli tecnici e mancata osservanza delle disposizioni dei precedenti articoli**
- art. 17 - Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro**
- art. 18 – Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)**
- art. 19 - Organico**
- art. 20 – Responsabile del servizio**
- art. 21 – Norme comportamentali del personale**
- art. 22 – Variazione e reintegri del personale dell'Aggiudicatario**
- art. 23 - Accessi**
- art. 24 – Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute**
- art. 25 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**
- art. 26 – Igiene del personale e della produzione**
- art. 27 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo**
- art. 28 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature**
- art. 29 – Lavaggio e pulizia**
- art. 30 – Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi**

- art. 31 – Raccolta e smaltimento rifiuti**
- art. 32 – Pagamento dei pasti**
- art. 33 – Continuità del servizio - sciopero**
- art. 34 – Responsabilità e coperture assicurative**
- art. 35 – Modalità di appalto**
- art. 36 – Modalità di gara e criteri di aggiudicazione**
- art. 37 – Stipula del contratto e facoltà di recedere**
- art. 38 – Spese contrattuali**
- art. 39 – Risoluzione di diritto del contratto**
- art. 40 – Penalità – Inadempienze – Revoca del contratto**
- art. 41 – Subappalto e cessione del contratto**
- art. 42 – Recesso unilaterale da parte dell'impresa**
- art. 43 – Deposito cauzionale**
- art. 44 – Domicilio legale**
- art. 45 – Disdetta o fallimento dell'appaltatore**
- art. 46 – Norme di rinvio**
- art. 47 – Controversie**
- art. 48 – Trattamento dei dati personali**

TITOLO I **INDICAZIONI GENERALI**

ART. 1 - Oggetto del capitolato

1. Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina per l'aggiudicazione e la gestione del servizio mensa presso le Scuole del Comune di DIANO D'ALBA.
2. Il servizio prevede:
 - fornitura dei generi alimentari, bevande e generi di consumo per la preparazione dei pasti di cui al successivo punto B);
 - preparazione e somministrazione dei pasti con personale a carico della Ditta affidataria e nelle strutture comunali secondo il menù approvato dal Servizio d'Igiene Alimentare e Nutrizionale dell'A.S.L. CN (di cui all'allegato 1 del presente Capitolato);
 - servizio di controllo e analisi dei rischi dei punti critici (H.A.C.C.P.) ai sensi del D.Lvo 155/97 presso tutte le strutture comunali.
3. A titolo meramente indicativo si presume che la preparazione e somministrazione dei pasti ammonterà a circa **14.850 per il periodo gennaio-giugno 2017, e n. 24.900 per ogni anno scolastico successivo**, suddivisi come segue:

- Scuola per l'infanzia del Capoluogo	-	nr. 2.900 pasti
- Scuola primaria Capoluogo	-	nr. 6.900 pasti
- Scuola per l'infanzia della Frazione Ricca	-	nr. 5.300 pasti
- Scuola primaria della Frazione Ricca	-	nr. 5.600 pasti
- Scuola per l'infanzia della Frazione Valle Talloria	-	nr. 4.200 pasti
4. Il numero dei pasti sopra specificati è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante. Nessuna pretesa potrà promuovere la ditta fornitrice per le eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa.
5. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto per ulteriori attività promosse dal Comune.

ART. 2 - Oggetto del servizio

1. Il servizio di mensa scolastica di cui al precedente articolo dovrà essere svolto con le modalità di cui al presente articolo nonché ai successivi.
2. La Ditta affidataria dovrà provvedere:
 - a) alla fornitura di tutti i generi alimentari, bevande e generi di consumo necessari alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale di pulizia;
 - b) preparazione, cottura e somministrazione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti delle scuole per l'infanzia, primaria di primo grado del Capoluogo, scuola dell'infanzia di Frazione Valle Talloria e scuola dell'infanzia e scuola primaria di Frazione Ricca;
 - c) preparazione del refettori prima dell'inizio dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi;
 - d) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio mensa, di tutte le attrezzature ed impianti annessi. Pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria, ecc, nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti;
 - e) stoccaggio derrate alimentari e pulizia depositi e locali di accesso (scale, corridoi)
 - f) raccolta, prenotazione pasti giornalieri e incasso quote dagli utenti.

- g) trasporto dei pasti dalla cucina ai locali di consumo. In caso di necessità si debbano trasportare i pasti si provvederà con mezzi di proprietà dell'Aggiudicatario, coibentati, in idonei contenitori termici multi porzioni a tenuta ermetica;
- h) rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata; di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc., e smaltimento negli appositi cassonetti.

