



CITTÀ DI LANZO TORINESE

C.A.P. 10074 - PROVINCIA DI TORINO

SETTORE EDUCATIVO ED ASSISTENZIALE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per il

SERVIZIO DI REFEZIONE

presso la

RESIDENZA PER ANZIANI COMUNALE

QUADRIENNIO

01.07.2007 - 30.06.2011

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE RESIDENZA PER ANZIANI COMUNALE

INDICE

CAPITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto	Pag. 04
Articolo 2 - Durata dell'appalto	Pag. 04
Articolo 3 - Quantitativo dei pasti giornalieri	Pag. 04

CAPITOLO II - TIPOLOGIE MODALITA' DELL'APPALTO

Articolo 4 - Tipologia del servizio richiesto	Pag. 05
Articolo 5 - Tipologia dell'utenza	Pag. 05
Articolo 6 - Modalità di esecuzione del servizio	Pag. 05

CAPITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Articolo 7 - Oneri a carico della ditta appaltatrice	Pag. 06
Articolo 8 - Piano d'emergenza	Pag. 07

CAPITOLO IV - STRUTTURE

Articolo 9 - Locali	Pag. 08
Articolo 10 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione	Pag. 08
Articolo 11 - Ambientazione locale refettorio	Pag. 09

CAPITOLO V - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 12 - Mezzi di trasporto	Pag. 10
Articolo 13 - Contenitori	Pag. 10
Articolo 14 - Distribuzione	Pag. 10
Articolo 15 - Descrizione del servizio	Pag. 10
Articolo 16 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche	Pag. 11

CAPITOLO VI - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Articolo 18 - Personale	Pag. 12
Articolo 19 - Direzione del servizio	Pag. 13
Articolo 20 - Rispetto della normativa	Pag. 13
Articolo 21 - Applicazione contrattuale	Pag. 14

CAPITOLO VII - COMPOSIZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE

Articolo 22 - Caratteristiche della merce	Pag. 15
Articolo 23 - Menù	Pag. 15
Articolo 24 - Utilizzo di prodotti locali	Pag. 16
Articolo 25 - Variazioni del Menù	Pag. 16
Articolo 26 - Menù per ricorrenze particolari	Pag. 16

CAPITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE

Articolo 27 - Quantità delle vivande	Pag. 17
Articolo 28 - Diete speciali	Pag. 17
Articolo 29 - Diete leggere o "in bianco"	Pag. 17
Articolo 30 - Menù alternativi	Pag. 17

CAPITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 31 - Organizzazione lavoro per la produzione	Pag. 18
Articolo 32 - Sistema di autocontrollo (HACCP)	Pag. 18
Articolo 33 - Modalità di confezionamento	Pag. 19

CAPITOLO X - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 34 - Manipolazione e cottura

Pag. 20

Articolo 35 - Linea refrigerata

Pag. 20

CAPITOLO XI - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo 36 - Pulizia e sanificazione dei locali

Pag. 21

Articolo 37 - Caratteristiche dei detersivi

Pag. 21

Articolo 38 - Divieti

Pag. 21

CAPITOLO XII - CONTROLLI SULLA ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 39 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale e organismi preposti.

Pag. 23

CAPITOLO XIII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 40 - Segnalazioni antinfortunistiche

Pag. 25

CAPITOLO XIV - DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 41 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Pag. 26

Articolo 42 - Assicurazioni

Pag. 26

Articolo 43 - Revisione del canone di appalto

Pag. 27

Articolo 44 - Pagamento

Pag. 27

Articolo 45 - Richiamo della legge ed altre norme

Pag. 27

Articolo 46 - Allegati

Pag. 27

CAPITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a imprese di ristorazione specializzate, del servizio di refezione per la Residenza per anziani Comunale, comprendente la preparazione, il confezionamento, la veicolazione della prima colazione, del pranzo, del break e della cena; la predisposizione dei tavoli e la distribuzione giornaliera della colazione, del pranzo e della cena nonché la pulizia e il riassetto di tavoli, locale mensa, cucina e relativi servizi; per la distribuzione del break delle 15,30, confezionati e forniti dalla ditta stessa, l'Amministrazione provvederà con proprio personale.

