



Comune di Villafranca Piemonte

Città Metropolitana di Torino
Piazza Cavour 1 - C.A.P. 10068 - Tel. 011 9807107



CAPITOLATO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PER GLI ANNI SCOLASTICI:

2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026

Allegato n. alla Determinazione n. del

CIG:

ART. 1 – STAZIONE APPALTANTE ED OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto:

a) il servizio completo di preparazione - refezione – comprendente, tra l'altro, acquisto, fornitura, deposito, immagazzinamento e conservazione di tutte le derrate alimentari necessarie, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, scodellamento pasti e servizio ai tavoli nei confronti degli utenti, apparecchiare e sparecchiare i tavoli, lavaggio stoviglie, pulizia e riassetto locali, a favore degli alunni e insegnanti delle scuole primaria e secondaria di primo grado di Villafranca Piemonte e comprende:

a1) la preparazione e la fornitura dei pasti come da allegato menù – allegato D) – distinto in: menù invernale su otto settimane e menù estivo su 4 settimane, approvati dal competente servizio dell'A.S.L. di riferimento;

a2) la predisposizione dei menù per le diete in conseguenza di patologie, intolleranze e/o allergie alimentari, supportate da certificati medici, nonché la predisposizione dei menù per le diete di carattere etnico religioso e per le diete in bianco, redatte ai sensi della normativa vigente in materia;

a3) la provvista, preparazione, confezionamento, veicolazione, distribuzione, scodellamento dei pasti nei singoli refettori (terminali), secondo gli orari comunicati dalla Direzione dell'Istituto Scolastico Comprensivo competente per territorio;

a4) la fornitura delle stoviglie e di quanto occorre per la preparazione dei tavoli e dei refettori;

a5) la predisposizione, la pulizia, il riassetto, la disinfezione e la derattizzazione dei refettori, nei seguenti plessi:

Scuola Primaria: locali adibiti a refettorio: Strada Cavour n. 1;

Scuola Secondaria di I grado: locali adibiti a centro di cottura e refettorio: Via Campra n. 1; secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Il servizio deve essere svolto:

b) secondo le migliori regole d' arte considerate nelle singole competenti e in osservanze delle *"Proposte operative per la ristorazione scolastiche"* della Regione Piemonte allo scopo di realizzare le seguenti finalità:

b1) costituire un valido e qualificato supporto nutrizionale gradevole e gustoso;

b2) assicurare una più scrupolosa igiene degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati;

b.3) rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui la prestazione d'opera è destinata;

c) nei giorni feriali dal lunedì al venerdì, nel rispetto dell'orario scolastico, per gli alunni ed il personale docente dell'Istituto Comprensivo in servizio a Villafranca Piemonte, presenti durante l'orario della mensa scolastica;

d) negli orari che verranno concordati con l'Istituto Comprensivo e comunicati all'avvio dell'anno scolastico;

e) il servizio di controllo e analisi dei rischi dei punti critici (H.S.A.C.P.) ai sensi del D.Lgs. 155/97 presso i plessi scolastici:

Scuola Primaria: locali adibiti a refettorio: Strada Cavour n. 1;

Scuola Secondaria: locali adibiti a Centro cottura e refettorio: Via Campra n.1 secondo le modalità indicate nel disciplinare

L'**Impresa Appaltatrice**, di seguito indicata con **I.A.**, dovrà pertanto curare con impegno e diligenza, la pulizia del centro cottura e dei refettori, la preparazione dei pasti, la preparazione completa dei tavoli comprensiva delle stoviglie e delle caraffe dell'acqua, cestini del pane e quant'altro sia utile, il servizio ai tavoli, lo sgombero dei medesimi al termine del pasto e loro riassetto.

I tempi e le modalità sopra indicate potranno subire variazioni necessarie in ordine alle richieste di adeguamento del servizio manifestate dall'Istituto Comprensivo di Villafranca Piemonte e all'effettiva consistenza del numero degli utenti.

Contestualmente a tale affidamento, dovrà essere garantita dall'I.A., la disponibilità del servizio per n. 2 (due) ulteriori centri di cottura, la cui creazione è prevista con la realizzazione del "*Polo dell'infanzia*", attualmente in fase di pianificazione presso il plesso scolastico di Strada Cavour n. 1 e per i quali l'I.A. dovrà prevedere un' idonea dotazione di proprio personale.

Inoltre, Il nuovo Centro di cottura, sito presso la Scuola Secondaria di I grado in via Campra n. 1 sarà reso altresì disponibile per la preparazione dei pasti, qualora ne verrà fatta richiesta, da parte di istituzioni scolastiche appartenenti ad altre Amministrazioni Comunali.

Il nuovo Centro di cottura è parzialmente arredato ed attrezzato a cura del Comune e dovrà esserne completata la dotazione ad onere dell' I.A. come ulteriormente dettagliato nel seguente art. 7, comma 7.2. entro e non oltre il 31/12/2023, garantendone l'avvio delle attività nel rispetto delle indicazioni quantitative e qualitative indicate nel presente capitolato e nell'offerta di gara.

Pertanto, qualora la consegna ed il montaggio dell'arredamento ed attrezzatura si protraesse oltre la data dell'avvio dell'anno scolastico 2023/2024, l' I.A. dovrà assicurarne il normale svolgimento attraverso i/il proprio/propri Centri di cottura di Emergenza.

Il totale presunto dei pasti da fornire annualmente, valutato sulla base di circa **31** settimane complete di servizio, per circa **1300** pasti settimanali presunti, è pari a circa **40.000** unità pasto. Tale dato ha carattere puramente indicativo e non è in alcun modo vincolante per l'**Amministrazione comunale – Stazione Appaltante** di seguito denominata **S.A.**.

Nel caso pertanto di aumento o diminuzione del numero degli utenti la ditta appaltatrice si impegna ad adottare, di concerto con la S.A., le necessarie modifiche per garantire il corretto svolgimento del servizio, senza che per questo debbano essere necessariamente riconosciuti costi aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione dell'incarico. L'eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazioni sul prezzo pattuito né ad eventuale risarcimento di danni.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Il servizio viene fornito tutti i giorni dell'orario scolastico e l'indicazione esatta delle date di inizio del servizio saranno di volta in volta comunicate dalla S.A.

ART. 2 – DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici **2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026**. I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso.

ART. 3 – IMPORTI A BASE D'ASTA

L'importo presunto dell'appalto per il periodo 01.09.2023/30.06.2026 ammonta ad € 717.600,00 oltre € 2.400,00 per oneri di sicurezza, per complessivi € 720.000,00, I.V.A. esclusa.