Orari:

- 3. L'orario dei pasti, per ciascuna mensa, sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il dirigente scolastico competente.
- 4. Indicativamente gli orari potranno essere i seguenti:

Scuole per l'infanzia	ore 11.30-12.00
Scuole primarie:	ore 12.20-12.40
Merenda scuole per l'infanzia	ore 16.00

- 5. I pasti dovranno essere preparati nella cucina della scuola primaria di **DIANO D'ALBA** sita in **Via Umberto I° n. 27**, lo stesso giorno del consumo con il sistema della cucina tradizionale. Inoltre la ditta appaltatrice del servizio dovrà provvedere al trasporto nei plessi scolastici di Frazione Valle Talloria e di Frazione Ricca.
- 6. Il servizio dovrà tener conto dei giorni di scuola, con i rispettivi rientri pomeridiani, previsti dal calendario scolastico e dovrà assicurare il pranzo a tutti gli alunni.
- 7. I compiti di gestione e di programmazione del servizio verranno assunti in capo alla Ditta affidataria la quale sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli.
- 8. La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lvo 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P previsto al punto c) dell'art. 1- e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.
- 9. In caso di eventi imprevisti che impediscano l'uso del centro di cottura di cui all'art. 5, la ditta si impegna a garantire la continuità della fornitura dei pasti di cui al presente capitolato.

ART. 3 - Durata dell'appalto

- 1. L'appalto avrà decorrenza **da gennaio 2017 fino al 30 giugno 2017 e per gli anni scolastici: 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021** e verrà a scadere, il **30/06/2021** salvo qualora allo scadere del termine previsto dal contratto il Comune non avesse provveduto al nuovo affidamento, l'Impresa sarà obbligata a prestare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.
- 2. L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto, a suo insindacabile giudizio, dopo un periodo di prova fissato in novanta giorni. Trascorso tale termine il contratto potrà essere revocato ai sensi dell'art. 40 del presente Capitolato.

TITOLO II

NORME SULL'ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 4 - Menù

1. I menù sono articolati in quattro settimane sia per il menù primaverile/estivo, che per il menù invernale.
2. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dell'Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento, indicativamente potrà rispettare il seguente periodo:
 - ottobre a marzo: menù invernale
 - aprile a settembre : menù primaverile/estivo
3. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù previsti ALLEGATO 1) e nella quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL CN 2.
4. La frutta deve essere fornita in modo indifferenziato fra scuola dell'infanzia e scuola primaria, in modo da garantire la massima sicurezza di somministrazione e facilità di consumo. In ogni caso la frutta deve essere di ottima qualità sia in termini di gusto che di aspetto, non ghiacciata, lavata prima della consumazione e deve essere variata nel corso della settimana.
5. E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
 - Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta.
6. I menù proposti dall'aggiudicatario dovranno a Sua cura essere stati approvati dall'A.S.L. di competenza.
7. La variazione del menù potrà avvenire in relazione a nuove esigenze o anche in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.
8. L'aggiudicatario si impegna, con propri esperti dietisti e/o dietologi ad elaborare diete speciali, in bianco, per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, sulla base delle certificazioni presentate dagli interessati, nonché diete a carattere etico-religioso.
9. Il menù per le diete speciali, in bianco o etnico-religiose dovrà discostarsi il meno possibile dal menù ordinario. Si devono preferire, ove possibile, preparazioni dello stesso piatto con prodotti idonei alla dieta prevista.
10. In occasione delle ricorrenze natalizie, pasquali o del carnevale e fine anno potranno essere concordati con l'aggiudicatario menù particolari.
11. La struttura del menù è la seguente:
 - Un primo piatto;
 - Un secondo piatto;
 - Un contorno;
 - Pane;
 - Frutta o yogurt o budino o dolce;
 - Acqua minerale.

Art. 5 - Consumazione e distribuzione del pasto

1. I pasti forniti presso i centri di distribuzione devono essere consumati entro la giornata, senza alcuna riutilizzazione nel giorno successivo.

2. Dovrà essere assicurata giornalmente un quantitativo di pasti superiore almeno del 5% dei prenotati, al fine di garantire la possibilità di consumare pasti da parte di docenti e assistenti preposti al controllo degli alunni.
3. I pasti serviti alle scuole, vanno distribuiti al tavolo, solo alla presenza degli utenti.
4. I pasti dovranno essere forniti anche nel periodo estivo, in occasione di estate ragazzi e per i periodi in cui è vigente il doposcuola.

Art. 6 - Diete speciali

1. L'impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per quei bambini che, come attestato da certificazione medica presentata dai genitori entro le ore 9.00 dello stesso giorno, sono affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.
2. L'Impresa Aggiudicatrice si impegna inoltre alla preparazione di menù alternativi, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno.
3. L'Aggiudicatario deve altresì garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso, richieste dall'utente con una autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno e debitamente autorizzate.
4. La preparazione delle diete speciali deve avvenire presso i locali predisposti con la supervisione del responsabile e del dietista.
5. Il menù per le diete speciali, in bianco o etico - religiose dovrà discostarsi il meno possibile dal menù ordinario. Si devono preferire, ove possibile, preparazioni dello stesso piatto con prodotti idonei alla dieta prevista.
6. Le diete speciali o in bianco devono essere confezionate in vaschette monoporzione, fornite dalla ditta appaltatrice, termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi fino al momento del consumo.
7. In occasione di menù per ricorrenze particolari o feste a tema la ditta appaltatrice dovrà garantire anche per le diete speciali la stessa tipologia di menù con prodotti specifici per ogni allergia/intolleranza.
8. L'impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D.Lgs 196/2003 e s.m.i. per le operazioni di svolgimento dell'appalto.