Articolo 2 - Durata dell'appalto

1. La fornitura del presente appalto ha durata quadriennale, con decorrenza dal 01/07/2007 e scadenza il 30/06/2011.

Articolo 3 - Quantitativo dei pasti giornalieri

1. Si precisa che il numero dei pasti indicato ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

	Numero Giornaliero Ospiti Struttura	Numero Giornaliero Personale Dipendente
Colazione	36	//
Pranzo	36	4
Break	36	//
Cena	36	4

2. Gli orari di somministrazione dei pasti vigenti alla data di stesura del presente capitolato sono indicati di seguito. Eventuali variazioni saranno concordate con la ditta aggiudicataria.

Colazione	ore 8,30/9,00
Pranzo	ore 12,00
Break	ore 15,30
Cena	ore 18,45

CAPITOLO II

TIPOLOGIE MODALITA' DELL'APPALTO

Articolo 4 - Tipologia del servizio richiesto

1. I pasti preparati presso la cucina di proprietà della ditta aggiudicataria sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Articolo 5 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio è costituita da:
 - ◆ Ospiti della residenza
 - ◆ Dipendenti in servizio presso la struttura
 - ◆ Ospiti occasionali, autorizzati dalla Direzione della Struttura
2. E' fatto divieto assoluto al gestore fornire, all'interno della struttura, pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato, fatto salvo di esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione Comunale.

Articolo 6 - Modalità di esecuzione del servizio

1. I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso la cucina di proprietà della ditta aggiudicataria da personale della ditta medesima e con derrate approvvisionate a carico della Ditta fornitrice.
2. L'appaltatore dovrà provvedere, mediante propri mezzi ed in appositi contenitori, al trasporto dei cibi presso la residenza per anziani ubicata in Regione Cates n. 36
3. Nel refettorio della residenza per anziani, il personale della ditta appaltatrice, provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché al successivo lavaggio e rigoverno del refettorio, della cucina, dei servizi igienici e del locale spogliatoio con le modalità meglio indicate nel presente disciplinario.
4. I pasti devono essere consegnati presso la residenza con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, nei giorni e nelle ore stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
5. L'intervallo cottura-consumo non deve superare un'ora per pasta e riso e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.
6. La direzione della struttura comunicherà all'appaltatore, entro le h. 9.00 di ogni giorno e secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio, il quantitativo dei pasti da fornire.

CAPITOLO III

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Articolo 7 - Oneri a carico della ditta appaltatrice

1. Il Comune di Lanzo mette a disposizione della ditta appaltatrice, al fine del completo e corretto svolgimento del servizio i seguenti locali della residenza per anziani:
 - a) la cucina per il ricevimento dei pasti e le operazioni preliminari di verifica delle temperature e delle quantità,
 - b) il locale refettorio,
 - c) il locale spogliatoio e relativi servizi igienici per il personale della ditta appaltatrice
 - d) il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, la stoviglieria e simili nonché gli arredi attualmente esistenti e che verranno fatti oggetto di apposito inventario.
2. La ditta deve verificare se le attrezzature sono sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 626 del 19.9.1994 e s.m.i.
3. In caso contrario la stessa deve provvedere a sostituirle o integrarle a propria cura e spese e formeranno oggetto di integrazione dell'inventario. La ditta appaltatrice curerà diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e da essa integrate, e ne curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria a proprie spese.
4. In particolare, risulta da sostituire la lavastoviglie attualmente in uso presso la struttura.
5. La ditta appaltatrice ha l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, la stoviglieria e gli arredi ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso. Per quanto riguarda le attrezzature varie eventualmente integrate a cura e spese della ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale al termine della gestione può rilevare a suo giudizio le attrezzature nuove eventualmente integrate dalla ditta appaltatrice ad un prezzo corrispondente alla somma presunta per il residuo periodo di ammortamento presumibilmente pari al 25% del prezzo di acquisto.
6. Sono a carico della ditta appaltatrice la stipula di polizze assicurative a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi, danni verso terzi e furti delle attrezzature.
7. Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti.
8. L'appaltatore, inoltre, dovrà fornire:
 - a) le tovaglie e i tovaglioli di carta, come meglio specificato nel presente capitolato;
 - b) i piatti, i bicchieri e la posateria tradizionale, integrando quelle attualmente in uso;
 - c) i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura dei locali;
 - d) il vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise)
 - e) tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, al trasporto, alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali;
 - f) sapone liquido, salviette di carta e carta igienica nei servizi igienici del personale.
8. L'appaltatore dovrà provvedere:
 - Giornalmente:
 - al ritiro delle stoviglie sporche della colazione, del pranzo e della cena e al lavaggio delle stoviglie utilizzate per colazione, pranzo, break e cena
 - al lavaggio quotidiano dei pavimenti del locale spogliatoio e dei relativi servizi igienici

- al lavaggio dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti
 - Al termine del pranzo e della cena: al lavaggio dei pavimenti della cucina e del refettorio
9. L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione di colazione, pranzo e cena.
10. L'appaltatore si impegna a fornire e consegnare presso la struttura, indicativamente entro le ore 8,00, latte, caffè, tè, fette biscottate e quant'altro necessario per la prima colazione. Analogamente si impegna a consegnare entro le ore 15,00, thè, caffè e quanto previsto per il break del pomeriggio.
11. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.