L'importo a base di gara ammonta a € 5,98 a pasto oltre € 0,02 per oneri di sicurezza da interferenze (da non assoggettare a ribasso), I.V.A. esclusa.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

I prezzi da corrispondere alla ditta potranno essere annualmente aggiornati in base alla variazione percentuale annua, verificata con riferimento al mese di luglio rispetto al luglio dell'anno precedente, dell'indice I.S.T.A.T. nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.

Il numero annuo stimato dei pasti è pari a 40.000 pasti annui (per il calcolo è stata utilizzata la media annuale delle iscrizioni calcolata sul triennio degli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022, senza considerare il precedente anno scolastico 2019/2020 in quanto a causa della pandemia da COVID-19 il servizio potrebbe aver subito delle riduzioni). Si precisa che il numero di pasti segnalato ha solo valore indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più e in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto. L'eventuale variazione del numero di utenti non darà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.

La S.A. si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'articolo 1 e per ulteriori attività promosse dal Comune.

ART. 4 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà espletato presso il nuovo Centro di cottura ubicato presso la Scuola secondaria di 1 grado ed ha una potenzialità di 400/pasti al giorno di cui circa 2000 settimanali a favore dell'utenza del Comune di Villafranca Piemonte.

La struttura è parzialmente attrezzata a cura del Comune e dovrà essere completata nella dotazione ad onere dell'impresa appaltante come ulteriormente dettagliato nel seguente art. 7, comma 7.2, garantendo l'avvio delle attività del nuovo Centro di cottura nel rispetto delle indicazioni quantitative e qualitative indicate nel presente capitolato e nell'offerta di gara, e comunque entro e non oltre il 31/12/2023.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso.

Il numero dei pasti da preparare verrà comunicato giornalmente all'impresa tramite il sistema informatizzato che gestisce la prenotazione dei pasti.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, la ditta sarà avvertita con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto a questa S.A.. Il preavviso potrà essere inferiore in caso di sospensione delle lezioni dovuta a cause di forza maggiore o per emergenza sanitaria e nessun indennizzo potrà essere richiesto a questo Ente.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, la stessa dovrà avvertire la S.A., tramite comunicazione scritta, con 24 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore economico ed equivalenti dal punto di vista nutrizionale e energetico sulla base delle indicazioni fornite dall'A.S.L..

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca. È interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi e alimenti precotti. I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati nel rigoroso rispetto del tipo, quantità e qualità dei prodotti individuati nell'allegato A/1 Manuale in mensa con gusto – Scuole” dell'A.S.L. TO3 e menù allegati A/2 – A/3 al presente capitolato, distintamente per età e tipologia di utenza. In modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto.

I pasti verranno preparati presso il nuovo Centro di cottura di proprietà del Comune di Villafranca Piemonte, ubicato presso la Scuola Secondaria di I grado “G. Gastaldi”. La somministrazione, da effettuarsi, tramite personale adeguatamente preparato e istruito, fornito esclusivamente dall' I.A., verrà effettuata, per la Scuola Secondaria di I grado presso l'adiacente refettorio, per la scuola primaria presso il prospiciente refettorio e per il quale l' I.A. aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto e consegna utilizzando idonei e sufficienti contenitori termici e propri automezzi.

L' I.A. deve altresì garantire la disponibilità di un Centro cottura di Emergenza, situato ad una distanza non superiore a 25 km dal Comune di Villafranca Piemonte.

Il Centro di cottura di Emergenza, dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell' I.A., alla data di scadenza di presentazione delle offerte e per tutta la durata dell'appalto, e in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (recepito con D.Lgs. 193/07).

Tale Centro di cottura di Emergenza dovrà permanere per tutta la durata dell'appalto, ovvero l' I.A. dovrà garantire un centro di cottura di emergenza situato ad una distanza non superiore a 25 km dal Comune di Villafranca Piemonte qualora il centro di cottura di emergenza indicato in sede di gara non sia nella disponibilità della ditta per tutta la durata dell'appalto.

Il personale fornito dalla ditta appaltatrice, con oneri a carico della stessa, provvederà:

- alla preparazione dei pasti;
- all'approntamento dei locali refezione;
- all'apparecchiatura dei tavoli;
- allo scodellamento e porzionatura nel piatto dei pasti;
- allo sparcchio dei tavoli, alla pulizia e lavaggio delle stoviglie ed alla quotidiana pulizia completa dei locali refezione e distribuzione pasti;
- alla detersione e sanificazione dei tavoli e delle sedie prima di ogni turno, qualora si dovesse provvedere all'organizzazione del servizio suddivisa in turnazione, in attuazione di eventuali disposizioni normative sanitarie che potrebbero essere adottate per far fronte e/o prevenire diffusioni di virus o altre problematiche sanitarie.

I tavoli dovranno essere apparecchiati ogni giorno in modo completo con: tovaglie di carta idonee all'uso che coprano interamente il tavolo o tovagliette singole, tovaglioli, piatto fondo, piano e per la frutta, cucchiaio, coltello, forchetta, cucchiaino, bicchiere per acqua, caraffa in vetro per somministrazione acqua. È assolutamente vietato l'uso di piatti e bicchieri usa e getta.

Le tovaglie di carta dovranno essere sostituite giornalmente. La fornitura delle medesime è a completo carico e onere della ditta appaltatrice.

È vietato apparecchiare i tavoli il giorno precedente il loro utilizzo.

I pasti verranno preparati presso il Centro cottura di proprietà comunale e somministrati presso i refettori scolastici.

I pasti medesimi dovranno essere scodellati ai consumatori entro 15 minuti dalla preparazione.

I luoghi di somministrazione sono allocati:

- presso la Scuola Primaria di Strada Cavour n. 1;
- presso la Scuola Secondaria di primo grado di Via Campra n. 1.

In corso di appalto potranno essere individuati e aggiunti dalla S.A., ulteriori centri di cottura, preparazione e distribuzione, nello specifico si fa riferimento alla prossima realizzazione del *“Polo dell’Infanzia”*, senza che, a seguito di ciò, l’ I.A. possa pretendere ulteriori compensi che non siano quelli derivanti dai maggiori pasti serviti, ferme le condizioni esposte all’articolo 3 del presente capitolato. Il servizio si intende completo ed effettuato a regola d’arte in modo particolare con fornitura, preparazione, distribuzione, ritiro, lavaggio, stoccaggio dei contenitori termici, carrelli termici e conlo smaltimento dei residui del pasto.

ART. 5 – CONSEGNA DELLE STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI ALL’ I.A.

La S.A. consegna in uso gratuito, senza richiedere la corresponsione di un canone di locazione, il nuovo Centro di cottura di Via Campra n. 1 all’ I.A., unitamente al magazzino, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi in parte già presenti.