Art. 7 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande, utilizzate per la preparazione dei cibi, dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.
2. I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi, surgelati o inscatolati.
3. In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.
4. La frutta e la verdura dovranno essere di stagione, fresche e di ottima qualità.
5. Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite di "qualità ambientale e biologica".
6. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.
7. Tutti i prodotti ortofrutticoli inoltre dovranno:
 - essere correttamente etichettati;
 - provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca dati operatori ortofrutticoli con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
 - i prodotti biologici e biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento 2092/91 e successive integrazioni.

8. Per quanto attiene la fornitura di carne si richiede obbligatoriamente che la carne sia posta sotto la tutela del marchio CO.AL.VI o della L.R. 35/88, che il trasporto sia effettuato a mezzo cella frigorifera e che il taglio delle fettine sia sottile. Pertanto il fornitore è tenuto a presentare la seguente documentazione: se aderenti al CO.AL.VI. il certificato di iscrizione al CO.AL.VI., se iscritti all'albo previsto dalla L.R. 35/88 il relativo certificato di iscrizione. Inoltre, nel corso della fornitura, l'Ente si riserva il diritto di richiedere alla ditta affidataria del presente appalto di presentare la dichiarazione di provenienza della merce oppure la dichiarazione del veterinario del macello attestante che la merce è di provenienza Piemontese.
9. E' fatto divieto l'utilizzo di alimenti in scatola o pre-confezionati (es. bastoncini di merluzzo).
10. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 8 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'impresa, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto (come previsto dall'allegato 2).

Art. 9 – Preparazione, manipolazione ed operazioni preliminari degli alimenti

1. Tutti i pasti devono essere preparati presso la cucina della scuola primaria del Capoluogo di DIANO D'ALBA sita in Via Umberto I° n. 27. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare:
 - il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso di pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento;
 - la verdura fresca da consumarsi cruda è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo;
 - il lavaggio ed il taglio della verdura da consumare cotta (contorni, sughi, minestre, passati) sono da effettuarsi il giorno del consumo;
 - le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
 - tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo e non saranno ammesse deroghe previa comunicazione motivata;
 - per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65° C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione;
 - per le preparazioni cotte ed i contorni da consumarsi freddi dovrà essere invece garantita una temperatura massima di +10°C;
 - per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C;
 - lo scongelamento dei prodotti, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura comprese fra 0°C e +4°C, il giorno precedente il consumo. Non è consentito lo scongelamento in acqua corrente;
 - la porzionatura della carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;

- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - la porzionatura dei salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento;
 - i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice, ma preparati in forni a termo convenzione;
 - tutti i secondi piatti devono essere cotti al forno;
 - è vietato l'utilizzo del dado da brodo, prodotti semilavorati o precotti, conservanti ed additivi chimici nella preparazione;
 - è vietato servire le carni al sangue e i cibi fritti.
2. I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.
 3. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
 4. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva di origine italiana e nel caso di quelle cotte e' prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine d'oliva), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.
 5. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.
 6. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.
 7. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti olio extra vergine d'oliva, aceto e sale.
 8. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
 9. Il servizio di trasporto dei pasti deve essere effettuato verso le Frazioni di Valle Talloria e Ricca con l'utilizzo di idonee attrezzature, al fine di preservare la qualità del cibo.

Art. 10 - Conservazione delle derrate

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
4. Le uova (pastorizzate) devono essere conservate in frigorifero.
5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
7. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
8. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
9. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 11 - Etichettatura delle derrate

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D.Lgs. 259/00 e successive modifiche ed integrazioni; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
3. Gli alimenti riconfezionati dal concessionario devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.
4. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte del concessionario.
5. Di ogni derrata alimentare deve essere garantita e certificata la provenienza al fine di conoscere la filiera di provenienza. L'amministrazione si riserva la facoltà di chiedere in qualunque momento la relativa documentazione.

Art. 12 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitario dei prodotti.
2. Il concessionario è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P.;
3. Il concessionario dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997.
4. In particolare l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicitazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
5. In particolare dovranno essere documentate dal concessionario le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere disponibile al Comune. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dal concessionario non fosse ritenuto adeguato, il concessionario dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune adottando tutte le conseguenti misure attuative.
6. Il Comune si impegna ad effettuare gli interventi che verranno richiesti e ritenuti necessari al fine di garantire quanto previsto dalla legge.
7. Saranno poste a totale carico della Ditta le sanzioni derivanti da eventuali manchevolezze riscontrate dagli organi di controllo preposti, salvo quelli derivanti da inadempienze del Comune di cui al comma precedente.
8. La Ditta affidataria potrà apportare modifiche al suddetto programma di autocontrollo, durante la vigenza del presente appalto, previa autorizzazione scritta da parte del Comune.
9. In relazione alle attività di cui sopra, il concessionario dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà il ruolo di responsabile del servizio in nome e per conto della ditta aggiudicataria.

Art. 13 - Campionature

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare giornalmente un campione di ogni pietanza somministrata. Le procedure di base per il campionamento, come indicato nelle linee guida della Regione Piemonte sono le seguenti:
 - il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;

- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 50 gr);
 - il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4° C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi.
 - il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
2. Si applicano le disposizioni previste nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato nel caso in cui quest'ultime siano più rigide.