Articolo 8 - Piano d'emergenza

1. L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nella struttura alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc..).
2. All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

CAPITOLO IV STRUTTURE

Articolo 9 - Locali

1. Per l'espletamento del servizio di cui alla presente, la ditta appaltatrice potrà usufruire dei seguenti locali di proprietà comunale, all'interno della residenza per anziani:

Locale
Cucina (per il ricevimento dei pasti) Spogliatoio Servizi igienici per personale Locale refettorio

2. I locali avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, dovrà essere regolato a parte tra Comune e Gestore.

3. La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

Articolo 10 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione

1. La manutenzione di tutti gli impianti, delle attrezzature e dei locali avuti in consegna è a totale carico del gestore.

2. Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:

- Tutti gli interventi necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature della cucina della residenza;
- Le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri del locale cucina;
- La riparazione o sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) della cucina della residenza;
- La riparazione o eventuale sostituzione di lavastoviglie, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- L'imbiancatura e tutti gli interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del locale spogliatoio e di relativi servizi igienici a disposizione del personale;
- La tinteggiatura del locale refettorio, come meglio specificato nel presente capitolato.

3. Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.

4. Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dall'amministrazione comunale.

Articolo 11 - Ambientazione locale refettorio

1. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria curare l'ambiente del locale refettorio, trasformando il medesimo in luogo accogliente, dove la refezione diventi una pausa piacevole.
2. A tale scopo la ditta dovrà:
 - a. provvedere almeno due volte durante la gestione del servizio (all'inizio e a metà del servizio) alla tinteggiatura delle pareti con tonalità di colore concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale
 - b. addobbare il locale in oggetto in occasione di ricorrenze e/o feste a tema, preventivamente concordate con la Direzione della Struttura (esempio: Natale, Carnevale, Festa di primavera, Pasqua, Castagnata).

CAPITOLO V
NORME CONCERNENTI
IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 12 - Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.
2. E' 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 dell'Amministrazione Comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Articolo 13 - Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
2. Le gastronomi in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm.10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
3. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni unitamente allo stovigliame a perdere).
4. Le diete speciali e "in bianco" dovranno essere consegnate come descritto nei relativi articoli del presente capitolato.
5. Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
6. La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

Articolo 14 - Distribuzione

1. Il personale della ditta aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere numericamente adeguato in modo da esonerare il personale operante nella struttura (dipendenti comunali) che dovrà esclusivamente essere di supporto agli ospiti con difficoltà.

Articolo 15 - Descrizione del servizio

1. La distribuzione della colazione, del pranzo e della cena è a carico della ditta appaltatrice, che vi dovrà provvedere con proprio personale dipendente. La distribuzione del break è invece a carico del personale operante nella struttura.

Operazioni antecedenti la distribuzione dei pasti

2. Il personale della ditta appaltatrice, prima della distribuzione della colazione, del pranzo e della cena, deve:
- togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
 - lavarsi le mani;
 - indossare il camice e la cuffia, la mascherina, i guanti monouso ed eventuali idonei calzari;
 - predisporre i tavoli con le tovaglie e i coperti del giorno;
 - aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico.
3. La distribuzione dei pasti deve avvenire utilizzando specifici carrelli termici, al fine di assicurare il mantenimento della temperatura ed impedire il raffreddamento delle vivande.