I locali verranno consegnati all’Impresa Appaltante nello stato in cui si trovano al momento dell’inizio del servizio e l’ I.A. dovrà farsi carico di tutto quanto necessario allo svolgimento del servizio in oggetto nel rispetto degli standard stabiliti dal presente Capitolato ed in ottemperanza alle normative vigenti.

L’ I.A. si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non preventivamente concordate con l’Amministrazione Comunale S.A..

L’I.A. si obbliga ad acquistare i rimanenti arredi ed attrezzature del Centro di cottura, completando pertanto la dotazione, come dettagliato al seguente art. 7, comma 7.2, garantendone l’avvio delle attività nel rispetto delle indicazioni quantitative e qualitative indicate nel presente capitolato e nell’offerta di gara, ed il normale svolgimento presso il nuovo Centro di Cottura entro e non oltre il 31/12/2023.

Ogni eventuale spesa di ripristino di strutture ed attrezzature resta a carico dell’I.A. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle medesime quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L’I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, perdite e danneggiamenti dei locali, degli arredi e delle attrezzature, resta a totale carico dell’Impresa Appaltante, come resta anche a suo carico il ripristino, senza alcun onere per l’Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla causa dei fatti.

L’I.A. è tenuta a dare libero accesso al personale della S.A. o ad altri soggetti autorizzati, presso le cucine e i locali di pertinenza in qualsiasi luogo e ora.

ART. 6 – INVENTARIO.

L’elenco dei beni consegnati del centro cottura/punto di distribuzione sarà sottoscritto dalle parti all’inizio del servizio. Tutti i beni in consegna si intendono funzionanti ed in buono stato, nel rispetto della vigente normativa.

L’ I.A. potrà far effettuare a suo onere una verifica generale di ogni singola attrezzatura, impianto ed arredo. Tale verifica si svolgerà in presenza di un responsabile della S.A. e di un rappresentante dell’I.A. con redazione di un verbale sottoscritto da entrambi.

ART. 7 IMPIANTI, UTENSILI, ATTREZZATURE ED ARREDI. CONSEGNA ED INTEGRAZIONE.

7.1 Per tutta la durata del contratto l'Amministrazione Comunale – S.A. consegna all'Impresa Appaltatrice I.A, in uso gratuito, senza richiedere la corresponsione di un canone di locazione, il Centro cottura comprensivo dei seguenti arredi:

--**Forno Magistar Combi TS 10 GN 1/1 elettrico** con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmio energia. Modalità di cottura: automatica (9 categorie di cibo), programmi, manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione), cicli speciali (rigenerazione, cottura a bassa temperatura, lievitazione, cottura EcoDelta, sottovuoto, ciclo Static Combi, pastorizzazione per pasta fresca, ciclo di disidratazione, Food Safe Contro standard e avanzato).

Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer.

Porta USB per scaricare dati HACCP.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 867x775x1058; peso netto/peso lordo kg 141/159; volume metri cubi 1,06; alimentazione elettrica (V-Hz) 380-415 V/3N-50-60; potenza elettrica (kW) 19;

Quantità: n. 1.

-**Abbattitore/Congel X GN1/1-32/28 KG-ACTIVE** in grado di ospitare 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 32 kg, congelamento 28 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in inox AISI 304. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, i cicli standard e 10 personalizzabili. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda, sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dati. Temperatura in cella: + 3° - 36°. Per temperatura ambiente fino a 40° C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC).

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 760x760x1640; peso netto/peso lordo kg 140/157; volume metri cubi 1,3; alimentazione elettrica (V-Hz) 380-415 V/3N-50/60; potenza elettrica (kW) 2,88;

Quantità: n. 1.

-**Pentola El. Riscald. Indiretto Autom. 80/100 LT.** Resistenze corazzate in incoloy con termostato di sicurezza. Riempimento automatico dell'acqua con elettrovalvola. Pannelli esterni in acciaio inox. Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio e limitatore di temperatura.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 800x900x850; peso netto/peso lordo kg 135/128; volume metri cubi 1,19; alimentazione elettrica (V-Hz) 380-400 V/3N-50/60; potenza elettrica (kW) 21,5;

Quantità: n. 2.

-**Omogeneizzatore Robot Coupe da banco corpo macchina in alluminio vasca inox smontabile da lt. 4 con velocità variabile** corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da lt. 4,5 coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Dotato di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrino in funzione a rimozione del coperchio. Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto e comando ad impulsi. Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsione, a norma CE.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 242x332x479; peso netto/peso lordo kg 0/17; volume metri cubi 0,06; potenza elettrica (kW) 1,1;

Quantità: n. 1.

- **Lavello** inox a 2 vasche;

Quantità: n. 1.

- **Lavello** inox a 1 vasca;

Quantità: n. 2.

- **Cassettiera inox** AISI 304 con 3 cassette;

Lavello inox AISI 304 a 2 vasche

Quantità: n. 1.

- **Cucina a 6 piastre riscaldanti elettriche** con vano chiuso in acciaio inox;

Quantità: n. 1

- **Forno elettrico professionale ventilato** con struttura in acciaio inox;

Quantità: n. 1

- **Armadio refrigerato a due porte** in acciaio inox;

Quantità: n. 2

- **Carrelli portavivande** in acciaio inox;

Quantità: n. 3

- **Dispenser acqua** con Microfiltrazione a colonna in acciaio inox;

Quantità: n. 1

7.2 L'I.A., dovrà provvedere, a proprie spese, all' integrazione degli arredi nei locali destinati al centro cottura/refettorio/locali annessi, di cui al sotto descritto elenco, per i quali la S.A. ha ipotizzato un valore presunto di € 50.000,00 I.V.A. esclusa:

- **Scaffalatura in acciaio inox AISI 304 con display digitale a ripiani** per stoccaggio materiale nell'ambiente cucina e celle frigorifere. **Dati tecnici:** dimensioni mm. 1900x400x1800.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.900x400x1800;

Quantità: n. 2.

- **Frigorifero DIG. 1430 LT 2 PORTE -2/+10°C R.290.** Frigorifero con due porte cieche in acciaio inox AISI 304 dotato di display digitale dotato con pulsante selezione umidità, visualizzazione e impostazione temperatura in cella, attivazione ciclo di sbrinamento e ciclo turbo frost (per raffreddare rapidamente carichi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. Funzionamento ventilato. Per temperatura ambiente fino a 43° C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm. 1441x835x2050; peso netto/peso lordo in kg: 210/202; volume metri cubi 2,82; alimentazione elettrica (V-Hz) 220-240 V/1-50; potenza elettrica (kW) 0,3;

Quantità: n. 1.