ART. 14 - Attrezzature dei locali

1. Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'appaltatore e concede in comodato d'uso, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile, i locali cucina, refettorio, magazzino e accessori presso le Scuole interessate dal servizio con le relative attrezzature che saranno oggetto di specifico inventario da redigersi prima dell'avvio della gestione.
2. I pasti dovranno essere preparati nella cucina della scuola primaria del capoluogo di DIANO D'ALBA – Via Umberto I° n. 27, dal personale appositamente messo a disposizione dalla Ditta affidataria e trasportati con idonee attrezzature negli altri plessi scolastici.
3. Il concessionario dovrà inoltre provvedere ad ogni attrezzatura mancante, necessaria al corretto svolgimento del servizio di produzione, distribuzione dei pasti.
4. La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico della ditta aggiudicatrice, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Le attrezzature resteranno di proprietà della ditta aggiudicatrice fino al termine dell'appalto.
5. Piatti e stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posate metalliche sono a disposizione della ditta presso le cucine per l'espletamento del servizio. In sostituzione potranno essere usate stoviglie come indicato nell'art. 15.
6. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
7. Il Comune assicura la fornitura di acqua calda e fredda nonché la fornitura di tutte le fonti di energia necessarie al servizio (gas metano ed in bombole, energia elettrica).
8. Sono a carico dell'Appaltatore la perdita, la rottura e i danni del materiale e delle attrezzature fornite.

Art. 15 - Utensili e forniture accessorie e materiale di consumo

1. Per ogni plesso scolastico, il concessionario dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli utensili di acciaio inox, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente. Tali utensili saranno quotidianamente lavati o reintegrati a cura e spese del concessionario.
2. I mestoli e le schiumarole da fornire a ciascun plesso scolastico devono essere tali da garantire le seguenti quantità di piatto campione: gr. 40 ; gr.60 ; gr. 80,
3. Il concessionario è inoltre tenuto a consegnare sulla base delle richieste di ciascun plesso scolastico le seguenti stoviglie a perdere di tipo "pesante":

A) PIATTI E BICCHIERI

Dovranno essere composti preferibilmente di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

- a) piatto fondo, per le paste asciutte e le minestre, di norma diam. 20,5 cm;
- b) piatto piano, per le pietanze, di norma diam. 21,5 cm;
- c) bicchiere di capacità nominale 20 cc, in plastica, per distribuzione manuale;

Nel caso in cui nella pietanza si avesse la presenza di sugo o condimento molto liquido che possa rimescolarsi con il contorno (es. polpette in umido e insalata di finocchi), sarà previsto l'uso del piatto a doppio comparto ovvero di un doppio piatto, uno per la pietanza ed uno per il contorno in cui riporre le pietanze separate.

B) POSATE DI PLASTICA

Dovranno essere composti preferibilmente di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/3/73 e s.m.i.. Realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

- a) un cucchiaio;
- b) una forchetta;
- c) un coltello;
- d) un cucchiaino da caffè;

Ogni prodotto di cui sopra dovrà essere sempre confezionato e sigillato e dovrà inoltre aver stampato il simbolo "per alimenti".

C) TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo. La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.

D) TOVAGLIETTE DI CARTA MONOUSO

Devono essere prodotti con materiale atossico.

D) TOVAGLIE DI CARTA MONOUSO IN ROTOLI

Devono essere prodotti con materiale atossico.

ART. 16 - Controlli tecnici e mancata osservanza delle disposizioni dei precedenti articoli.

1. L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare, o far effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto e nel presente capitolato d'appalto.
2. Controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti, nonché sulla varietà, sull'igiene e preparazione dei pasti servizi, potranno essere effettuati dal competente ufficio dell'A.S.L. CN2. e dalla "Commissione mensa" se costituita dal Comune con provvedimento formale. Potranno anche essere effettuati controlli analitici su campioni di prodotti alimentari e non che verranno successivamente sottoposti ad analisi. Nel caso di contenzioso o di contestazione il Comune richiederà alla Ditta di produrre a proprie spese le relative certificazioni di provenienza ed analisi.
3. Il Comune si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di quei generi che non risultassero di buona qualità.
4. La ditta dovrà impedire l'ingresso nei locali cucina e dispensa a tutte le persone esterne al servizio, salvo quelle autorizzate dal Comune.

TITOLO III NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

Art. 17 - Disposizioni generali relative al personale e sicurezza sui luoghi di lavoro

1. L'Aggiudicatario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa vigente. Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.
3. Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti dell'Aggiudicatario nei confronti del personale stesso.
4. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.
5. Prima dell'inizio delle attività, l'Aggiudicatario deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.
6. Il personale addetto al trasporto deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Art. 18 - Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)

1. L'Aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, davanti, copricapo, guanti monouso ecc.), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature antinfortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni.
2. Durante l'esecuzione del servizio gli indumenti del personale dovranno essere provvisti in modo visibile di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale dell'Aggiudicatario, il nome e cognome del dipendente e la fotografia.