Operazioni contemporanee alla distribuzione dei pasti

4. Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:
- condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
 - utilizzare utensili adeguati e calibrati;
 - disporre sui tavoli caraffe con acqua e vino.
5. L'impresa appaltatrice verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.
6. Nei locali di ricevimento e di distribuzione degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Operazioni susseguenti la distribuzione e la consumazione dei pasti

7. Giornalmente, al termine delle operazioni di distribuzione, e comunque senza pregiudicare le medesime, la ditta appaltatrice dovrà rilevare le presenze degli ospiti e del personale operante nella struttura su apposito tabulato fornito dalla stazione appaltante, da riconsegnare compilato alla segreteria del Settore Educativo-Assistenziale del Comune alla fine del mese cui il medesimo fa riferimento. Tali tabulati verranno utilizzati per l'emissione delle fatture mensili e confrontati con i tabulati compilati dalla direzione della residenza.
8. Al termine della consumazione dei pasti, il personale incaricato deve:
- ritirare piatti e posate tradizionali provvedendo ad idonea pulizia
 - ritirare le tovaglie "usa e getta"
 - pulire tavoli e sedie
 - scopare e lavare i pavimenti
 - rigovernare, pulire il locale cucina, provvedendo al lavaggio del pavimento dopo ogni pasto.

Articolo 16 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

9. La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù allegato e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche, salvo diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale.

CAPITOLO VI

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Articolo 18 - Personale

1. Il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.
2. Il personale dovrà altresì essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria, qualora previsto dalla normativa vigente.
3. Al fine di garantire all' Amministrazione Comunale una elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in modo ottimale, la ditta si impegna ad utilizzare personale in numero adeguato. Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale, nell'ambito locale.
4. Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti (cuochi) deve essere in possesso di comprovata e pluriennale esperienza.
5. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà mantenere un rapporto improntato al massimo rispetto delle singole persone e attento alle esigenze ed ai bisogni correlati alle problematiche dell'età senile.
6. Prima dell'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
 - ◆ il nominativo e il recapito di un responsabile del servizio, in grado di intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi;
 - ◆ l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute;
 - ◆ il programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto.
7. Il gestore dovrà dotare il personale di:
 - ◆ Indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo abiti distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
 - ◆ Distintivo visibile, affinché l'organizzazione del personale sia tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto e sia evidente l'appartenenza all'organizzazione preposta alla gestione del servizio di refezione.
8. Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra attiva l'applicazione di una sanzione pecuniaria per ogni dipendente sprovvisto.
9. Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
10. Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
11. I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto al gestore e, qualora egli non provveda all'immediato ripristino di quanto

danneggiato, l'Amministrazione Comunale provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta.

12. L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, nei limiti previsti dalla legge, il diritto di sottoporre in qualsiasi momento a visita medica il personale impiegato nel servizio.

13. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Articolo 19 - Direzione del servizio

1. La direzione del servizio, il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti devono essere affidate in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale.

2. Il responsabile deve:

- ◆ dirigere e controllare le attività dei centri cottura
- ◆ mantenere i rapporti con i fornitori
- ◆ dirigere e controllare la distribuzione dei pasti nella struttura
- ◆ tenere i rapporti con la direzione della residenza per anziani, l'Ufficio Segreteria del Settore Educativo-Assistenziale del Comune di Lanzo Torinese.
- ◆ rispondere e vigilare l'uso degli immobili/attrezzature/impianti.

3. L'impresa appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

4. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto costante con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio e pertanto deve garantire la presenza presso la struttura per almeno 1 ora/giorno, da comunicare all'Amministrazione Comunale.

5. In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.

6. In caso di inadempienza sarà applicata una penale in misura variabile da € 50,00 ad € 500,00.

Articolo 20 - Rispetto della normativa

1. L'impresa appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

2. Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dall'amministratore comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

3. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.

4. L'impresa dovrà inoltre essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'Articolo 17 della Legge 12 marzo 1999 n. 68.

Articolo 21 - Applicazione contrattuale

1. L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e tributive non inferiori a quelle risultanti dei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
2. In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dal vigente contratto di lavoro delle categorie interessate. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

CAPITOLO VII

COMPOSIZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE

Articolo 22 - Caratteristiche della merce

- a) I cibi non devono essere precotti. I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.
- b) Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.
- c) L'impresa aggiudicataria dovrà fornire entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
 - o l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni
 - o tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati. Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.
- d) E' vietato l'uso di:
 - ◆ Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (La violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto).
 - ◆ Prodotti di V gamma
 - ◆ Carni congelate
 - ◆ Carne premacinata, anche se conservata sottovuoto
 - ◆ Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale

Articolo 23 - Menù

1. La ditta aggiudicataria provvederà, a proprie cura e spese, all'inizio di ogni anno, ad esporre il menù nella bacheca all'interno della struttura e ad aggiornare il medesimo ogni qualvolta si renda necessario.
2. I menù sono articolati di massima su quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.
3. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.
4. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.
5. E' 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. Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
6. Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e via fax.
7. La ditta deve garantire agli utenti la possibilità di scelta del tipo di frutta.