- **Tavolo entrata lavastoviglie con vasca e foro sbarazzo da 1500x720x875h** completo di ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700 e 720 nelle larghezze da 1.500, 1.800 e 2.000 mm, altezza 850.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x720x875;

Quantità: n.1.

- **Lavastoviglie capottina 80 C/H** in acciaio inox AISI 304, dotata di vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Produttività oraria: 1.440 piatti/80 cesti con contenitore per posate cesto per piatti.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x720x875; peso netto/peso lordo kg 106/118; volume metri cubi 1,21; alimentazione elettrica (V-Hz) 400 V/3N-50; potenza elettrica (kW) 9,9;

Quantità: n. 1.

-Tavolo entrata uscita Lavastoviglie 1200x570x875h completo di ripiano in acciaio inox AISI nelle profondità 570 nelle larghezze da 800 a 1.600 con passi di 200 mm, altezza h 850 mm (max 875 mm).

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.200x570x875;

Quantità: n. 1.

-Tavolo lavoro telaio da 1000x700 MM su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.000x700x850;

Quantità: n. 1.

-Armadio neutro con porta/porte battente da 1000x600x1510 MM in acciaio inox AISI 304 nella serie 600, 700, 800 nelle larghezze da 600 a 1.400 con passi di 100 mm, nelle altezze h 1.510 mm e 2000 mm, dotato di una o due porte battenti tamburate in acciaio inox AISI 430 per permettere la chiusura a calamita, 3 ripiani intermedi rinforzati e regolabili in altezza.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.000x600x1410;

Quantità: n. 1.

-Mantenitore a pavimento. Capacità Litri 650,00 – Assorbimento elettrico in watt 6200,00, tipo di alimentazione elettrica, tipo comandi Touch screen, zona a temperatura differenziata 1 zona a temperatura indifferenziata. Capacità teglie n. 20 – Standard supportato GN1/1, voltaggio 400 V.

Dati tecnici: peso netto/peso lordo kg 0/232; volume metri cubi 2,82; potenza elettrica (kW) 6,2;

Quantità: n. 1.

-Carrello portateglie 20 GN1/1 in materiale Acciaio Inox, numero teglie 20, guida a “L”;

Quantità: n. 1.

-Cuocipasta EL.2 VASCHE 40 LT ad elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza per impedire il funzionamento in mancanza di acqua in vasca. Pannelli esterni e piano di lavoro in acciaio inox.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 800x900x850; peso netto/peso lordo kg 77/91; volume metri cubi 0,98; alimentazione elettrica (V-Hz) 380-400 V/3N-50/60; potenza elettrica (kW) 20;

Quantità: n. 1.

-3 Cestelli GN1/3 PER CUOCIPASTA

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 275x150x210; peso netto/peso lordo kg 3 / 4,5; volume metri cubi 0,08;

Quantità: n. 1.

-Cappa centrale cubica Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura Scotch-Brite e dotata di filtri antigrasso e labirinto d'acciaio inox AISI 304. Caduta di pressione statica 60 Pa e rubinetto per scarico grassi. Dim. 3.600x1200x450 mm – portata 5.400 mc/h.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 3.600x1.200x450.

Quantità: n. 1.

-Pelapatate carica kg. 8 – V.230-400/50-60/3 con comandi a 24 volt a parete dotato di temporizzatore programmabile ed elettrovalvola, stop a fungo, struttura in acciaio inox, abrasivo sulle pareti e sul piatto rotante estraibile, coperchio con micro arresto.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 380x600x890; peso netto/peso lordo kg 50/60; volume metri cubi 0,41; potenza elettrica (kW) 0,37;

Quantità: n. 1.

-Filtro raccogli scorie inox con manopola per Export 6-8-8C -15 - 15 C con struttura in acciaio inox, con mulinello e filtro fori diametro 5.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 300x330x330;

Quantità: n. 1.

-Tritacarne autonomo tipo 32 – 230-400/50-60/3 con struttura in acciaio inox AISI 304, comandi a 24 volt, tritacarne inoxal con chiocciola inox, tensione commutabile, stop a fungo, protezione termica del motore. Assorbimento elettrico in watt 2200,00 – capacità di produzione kg/h 400,00.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 590x230x670 peso netto/peso lordo kg 35/39; volume metri cubi 0,16; potenza elettrica (kW) 2,2;

Quantità: n. 1.

-Mixer ad immersione Robot Coupemodello MP 350 VV Ultra con corpo motore in ABS ed alluminio fusto in acciaio inox ed ABS da cm 35 Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 740x0x0; peso netto/peso lordo kg 0/6; volume metri cubi 0,03; potenza elettrica (kW) 0,45;

Quantità: n. 1.

-Affettatrice verticale piatto salumi con braccio speciale diametro 350 MM. dotata di doppio piatto scorrevole e braccio snodato.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 710x900x585; peso netto/peso lordo kg 46/53; volume metri cubi 0,46; potenza elettrica (kW) 0,37;

Quantità: n. 1.

-Tavolo lavoro ripiano con alzatina da 1500x700 MM su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno idrofugo. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x700x850;

Quantità: n. 1.

-Cassetto per vaschette gastronorm da 400 mm p 680 MM

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 400x680x132;

Quantità: n. 1.

-Tavolo armadio con porte alzatina posteriore da 1500x700 MM – tavolo armadiato neutro porte in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 e nelle larghezze da 1.000 a 2.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore in lamiera spessore 10/10 rinforzato in legno. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura a porte scorrevoli.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x700x850;

Quantità: n. 1.

-Tavolo lavoro ripiano con alzatina da 1500x700 MM su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno idrofugo. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.500x700x850;

Quantità: n. 1.

-Cassettiera 3 cassette per vaschette gastronorm da 400 MM P680 MM.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 400x680x530;

Quantità: n. 1.

-Frigo Dig. 670 LT 1 Porta -2/+10°C R290 con porta cieca in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Dotato di display digitale con pulsante selezione umidità (3 livelli preimpostati), visualizzazione e impostazione temperatura in cella, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo turbo frost (per raffreddamento rapido carichi caldi). Contro HACCP con allarmi e storico. Tre sonde per monitorare in maniera costante le condizioni di lavoro dell'apparecchiatura. Flusso d'aria forzato posteriore ottimizzato e convogliatori d'aria rimovibili per fornire una distribuzione uniforme della temperatura e un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 710x835x2050, peso netto/peso lordo kg 106/122; volume metri cubi 1,41; alimentazione elettrica (V-Hz 220-240 V/1-50; potenza elettrica (kW) 0,2;

Quantità: n. 1.