Art. 19 - Organico

1. L'organico dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto alla distribuzione/somministrazione dei pasti.
2. L'Aggiudicatario, per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.
3. Il personale addetto alla preparazione dei pasti, dovrà avere eseguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, nonché dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti al servizio.
4. L'Aggiudicatario potrà rilevare/assumere alle proprie dipendenze, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, il personale operante della ditta attualmente affidataria dei servizi inerenti la refezione scolastica del Comune e che presta attualmente la propria opera.

5. Deve essere garantita la presenza costante dell'organico in forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Aggiudicatario in sede di offerta.
6. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.
7. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.
8. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione, nonché aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio e in tema di educazione alimentare e attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato e alle normative vigenti.
9. Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni.

Art. 20 - Responsabile del Servizio

1. L'Aggiudicatario deve nominare e comunicare all'Amministrazione il Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.
2. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Aggiudicatario.
3. Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.
4. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Comune.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) l'Aggiudicatario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art. 21 - Norme comportamentali del personale

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
 - un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
 - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
 - evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
 - non deve trattenersi con i dipendenti del Comune o delle scuole durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio.

Art. 22 - Variazione e reintegri del personale dell'Aggiudicatario

1. L'Aggiudicatario, in caso di assenza del personale, deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore.
2. Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione od integrazione delle diverse modalità di somministrazione e/o del numero di utenti, l'Aggiudicatario deve adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

Art. 23 - Accessi

1. La ditta dovrà impedire l'ingresso nei locali cucina e dispensa a tutte le persone esterne al servizio, salvo quelle autorizzate dal Comune.
2. Il concessionario deve dare libero accesso al personale del Comune o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
3. Il concessionario deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo, compreso il centro di cottura, ed in ogni orario per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

TITOLO IV
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E PULIZIA

Art. 24 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute

1. L'Aggiudicatario prima dell'inizio delle attività deve provvedere a una pulizia di fondo di tutti i locali, gli arredi, gli impianti e detergere e disinfettare tutte le macchine e le attrezzature.
2. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'Aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento; i relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del personale incaricato dal Comune.
3. Le attrezzature, il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore. I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e rispondenti alla normativa vigente. La Ditta dovrà garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto della legislazione vigente.

Art. 25 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

1. L'Aggiudicatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dal Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

Art. 26 - Igiene del personale e della produzione

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.
2. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, smistamento, trasporto e distribuzione.
3. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate con diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con chiara indicazione dei responsabili per le diverse fasi, firmati dal responsabile legale, come previsto nel manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

Art. 27 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti e loro utilizzo

1. L'Aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.
2. Deve inoltre garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti sugli appositi carrelli a ciò adibiti.
3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

Art. 28 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi, delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Art. 29 - Lavaggio e pulizia

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite in contemporanea con la preparazione alimentare e/o di somministrazione e distribuzione dei pasti. Dette operazioni vanno svolte distintamente ed in tempi diversi.

Art. 30 - Modalità di pulizia dei refettori, locali adibiti a refettorio e annessi

1. L'Aggiudicatario deve provvedere dopo la consumazione dei pasti da parte degli utenti e in loro assenza al riassetto dei refettori o dei locali di consumo dei pasti.
2. Le attività da eseguire presso i locali di consumo del servizio consistono in sparcchiatura, lavaggio e sanificazione dei tavoli e delle sedie, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli. Inoltre dovrà essere garantita la scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici degli addetti.
3. Le predette attività devono essere svolte con scrupolosità e diligenza.

Art. 31 - Raccolta e smaltimento rifiuti

1. L'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:
 - effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
 - depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
 - mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche ;
 - segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio tecnico del Comune;
2. La fornitura dei sacchetti per la raccolta dei rifiuti sono a carico dell'aggiudicatario. Tali sacchetti devono essere conformi con la tipologia del rifiuto conferito.
3. E' vietato tassativamente scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc). Riguardo al trattamento degli oli alimentari usati e relativi filtri varrà quanto prescritto dalla legislazione vigente ; il loro ritiro dovrà essere effettuato a spese della Ditta, da apposita impresa autorizzata al recupero di questa categoria di rifiuti.

TITOLO V
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 32 - Pagamento dei pasti

1. Per il consumo dei pasti le famiglie dei bambini pagheranno direttamente alla ditta appaltatrice, la somma stabilita in sede di aggiudicazione dell'appalto (IVA inclusa) per ogni pasto.
2. Spetterà alla ditta procedere alla vendita dei buoni-pasto alle famiglie direttamente o attraverso un concessionario.
3. Nel caso di famiglie inadempienti, sarà la ditta a dover provvedere alla riscossione delle quote dovute, senza nulla poter pretendere dal Comune di DIANO D'ALBA.
4. Per quanto riguarda, invece, la fornitura dei pasti per gli alunni con certificazione ISEE sotto soglia, il pagamento dell'importo verrà effettuato tutto o in parte dall'Amministrazione Comunale dietro presentazione di regolare fattura.
5. L'Amministrazione redigerà un elenco dei sopracitati alunni.