Articolo 24 - Utilizzo di prodotti locali

1. L'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare altresì i seguenti prodotti tipici locali e/o D.O.P.:
 - ◆ Salame di Turgia,
 - ◆ Toma di Lanzo,
 - ◆ Grissini di Lanzo, in occasione delle feste (Natale, Pasqua, Festa Patronale, Ferragosto)
 - ◆ Paste di meliga/Torcetti di Lanzo, in alternanza, 1 volta al mese.

Articolo 25 - Variazioni del Menù

1. Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.
2. L'amministrazione, 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.
3. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

Articolo 26 - Menù per ricorrenze particolari

1. La ditta appaltatrice deve garantire, nel corso di ogni anno, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari (ad esempio Natale, Pasqua, Festa di primavera, Polentata autunnale).
2. Le festività saranno comunicate alla ditta all'inizio di ogni anno da parte dell'Amministrazione Comunale.
3. I menù verranno concordati con l'Amministrazione Comunale, sentito il parere della dietista e previo parere dell'ASL locale.
4. La ditta deve garantire, una volta al mese, la preparazione della "torta dei compleanni", da servire al termine del pranzo o con il break del pomeriggio.

CAPITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

Articolo 27 - Quantità delle vivande

1. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.
2. Nelle Tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Articolo 28 - Diete speciali

1. La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per utenti affetti da patologie varie.
2. Le diete speciali saranno predisposte su indicazione del medico curante del singolo ospite e comunicate alla ditta da parte della direzione della struttura.
3. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.
4. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Articolo 29 - Diete leggere o "in bianco"

1. La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno.
2. Tali diete sono costituite da:

Primi piatti	<ul style="list-style-type: none">• pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
Secondi piatti	<ul style="list-style-type: none">• carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato• ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$), qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio
Contorni	<ul style="list-style-type: none">• verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone
Frutta	<ul style="list-style-type: none">• libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

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

Articolo 30 - Menù alternativi

1. Su richiesta dell'utenza, e su disposizione della dietista, oltre alle diete speciali per patologie e indisposizioni varie, dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico-religiose.

CAPITOLO IX

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 31 - Organizzazione lavoro per la produzione

1. Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve attenersi alle norme igienico-sanitarie previste dal presente capitolato d'appalto.
2. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

Articolo 32 - Sistema di autocontrollo (HACCP)

1. La Ditta affidataria deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e s.m.i e dal Reg. CE 852/04. La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.
2. In particolare la Ditta affidataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.
3. Campionatura rappresentativa del pasto: al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, il gestore dovrà conservare, presso ogni centro di cottura, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. Procedure per il campionamento:
 - o il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - o il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - o ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
 - o il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
 - o il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
5. E' fatto obbligo alla Ditta affidataria di
 - predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.
Parametri microbiologici - limiti e valori guida: per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle vigenti leggi ed alle "Linee guida per la ristorazione Residenza per anziani Comunale – Regione Piemonte", Luglio 2002.
 - Programmare la formazione del personale con particolare riferimento all'igiene della preparazione e della distribuzione degli alimenti, da presentare all'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno all'Amministrazione Comunale.

Articolo 33 - Modalità di confezionamento

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità di quanto previsto dal D.P.R. 327/80 Articolo 31 e 51, dal D.Lgs. 109 del 27.1.92 e successive modificazioni.
2. Relativamente alle modalità di gestione del servizio, l'Amministrazione Comunale pone inoltre il divieto di:
 - ◆ raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
 - ◆ ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).
 - ◆ utilizzo di dadi o prodotti simili contenenti o meno glutammato di sodio. Si utilizzino brodi vegetali preparati con verdure fresche o surgelate.
 - ◆ utilizzo di preparati liofilizzati per purea di patate.
 - ◆ utilizzo di pentole ed attrezzature in alluminio.
 - ◆ per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox e/o vetro
 - ◆ riutilizzo di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.
3. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

CAPITOLO X

TECNICHE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 34 - Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura alimenti devono mirare a ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire il rispetto delle procedure HACCP. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - a. legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
 - b. I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0° e + 4°.
 - c. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
 - d. Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
 - e. I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati nei forni a termoconvezione.
 - f. Gli alimenti precucinati devono essere mantenuti a temperature di 60-65° fino al momento del consumo.
 - g. Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo.
 - h. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nella cucina della residenza con olio extra vergine di oliva.
 - i. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
 - j. Tutte le vivande dovranno essere cotte presso la cucina di proprietà della ditta nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato al successivo articolo.
 - k. È vietato utilizzare carne premacinata, anche se conservata sottovuoto.