-Tavolo freddo self-service con vasca refrigerata h 200 GN escluse – vano a giorno + vano motore + vetro curvo temperato mm 1500x1700x1400 h – Tipologia motore integrato, assorbimento elettrico in watt 219,00, supporto a pavimento, temperatura minima raggiungibile in gradi 0,00 – temperatura massima raggiungibile in gradi 10,00, standard supportato GN 1/1, numero vasche 4, tipologia buffet freddo – presenza di parafiatto fisso, tipo di fondo buffet con vasca.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1500x700x1400; peso netto/peso lordo kg 35/39; volume metri cubi 0,16; potenza elettrica (kW) 2,2;

Quantità: n. 1.

-Tavolo caldo self-service – vano inferiore a giorno – vasca raggiata h 200 – bagnomaria bacinelle GN escluse mm 1500x1700x1400 h + vetro curvo temperato – Tipologia motore integrato, assorbimento elettrico in watt 2.000,00, supporto a pavimento, temperatura minima raggiungibile in gradi 60,00 – temperatura massima raggiungibile in gradi 90,00, standard supportato GN 1/1, numero vasche 4, tipologia buffet Bagnomaria – presenza di parafiatto fisso, tipo di fondo buffet con vasca.

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1500x700x1400; peso netto/peso lordo kg 53/55; volume metri cubi 1,14; potenza elettrica (kW) 2;

Quantità: n. 1.

-Tramoggia pane con cupola in plexiglass, dimensioni mm 1000x700x1740h

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 740x450x900; peso netto/peso lordo kg 24/26; volume metri cubi 0,64;

Quantità: n. 1.

-Tavolo con schienale a giorno mm1000x700x1740

Dati tecnici: dimensioni (LxPxA) mm 1.000x700x1.740; peso netto/peso lordo kg 56/58; volume metri cubi 1,26;

Quantità: n. 1.

L'integrazione andrà effettuata con attrezzature/arredi nuovi che presentino caratteristiche di alto profilo, sia nei termini di potenza, compatibilità ed efficienza energetica tenendo conto delle caratteristiche riportate nei dati tecnici sopra elencati.

Gli elettrodomestici dovranno essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE). Se di tipo domestico, dovranno avere, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE, etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza.

E' a carico dell'I.A. la completa installazione di forni, lavastoviglie, frigoriferi e linea self service, cucine ed ogni altro elettrodomestico di cui al riportato elenco sub. 7.2) nonché il relativo collaudo e manutenzione ordinaria e straordinaria.

Al termine del contratto di cui al presente capitolato, ogni nuova attrezzatura ed/o impianto passerà automaticamente e a titolo gratuito in proprietà e disponibilità dell'Amministrazione Comunale S.A., la quale pertanto non sarà tenuta ad alcun rimborso nei confronti dell' Impresa Appaltatrice I.A.

ART. 8 – FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E ALTRI GENERI

La fornitura di generi alimentari dovrà essere effettuata, franco di porto, obbligatoriamente presso il nuovo Centro cottura dell'S.A. ed in caso di urgenza presso il/i Centro/i cottura d'Emergenza dell' I.A. per la preparazione dei pasti secondo la grammatura e le modalità indicate nel menù predisposto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. TO3 Collegno/Pinerolo e secondo la cadenza indicata dal calendario scolastico. Il menù vidimato presentato in sede di gara è da considerarsi non vincolante in quanto, durante l'anno scolastico, potranno esserci variazioni nei menù a seguito di nuove esigenze degli utenti e, inoltre, potrà essere richiesta la fornitura di alimenti per la preparazione di menù particolari per quei bambini che, come attestato da certificazione medica presentata dai genitori, dovranno seguire diete specifiche, oppure per motivi di religione non possono mangiare determinati cibi.

Tutte le spese relative al centro cottura / ai centri cottura, le attrezzature, il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell' I.A..

I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e rispondenti alla normativa vigente. L' I.A. dovrà garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto del D.Lgs. 155/97. In caso di contestazione in merito, sarà tenuta a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti, le analisi richieste.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e di somministrazione sono a carico della I.A. che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre del tutto pulite.

L' I.A. è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali mensa all'inizio del servizio e successivamente a ripeterlo con cadenza semestrale e comunque con maggiore frequenza ove se ne evidenzia la necessità, inviando alla S.A., a mezzo posta elettronica certificata, copia del verbale attestante il resoconto degli interventi effettuati.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza, e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

ART. 9 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

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

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene

immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc... devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc... dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

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

ART. 10 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA

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

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004.

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzionature di affettati e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 11 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65°C (legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Reg. CE 852/04);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli e orecchini, braccialetti e gioielli in genere;

- imbandire ordinatamente i tavoli secondo quanto indicato al precedente articolo 4 avendo cura di posizionare i bicchieri capovolti;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

ART. 12 - MENÙ

L' I.A. provvederà, a propria cura, all'inizio dell'anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio in più punti una copia del menù.

Il menù estivo è articolato su quattro settimane, il menù invernale su otto settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale S.A., tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
- b) interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia ecc...;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) errata/mancata consegna delle derrate alimentari.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e inviata via mail.

ART. 13 – MENÙ PER RICORRENZE PARTICOLARI

L' Impresa Appaltatrice I.A. deve garantire – qualora richiesto – nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù “festivi”, comprendente dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Festa di fine anno).

Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dall'Istituto Comprensivo Scolastico. I menù dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale e previo parere dell'A.S.L. locale.

ART. 14 – VARIAZIONI DEL MENÙ

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù sono fissi ed invariabili; l' I.A. non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.

L'Amministrazione Comunale S.A., in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L..

In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

ART. 15 – DIETE SPECIALI

L' I.A. dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla I.A. in ottemperanza delle modalità stabilite dalle A.S.L. ed in particolare:

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere presentato un certificato

- medico in corso di validità;
- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc... dovrà essere presentato un certificato medico in corso di validità.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. L' I.A. può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Art. 16 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"

L' I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta, entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta di diete leggere o "in bianco" deve essere effettuata dal genitore sul diario scolastico e comunicata tempestivamente dalla scuola alla ditta appaltatrice. Tali diete sono costituite da:

primi piatti	- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
secondi piatti	- carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato
	- ricotta magra vaccina (con una percentuale di grasso \leq 8%), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
contorni	- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
frutta	- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta

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

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

ART. 17 – MENÙ ALTERNATIVI

L' I.A. si impegna inoltre a preparare e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".

In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.

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

Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto secondo quanto previsto dal manuale "in mensa con gusto" oltre che da 1 bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri, bicchiere di carta a perdere e alcuni tovaglioli di carta.