ART. 33 - Continuità del servizio - Sciopero

1. Il servizio di refezione non deve subire alcuna interruzione salvo casi di forza maggiore (nevicata ingente, calamità naturali).
2. Essendo il servizio definito "Servizio pubblico essenziale" dagli art. 1 e 2 della legge n. 146/90, la Ditta, in caso di sciopero del proprio personale è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno 7 giorni di anticipo; tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendovi, previo accordo con il Comune sulle modalità alternative di distribuzione del pasto.

ART. 34 - Responsabilità e coperture assicurative

1. Qualsiasi responsabilità civile o penale verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza dello stesso è a carico dell'impresa, che terrà indenne a tale titolo il Comune da qualsiasi pretesa o molestia. L'impresa è unica responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme in materia di ristorazione.
2. La ditta aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.
3. La ditta sarà tenuta a produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, congrua assicurazione a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio, specificatamente per questo appalto con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.
4. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.
5. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.
6. La ditta appaltatrice deve pertanto stipulare apposita assicurazione R.C.T./RCO, nella quale deve essere esplicitamente indicato che la stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore a 2.000.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere obbligatoriamente fornita all'Amministrazione Comunale dopo l'aggiudicazione.

ART. 35 - Modalità di appalto

Importo a base di gara e valore presunto dell'appalto

1. L'importo unitario (a pasto) a base di gara è stabilito nel modo seguente:
- € 4,30 I.V.A. compresa per ogni pasto;
2. Il conseguente valore presunto COMPLESSIVO dell'appalto, è determinato in € 492.135,00 (diconsi quattrocentonovantaduemilacentotrentacinqueeuro//00) I.V.A compresa;
3. Il valore definitivo dell'appalto sarà comunque determinato a seguito degli esiti di gara contestualmente al provvedimento di aggiudicazione definitiva.

ART. 36 - Modalità di gara e criteri di aggiudicazione

1. Per l'aggiudicazione l'Amministrazione comunale intende utilizzare la procedura ristretta, ai sensi del vigente codice degli appalti, adottando altresì il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016.
2. L'offerta mentre vincola immediatamente l'offerente, costituisce vincolo per l'Amministrazione appaltante solo a seguito di adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva.
3. Le ditte partecipanti alla gara dovranno essere iscritte nel registro delle ditte della Camera di Commercio, nonché avere tutti i requisiti indicati sul bando di gara e tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente.
4. Le ditte partecipanti dovranno indicare di possedere i requisiti di idoneità tecnico professionale di cui al bando di gara nonché così come indicato dall'art. 26 e dall'allegato XVII del D.Lgs 81/08 (Testo unico in materia di sicurezza del lavoro)
5. Allegati all'offerta dovranno essere presentati i documenti indicati nel bando di gara.

ART. 37 - Stipula del contratto e facoltà di recedere

1. L'aggiudicazione sarà definitiva dopo la sua approvazione da parte del competente organo; ad essa seguirà la stesura e la sottoscrizione del formale contratto.
2. La Ditta aggiudicataria dovrà addivenire alla stipulazione del contratto a richiesta e nei termini stabiliti dalla Civica Amministrazione.
3. L'Amministrazione, come previsto dall'articolo 3, si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto, a suo insindacabile giudizio, dopo un periodo di prova fissato in novanta giorni. Trascorso tale termine il contratto potrà essere revocato ai sensi dell'articolo 39 del presente capitolato.

ART. 38 - Spese contrattuali

1. Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata.

ART. 39 – Risoluzione di diritto del contratto

1. Quando nel corso del contratto venga accertato che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta

aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

2. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'impresa aggiudicataria.

ART. 40 - Penalità – Inadempienze – Revoca del contratto

1. La Ditta affidataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso.
2. Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente Capitolato, l'Amministrazione comunale potrà applicare le seguenti penalità:

Euro 1500,00	:	per forniture con cariche macrobiotiche elevate
Euro 1000,00	:	per sospensione del servizio o mancato preavviso
Euro 500,00	:	per menù non corrispondente a quello concordato senza preventiva segnalazione
Euro 1000,00	:	per alimenti non corrispondenti al capitolato;
Euro 500,00	:	per condizioni igieniche sotto la norma.

3. L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.
4. Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenute diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stata effettuata la contestazione. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatisi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla controparte in via amministrativa.
5. Il Comune potrà procedere alla revoca dell'appalto in ognuno dei seguenti casi:
 - gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
 - continue contestazioni sulla ritardata consegna delle merci ;
 - continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari forniti;
 - arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno, da parte dell'Impresa;
 - sanzioni poste a carico dell'Ente a seguito sopralluoghi effettuati dagli organi preposti in merito all'H.A.C.C.P.;
 - subappalto del servizio senza autorizzazione del Comune;
 - ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della Ditta per cui l'interesse del servizio non consenta più il prosieguo del rapporto. In tal caso la ditta nulla potrà vantare a titolo di risarcimento danni.

ART. 41 - Subappalto e cessione del contratto

1. E' vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione del contratto. Non è consentito il sub appalto. Tuttavia, nei casi di effettivo impedimento, la Ditta appaltatrice potrà, previa autorizzazione del Comune, farsi sostituire da altra Ditta in possesso di tutti i requisiti richiesti alla Ditta appaltatrice per l'affidamento del servizio in modo da assicurare comunque il buon andamento.