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

Art. 18 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

La ditta affidataria si impegna ad effettuare periodicamente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie.

ART. 19 – TRASPORTO DEI PASTI

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico della scuola primaria chiamato di seguito terminale, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. L' I.A. dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore ai 15 minuti, fatti salvi i periodi di utilizzo del centro cottura di emergenza.

La consegna ai terminali di utilizzo deve avvenire secondo gli orari fatti conoscere dalla S.A. e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascun plesso scolastico.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni terminale dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura al/ai terminale/i deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legume fresco-caldo e del legume fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzionamento nei casi di diete speciali o di contenitori termici, messi a disposizione dall' I.A. che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzionamento per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

Per le consegne l' I.A. dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso i terminali nei tempi di cui al presente articolo.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte della S.A. di chiedere la

documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente a procedura predisposta dalla I.A..

Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

ART. 20 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE - S.A.

L'Amministrazione Comunale dovrà:

- mettere a disposizione gratuitamente e senza richiedere alcun canone di locazione, i locali del nuovo Centro cottura per la preparazione e confezionamento dei pasti comprensivi delle attrezzature elencate di cui al punto sub 7.1) ;
- mettere a disposizione i locali refezione delle singole utenze da servire;
- fornire i tavoli e le sedie nei singoli locali refezione, quali essi risultano all'atto dell'assunzione del servizio da parte dell'I.A. ed eventualmente implementati secondo necessità. Al termine dell'appalto tale materiale dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione in perfetto stato di conservazione e manutenzione. Ove si riscontrino ammanchi, rotture o deterioramento di questi o dei locali consegnati, si provvederà a quantificare la relativa spesa e ad addebitarla all' I.A., vincitrice dell'appalto anche con rivalsa sulla cauzione;

ART. 21 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE - I.A.

Sono a carico della I.A. (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

1) l'acquisto dei beni elencati al punto sub. 7.2) del presente Capitolato, provvedendo pertanto all'integrazione, a proprie spese, degli arredi ed attrezzature nei locali destinati al centro cottura/refettorio/locali annessi. L'Amministrazione Comunale S.A. ha ipotizzato, per l'integrazione di cui all'elenco sub 7.2), un valore presunto di € 50.000 I.V.A. esclusa.

2) l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate, il rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, le spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa. L' I.A. si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità e conformi alle prescrizioni qualitative di cui alle linee guida per la Ristorazione collettiva scolastica (B.U.R. supplemento al n. 40 del 03/10/2002 approvate con determinazione della Direzione Generale della Sanità 20/08/2002, n. 120);

3) tutto il materiale di consumo ordinario necessario per il funzionamento e l'approntamento dei pasti presso il centro di cottura;

4) tutto il materiale di consumo ordinario per il funzionamento dei refettori scolastici provvedendo alla fornitura di:

- piatti, bicchieri nonché altre attrezzature e posateria necessari per la distribuzione e consumazione dei pasti. Tali materiale ed attrezzature dovranno essere forniti ed assicurati o sostituiti per tutta la durata dell'appalto;
- carrelli e bancone scaldavivande destinati alla distribuzione (se non già presenti e sufficienti) e di quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione;
- tovaglioli di carta (dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzione);
- tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali;
- vestiario del personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
- carrelli per la raccolta rifiuti;

- L' I.A. recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici. I banconi scaldavivande, dotati di un minimo di 4 vasche in acciaio inox con ripiano, di termostato e di protezione para spruzzi, dovranno essere forniti nel numero minimo di 1 per ogni refettorio; l' I.A. dovrà fornire prontamente eventuali ulteriori banconi scaldavivande ritenuti necessari al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;
- 5) la fornitura, la manutenzione e il lavaggio giornaliero dei contenitori termici dei cibi per il trasporto al terminale scolastico/ci;
 - 6) il trasporto e la consegna dei pasti con propri automezzi, mediante propri contenitori termici e personale dal centro di cottura al/i terminale/i scolastico/ci e il ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
 - 7) la somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità del servizio; in ogni caso, dovrà comunque essere garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero di utenti servito pari a 1/30);
 - 8) il lavaggio giornaliero delle stoviglie sporche e l'accurata pulizia, compreso il lavaggio giornaliero dei locali mensa, dei tavoli e delle sedie al termine dei pasti;
 - 9) la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o qualora il materiale risulti inutilizzabile, di tutto il materiale, attrezzature e utensileria già presente nelle singole utenze messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale S.A.;
 - 10) l'integrazione e la fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o di obsolescenza, di tutto il materiale, attrezzature, utensileria, macchine e automezzi di trasporto o comunque di tutto il materiale e le attrezzature necessarie a garantire l'espletamento del servizio, di proprietà dell' I.A. o concessi in uso dalla S.A., senza per questo aver titolo a pretendere integrazioni o incrementi al canone di appalto pattuito o alla liquidazione di somme aggiuntive. In modo particolare, dovranno essere sostituiti periodicamente o su segnalazione della S.A., piatti, bicchieri, posate particolarmente deteriorati, o comunque, non più adatti all'uso;
 - 11) tutti gli interventi, sostenendone integralmente il relativo onere, che si rendano necessari ed utili per garantire, presso ogni terminale, il regolare svolgimento del servizio;
 - 12) tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura della ditta aggiudicataria nel rispetto del D.Lgs. 03.04.2006, n. 152 e delle modalità organizzative del servizio stabilite per il Comune di Villafranca Piemonte (gestione differenziata dei rifiuti e conferimento all'Ecoisola);
 - 13) l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi ed ogni altro bene di proprietà comunale avuto in uso;
 - 14) l'osservare e il far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di preparazione, lavorazione, confezionamento e somministrazione pasti;
 - 15) il prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
 - 16) l' I.A. dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema H.S.A.C.P.;
 - 17) prima dell'avvio del servizio, la ditta appaltatrice, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema per il servizio di preparazione, trasporto degli alimenti, distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, ecc...;
 - 18) l' I.A. dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002;

19) dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;

20) l'accensione di idonea polizza assicurativa a copertura dei danni o rischi che possano derivare ai locali, impianti e attrezzature di proprietà della S.A. destinati a garantire il servizio appaltato;

21) le utenze relative ad acqua, luce e riscaldamento dei locali di preparazione, confezionamento e refezione, interessati dal servizio, nonché la TARI relativo al Centro cottura e locali annessi.

ART. 22 – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE.

Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema Melix della ditta **Leonardo Web S.r.l. s.r.l.**, società certificata ISO22301:2012, ISO9001:2008 ed ISO27001:2006. L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico del Comune.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizione al servizio;
- prenotazione informatizzata dei pasti;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite PagoPA;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, App native per Smartphone (IOS, Android, Windows Phone), ecc...;
- gestione dei servizi alla persona dando alle famiglie la facoltà di effettuare versamenti tramite i canali di pagamento messi a disposizione dal sistema. I genitori dovranno avere a disposizione un borsellino elettronico per ogni servizio.

Il Comune provvederà ad aggiornare la base dei dati degli utenti iscritti nonché ad effettuare variazioni che si verificano in corso d'anno (nuove iscrizioni, rinunce al servizio).

Si chiede all'I.A., voler integrare, anche attraverso un sistema informatico, un registro di controllo delle presenze giornaliera in mensa.

ART. 23 – CONTROLLO DELL'USO DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE

Sono a totale carico dell' I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione in caso di guasti, rotture o qualora il materiale risulti inutilizzabile, di tutto il materiale, attrezzature e utensileria già presente nelle singole utenze messe a disposizione dalla S.A.

Qualora il gestore non provvedesse puntualmente all'effettuazione degli interventi di cui al presente articolo, l'Amministrazione Comunale – S.A. si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore medesimo.

ART. 24 – SERVIZI AGGIUNTIVI

L' I.A. si impegna annualmente a collaborare e sostenere eventuali progetti previsti per la realizzazione dei programmi scolastici attuati dal personale docente dell'Istituto Comprensivo Scolastico.

ART. 25 – PERSONALE DELL' I.A.

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo quantitativamente e qualitativamente alle dipendenze dell' I.A., professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui l' I.A. dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato nell'offerta dall' I.A. resa come numero, mansioni, livello, monte ore, addestramento, curricula, formazione e aggiornamento del personale, che risulterà esplicitato in tabelle allegate all'offerta tecnica.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla L.R. 41/2003 (ex-libretto sanitario) ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti dovrà:
 - togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
 - lavarsi le mani;
 - indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso e idonei calzari;

Il personale dell' I.A. che provvederà alla pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie nei refettorie alla pulizia dei locali dovrà essere rifornito di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto secco ed umido). Il personale dovrà essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente in materia, su quanto segue:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

L' I.A. dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore.

L'I.A. dovrà rilevare/assumere alle proprie dipendenze, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, anche se l' I.A. non abbia aderito alla loro sottoscrizione, il personale operante alle dipendenze della ditta precedentemente affidataria del servizio e comunque dando precedenza a soggetti residenti nel Comune di Villafranca Piemonte.

La sostituzione del personale eventualmente mancante, deve essere effettuata nel rispetto degli istituti contrattuali previsti dalla normativa e in modo da garantire l'immediato reintegro con personale di pari qualifica e debitamente formato, al fine di mantenere standard qualitativi ottimali.

L' I.A. si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dalla S.A. o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, la medesima S.A. comunicherà alla I.A. l' inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste all'art. 33 del presente capitolato.

L' I.A. è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell' I.A..

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, l' I.A. dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze) sottoscritto in sede gara.

Prima dell'inizio del servizio, l' I.A. dovrà fornire alla S.A. l'elenco nominativo del personale adibito allo svolgimento delle attività previste nel contratto presso le singole utenze con indicazione delle qualifiche e delle mansioni, prevedendo oltre alla dotazione già indicata nell'All. A/5 del presente Capitolato, l'integrazione di risorse umane per lo svolgimento delle attività di preparazione e cottura dei pasti presso il nuovo Centro di cottura.

L' I.A. dovrà inoltre prevedere una dotazione di proprio personale, per avviare gli aggiuntivi n. 2 (due) Centri di cottura, di cui si prevede la creazione in sede di realizzazione del futuro "Polo dell'Infanzia" .

Inoltre nel caso di variazione del personale i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche e mansioni, dovranno essere preventivamente comunicati alla S.A..

La S.A. si riserva il diritto di richiedere alla I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l' I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la S.A..

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10 per cento del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l' I.A. dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

ART. 26 - REFERENTE

L' I.A. dovrà garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato e in possesso di esperienza almeno triennale in posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del contratto, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto, comunicando al Comune l'indirizzo ed il numero di telefono presso i quali tale reperibilità è garantita.

Il suddetto referente sarà diretto interlocutore della S.A. comunale per tutto quanto concerne le questioni del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente, l' I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo alla constatazione dell'assenza.

In caso di inadempienza sarà applicata una penale prevista dal presente Capitolato d'appalto.

ART. 27 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

L' I.A., sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale impiegato per l'esecuzione dell'appalto di cui trattasi deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva.

ART. 28 – CLAUSOLA SOCIALE

Come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, essendo il presente appalto ad alta intensità di manodopera, la ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio dovrà utilizzare prioritariamente il personale dipendente della precedente impresa affidataria dedito ai servizi di cui trattasi, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e della promozione della stabilità occupazionale applicando i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015 per tutto il periodo di durata dell'appalto. Il personale attualmente dedito ai servizi di cui al presente capitolato è indicato nell'allegato al presente capitolato All. A/5 (Risorse umane impiegate nell'appalto del servizio refezione scolastica del Comune di Villafranca Piemonte) .

Tale elenco sarà soggetto ad integrazione di risorse umane reso necessario per l'avvio del nuovo Centro di cottura e che dovrà occuparsi della preparazione e cottura dei pasti.

L'I.A. dovrà inoltre prevedere una dotazione di proprio personale, per avviare gli aggiuntivi n. 2 (due) Centri di cottura, di cui si prevede la realizzazione con il futuro *"Polo dell'Infanzia"*.

ART. 29 – GARANZIE DI IGIENE

L' I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. L' I.A. dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.S.A.C.P.).

ART. 30 – AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'

L' I.A. dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo il principio del sistema H.S.A.C.P..

Prima dell'avvio del servizio, l' I.A. dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.S.A.C.P. per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti. In mancanza, la S.A. provvederà alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 33 del presente Capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

ART. 31 – COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato da una "Commissione Mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposita disciplina comunale.

I membri della "Commissione Mensa" effettueranno, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità del menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, mediante visite e sopralluoghi nei refettori dei singoli plessi. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.

È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell' I.A..

ART. 32 – OBBLIGHI – RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'Impresa Appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e/o all'Amministrazione Comunale S.A. durante l'esecuzione del servizio.

L' I.A. si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni, derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati, nonché da eventuali problematiche insorte da inadempienza nella preparazione e/o distribuzione delle diete.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

L' I.A. dovrà presentare cauzione definitiva negli importi e con le modalità di cui all'art. 113 del D. Lgs. 50/16 e s.m.i.. La cauzione definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del servizio al saldo dell'ultima fattura, in assenza di controversia.