ART. 42 - Recesso unilaterale da parte dell'impresa

1. Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.
2. Verrà inoltre addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.
3. In ogni caso il servizio potrà essere interrotto solo dopo la formale assegnazione e consegna al altro appaltatore, pena l'applicazione delle sanzioni penali e civili correlate all'interruzione di pubblico servizio.

ART. 43 - Deposito cauzionale

1. A garanzia dell'esatta osservanza dei patti contrattuali del presente Capitolato speciale e dello svolgimento della fornitura e dei servizi in modo corretto, la Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria del 10%.

ART. 44 - Domicilio legale

1. Ai fini dello svolgimento del servizio indicato nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria assumerà il proprio domicilio legale nel Comune di DIANO D'ALBA.

ART. 45 – Disdetta o fallimento dell'appaltatore

1. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, l'Amministrazione Comunale potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto e di garantire la continuità del servizio.
2. La stazione appaltante si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitarne la maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

ART. 46 - Norme di rinvio

1. Per quanto non previsto dal presente Capitolato speciale si fa riferimento alla vigente normativa in materia.

ART. 47 - Controversie

1. Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del presente contratto saranno di esclusiva competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria. Il Foro competente sarà quello di Asti

ART. 48 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 30.06.2003 si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di gara di quanto oggetto del presente bando, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui nel D.Lgs n. 196/1993 al quale si rinvia.

Allegato 1)

Scuola dell'infanzia e Primaria di DIANO D'ALBA

MENU' ESTIVO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° sett.	Insalata di pasta Sogliola Impanata * carote Banana	Pasta rossa al pomodoro Polpette di vitello Piselli Anguria	Risotto primavera Scaloppine di vitello Insalata di pomodori Melone	Pasta arancione (con sugo a base di carote) Frittata di uova cotta al forno Zucchine Mela	Pasta al forno Spinaci Insalata verde Pesche
Merenda	Pane e olio	Pane e nutella	Yogurt	Pane e marmellata	Banana
2° sett.	Riso giallo Scaloppine di pollo Insalata di fagiolini Albicocca	Pasta verde (con basilico fresco) Vitello tonnato Insalata di pomodori e mais Melone	Tortellini con pomodoro Mozzarella Insalata di carote Banana	Minestrina di riso e patate Arista di maiale Insalata di finocchi Mela	Pasta rossa (al pomodoro) Filetti di merluzzo Insalata verde Pesca
Merenda	Yogurt	Pane e marmellata	Pane e olio	Pera	Budino
3° sett.	Risotto primavera Polpette di vitello Zucchine Melone	Pasta verde (con basilico fresco) Stracchino Fagiolini Pesche	Pasta arancione (con sugo di verdure) Insalata di patate Sogliola Mela	Pasta pomodoro e ricotta Rolata di pollo Insalata di pomodori Pera	Pasta al tonno Frittata di uova cotta al forno Insalata verde Mela
Merenda	Pera	Yogurt	Budino	Melone	Pane e olio
4° sett.	Pasta all'olio Bistecca di pollo al limone Insalata verde Pesca scioppata	Minestrone Bresaola Insalata di finocchi Pera	Pasta al pomodoro Persico infarinato cotto al forno Insalata di carote Mela	Riso giallo Uova sode con piselli Banana	Pizza Carote Insalata di fagiolini Anguria
Merenda	Frutta fresca	Banana	Yogurt	Pane e olio	Pane e nutella

* impanate nella cucina

La frutta viene servita alle ore 9.30 del mattino, può subire eventualmente variazioni.

Scuola dell'infanzia e Primaria di DIANO D'ALBA

MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° sett.	Minestrina Sogliola Impanata Carote Mela	Pasta al pomodoro Polpette di vitello Piselli Pera	Risotto al pomodoro Frittata di uova cotta al forno Spinaci Mandarino	Minestrone Scaloppine di vitello Patate al forno Uva	Pasta al forno Carote Insalata Banana
Merenda	Pane e olio	Pane e nutella	Yogurt	Pane e marmellata	Pane e formaggino
2° sett.	Riso giallo Bistecca di vitello impanata* Carote Pera	Pasta al pesto Spezzatino di vitello Piselli Mela	Tortellini con pomodoro Mozzarella Insalata Banana	Minestrina Arrosto di tacchino Patate al forno Mela	Pasta al pomodoro Persico infarinato cotto al forno Insalata Mandarino
Merenda	Yogurt	Pane e marmellata	Pane e olio	Pane e formaggino	Budino
3° sett.	Riso e patate Polpette di vitello Piselli Mela	Pasta al pomodoro Stracchino Fagiolini Pera	Minestrina Sogliola Patate al forno Mandarino	Pasta al pomodoro e ricotta Bistecca di vitello impanata* Pesce	Minestrone Frittata di uova cotta al forno Spinaci Banana
Merenda	Pane e nutella	Yogurt	Budino	Pane e formaggino	Pane e olio
4° sett.	Pasta all'olio Persico infarinato cotto al forno Insalata Pera	Minestrone Salsiccia la forno Finocchi bolliti Mandarino	Pasta al pomodoro Bistecca di pollo al limone Cavolfiore bollito Mela	Riso e patate Uova sode con piselli Banana	Pizza Carote Fagiolini Pera
Merenda	Frutta fresca	Pane e formaggino	Yogurt	Pane e olio	Pane e nutella

* impanate nella cucina

La frutta viene servita alle ore 9.30 del mattino, può subire eventualmente variazioni.