La garanzia fidejussoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

L' I.A. è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto. Ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali, pro evento:

‡ € 1.000.000,00 (un milione/00) per danni a cose;

‡ € 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro evento, per ogni anno assicurativo. Copia della polizza verrà presentata alla S.A. almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dalla Stazione Appaltante o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla ditta per la richiesta di risarcimento.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 33 – CORRISPETTIVO

Il Comune di Villafranca Piemonte corrisponderà all' Impresa Appaltatrice per ciascun pasto il prezzo unitario determinato in sede di gara oltre I.V.A. Le fatture saranno emesse mensilmente alla I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle relative utenze, coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture. Le fatture dovranno essere compilate indicando il numero di pasti consegnati nel corso del mese distinti per tipologia di scuola e suddivisi per tipo di fornitura (bambini, ragazzi, insegnanti).

Si stabilisce sin d'ora che la S.A. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all' I.A., di rimborso di spese e di pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi tramite detrazione dal pagamento di una o più fatture.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la

determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune, che fornirà alla Ditta appaltatrice i necessari elementi.

ART. 34 – PAGAMENTO, FATTURAZIONE E TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

La S.A. si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta entro 30 giorni fine mese data di loro presentazione, quale risulta dalla data apposta dal servizio di protocollo generale della S.A., previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC e della regolarità fiscale prevista dall'art. 80, comma 4, del D.Lgs. 50/16 e dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/73 gestito dall'Agenzia delle Entrate – Riscossione, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Le fatture intestate all'Amministrazione Comunale di Villafranca Piemonte dovranno essere emesse e trasmesse in formato elettronico attraverso il sistema di interscambio (SDI) secondo quanto previsto dal D.M.3 aprile 2013, n. 55, riportando le informazioni indicate in quest'ultimo e con tutti i dati obbligatori previsti dalla vigente disciplina.

L' Impresa Appaltatrice aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

ART. 35 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

In considerazione delle caratteristiche dell'oggetto di appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla I.A. di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente ed il conseguente introito della cauzione.

ART. 36 – PENALITÀ

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, la S.A. si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI E OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di € 5.000,00;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di € 3.000,00;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione = sanzione di € 3.000,00 per ogni tipologia;
- 4) per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per le singole sedi di ristorazione = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 5) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto e allo scodellamento dei pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;
- 6) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nella fase di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di € 1.000,00 per ogni tipologia;

- 7) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di € 1.000,00;
- 8) violazioni accertate relativamente agli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale = sanzione di € 5.000,00.

B) MENÙ BASE E DIETETICI

- 1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di € 750,00;
- consegna di prodotti alimentari non previsti dal menù = sanzione di € 500,00 per ogni tipologia di prodotto;
- mancato rispetto del menù previsto = sanzione di € 500,00 per ogni portata.

C) QUANTITÀ

- 1) mancata consegna di una portata presso ogni plesso scolastico = sanzione di € 2.000,00;
- 2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di € 1.000,00;
- 3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di € 1.000,00.

D) TEMPISTICA

- 1) ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di € 1.000,00.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli mediante invio di PEC.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla I.A. o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non darà luogo ad alcuna penalità. L' I.A. dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile della S.A., lo stesso avrà il diritto di chiederla risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

ART. 37 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario e per esso il garante corrisponderà alla S.A., salva la dimostrazione di maggiori ulteriori danni da parte della S.A. medesima, i seguenti risarcimenti:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che la S.A. riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- 2) i costi aumentati del 10%, relativi alle spese per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

ART. 38 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

È facoltà dell' I.A., restando fermo il diritto del Comune al risarcimento di cui ai punti 1 e 2 dell'articolo 37 e fatto salvo il pagamento delle penali già maturate in ragione dell'inadempimento dell'I.A., di proporre alla S.A. per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, il nominativo di un'impresa in possesso dei requisiti di moralità e professionalità indicati nel bando, che svolgerà la prestazione agli stessi prezzi e condizioni. La domanda di sostituzione, ferma

l'urgenza, sarà ovviamente sottoposta all'accertamento antimafia. In questa ipotesi la garanzia si trasferirà automaticamente sull'impresa subentrante e le penali saranno ridotte del 50%.

ART. 39 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate alla I.A. per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dalla S.A..

Entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, l' I.A. dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 36 Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione all' I.A. entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

La S.A. procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'I.A., o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 40 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La S.A. ha altresì diritto di promuovere giudizialmente, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni anche nei seguenti casi:

- 1) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- 2) interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, salvo quanto previsto all'art. 4;
- 3) gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale della S.A.;
- 4) comportamento abitualmente scorretto dell' I.A. verso gli utenti;
- 5) inosservanza da parte della ditta di indicazioni e direttive da parte della S.A.;
- 6) violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
- 7) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- 8) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- 9) riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
- 10) qualora l' i.A. si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- 11) qualora ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato; o subappalti in toto o in parte il servizio di cui all'oggetto;
- 12) mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13.08.2010, n. 136
- 13) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione della S.A. in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola isolativa.

ART. 41 – RECESSO

La S.A. si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto di appalto, con disdetta a mezzo PEC o raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;

- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

ART. 42 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L' I.A. eleggerà domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al contratto. Il legale rappresentante dell'I.A., se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente Ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante dell'I.A. segnalare all'Amministrazione Comunale S.A. il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

ART. 43 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale S.A. e l' Impresa Appaltatrice I.A. in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal contratto di appalto, competente a giudicare sarà il Foro di Torino.

ART. 44 – PROCEDURA DI GARA

Relativamente alle procedure di gara (soggetti ammessi, requisiti di partecipazione, avvalimento, modalità di scelta del contraente e di aggiudicazione, cauzioni, spese ed oneri fiscali) si fa espresso riferimento a quanto indicato nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara specifico.

ART. 45 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

ART. 46 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (G.D.P.R.) e dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto che verrà effettuata in forma pubblica amministrativa;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della legge 241/90 e s.m.i..

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo Regolamento (UE) 2016/679 e D.Lgs. 196/03 cui si fa rinvio; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione Comunale appaltante.

ART. 47 – ALLEGATI TECNICI

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- All. A/1 Manuale in mensa con gusto – Scuole”, dell’A.S.L. TO3
- All. A/2 Menù invernale scuola primaria e secondaria di primo grado
- All. A/3 Menù estivo scuola primaria e secondaria di primo grado
- All. A/4 D.U.V.R.I.
- All. A/5 Risorse umane impiegate nell’appalto del servizio refezione scolastica Villafranca P.te.