COMUNE DI DIANO D'ALBA

Via Umberto I° 22 CAP 12055 tel. 0173/69101 – 69191 fax 0173/69312

e-mail: comune@dianoalba.gov.it - www.dianoalba.gov.it

- ALLEGATO 2 -

**Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per
ciascuna categoria di utenti della ristorazione scolastica**



COMUNE DI DIANO D'ALBA

Via Umberto I° 22 CAP 12055 tel. 0173/69101 – 69191 fax 0173/69312

e-mail: comune@dianoalba.gov.it - www.dianoalba.gov.it

- ALLEGATO 2 -

**Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per
ciascuna categoria di utenti della ristorazione scolastica**

TABELLA DELLE GRAMMATURE (3 – 6 anni)
SCUOLA DELL'INFANZIA

	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasto o riso asciutti	50/60
Pasta, riso in brodo	20/30
Gnocchi di patate	140/150
Farina di mais per polenta	50/60
Ravioli, tortellini freschi asciutti	80/90
Ravioli, tortellini freschi in brodo	30/40
Patate per contorno	100/120
Patate per purea	100
Patate per minestrone/passati	30
Patate per creme	50
Pane	40/50
Crostini/Fette biscottate/Crackers	20/25
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	15/20
Legumi secchi per primo piatto asciutto	5
Legumi freschi/surgelati per minestrone	15/20
Legumi secchi per minestrone	5
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	45/50
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	15
Legumi freschi come secondo piatto	80/90
Legumi secchi come secondo piatto	25/30
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	60/70
Coscia di pollo (carne con osso)	80/90
Carne per polpette/ripieni	50/60
Carne per ragù	15
Pesce surgelato (sogliola, platessa, ecc.)	80/100
Tonno in scatola	60
Uova	n.1
Uova pastorizzate per preparazioni	10
Formaggi	
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	60
Formaggio per preparazioni	3

--	--

Affettati	
Affettati magri	40/50
Prosciutto cotto	40/50
Verdure e frutta	
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	40/60
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, carote, ecc.)	60/80
Pomodori	80
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	80/100
Verdure surgelate da consumare cotte	120
Misto verdura per minestrone/passati	80/100
Verdura per primi asciutti	30/40
Verdure per polpette	30/40
Frutta fresca	120/130
Succo di frutta	100
Condimenti	
Olio (per pietanza)	3(*)
Olio per primo in bianco	4
Formaggio grattugiato (per pietanza)	3
Latte e derivati	
Latte intero per preparazioni	q.b.
Yogurt intero/magro	125
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero per dolcificare	3/5
Dolce (tipo Torta)	40/60
Gelato/Budino	50/80

ZUCCHERO GIORNALIERO: g 10 – 20

OLIO GIORNALIERO: g 15 – 20 (circa 50% a pranzo)

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

TABELLA DELLE GRAMMATURE (6 – 11 anni)
SCUOLA PRIMARIA

	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasto o riso asciutti	60/70
Pasta, riso in brodo	30
Gnocchi di patate	160/80
Farina di mais per polenta	60/70
Ravioli, tortellini freschi asciutti	100
Ravioli, tortellini freschi in brodo	50
Patate per contorno	150
Patate per purea	130
Patate per minestrone/passati	30/40
Patate per creme	60/80
Pane	50/60
Crostini/Fette biscottate/Crackers	25/30
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	20/30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	5/10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	60
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	20
Legumi freschi come secondo piatto	100/120
Legumi secchi come secondo piatto	35/40
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	80/90
Coscia di pollo (carne con osso)	100/120
Carne per polpette/ripieni	60/70
Carne per ragù	20
Pesce surgelato (sogliola, platessa, ecc.)	100/120
Tonno in scatola	80/90
Uova	n.°1-2
Uova pastorizzate per preparazioni	15
Formaggi	
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	70/80
Formaggio per preparazioni	20

Affettati	
Affettati magri	60/70
Prosciutto cotto	60/70
Verdure e frutta	
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	50/60
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, carote, ecc.)	100/150
Pomodori	130
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	150/200
Verdure surgelate da consumare cotte	200
Misto verdura per minestrone/passati	100/150
Verdura per primi asciutti	40/50
Verdure per polpette	40/50
Frutta fresca	150
Succo di frutta	125
Condimenti	
Olio (per pietanza)	5(*)
Olio per primo in bianco	6/8
Formaggio grattugiato (per pietanza)	5
Latte e derivati	
Latte intero per preparazioni	q.b.
Yogurt intero/magro	125
Dolci, dessert, ecc.	
Zucchero per dolcificare	5/10
Dolce (tipo Torta)	80
Gelato/Budino	80/100

ZUCCHERO GIORNALIERO: g 10 – 20

OLIO GIORNALIERO: g 15 – 20 (circa 50% a pranzo)

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.