Articolo 35 - Linea refrigerata

1. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i + 1°C e + 4°C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: lasagne, arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.
3. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

CAPITOLO XI

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo 36 - Pulizia e sanificazione dei locali

1. Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso i locali avuti in gestione, devono essere oggetto di specifica procedura.
2. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione tecnica prevista per la procedura di cui al comma precedente (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).
3. La ditta dovrà provvedere quotidianamente, con proprio personale alla pulizia dei seguenti locali:
 - a. cucina,
 - b. locale spogliatoio,
 - c. servizi igienici del personale,
 - d. refettorio.
4. All'interno di detti ambienti, si dovrà provvedere a garantire condizioni di perfetta igienicità relativamente ad arredi ed attrezzature, fisse e mobili, stoviglieria, pareti e pavimenti, corpi illuminanti, infissi, vetri, apparecchi sanitari.
5. A tale scopo occorrerà provvedere alla pulizie generali tre volte all'anno. Nella dizione "generale" si ricomprende la pulizia approfondita di vetri, infissi, porte, arredi, attrezzature e soffitti.
6. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria. In particolare, si impegna a far disinfettare, almeno due volte all'anno, i locali avuti in gestione, facendo ricorso a ditte specializzate e a documentare l'avvenuto intervento.
7. I rifiuti devono essere raccolti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, opportunamente dislocati nei locali in modo da non provocare danni (attrazione insetti o odori molesti) alle operazioni di confezionamento e consumo dei pasti.
8. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
9. Lo smaltimento dei rifiuti (compreso quello di sostanze grasse), dovrà avvenire in osservanza della normativa vigente.
10. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.
11. Nel locale cucina della residenza si dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale.

Articolo 37 - Caratteristiche dei detersivi

1. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alla Normativa Vigente.
2. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Articolo 38 - Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato effettuare operazioni di pulizia.
2. Nelle zone di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo.

3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.
4. Parimenti, tutte le attrezzature per la pulizia dovranno essere riposte in appositi armadi.

CAPITOLO XII

CONTROLLI SULLA ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 39 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale e organismi preposti.

1. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.
2. Gli organismi preposti al Controllo sono:
 - ◆ i competenti servizi dell'ASL 6,
 - ◆ il Responsabile del Settore Educativo-Assistenziale del Comune di Lanzo Torinese
 - ◆ la Direzione della residenza, altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale (esempio: dietista).
3. La Civica Amministrazione potrà effettuare periodici controlli nei locali e nei magazzini dei fornitori e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte del servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. n.6.
4. Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.
5. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore da parte del Sindaco.
6. L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.
7. Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal Sindaco sentita la Giunta Comunale le penalità conseguenti.
8. Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali o su fondati reclami dell'utenza saranno erogate, con la procedura prevista dalla legge 681/89 in quanto applicabile, le penalità in misura variabile tra Euro 50,00 ed Euro 500,00.
9. Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.
10. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
11. Si riporta di seguito a titolo esemplificativo e non esaustivo una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:
 - mancata consegna;
 - grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
 - prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
 - presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
 - mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
 - persona inferiore ai parametri stabiliti;
 - pulizia di locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo poco soddisfacente;
 - carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

12. Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie si addiverrà alla risoluzione del contratto.

CAPITOLO XIII
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA
SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 40 - Segnalazioni antinfortunistiche

1. E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica e fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D.L. 626/94 E 242/96.
2. Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche; ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti è a carico del gestore.
3. Il gestore è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme vigenti nei vari settori dell'infortunistica.

CAPITOLO XIV

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 41 - Ipotesi di risoluzione del contratto

1. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'Articolo 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, ai sensi Articolo 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto;
- quando l'impresa si renda consapevole di frodi;
- mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
- in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione dei contratti collettivi;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- interruzione non motivata del servizio;
- ulteriore inadempienza dell'impresa appaltatrice dopo la comminazione di n. 5 penalità.

2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

3. Qualora l'amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titoli di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

4. L'amministrazione comunale si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e/o per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta.

Articolo 42 - Assicurazioni

1. L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

2. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Ditta affidataria o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni alcune a totale carico della Ditta affidataria.

3. L'Impresa aggiudicataria pertanto deve stipulare una idonea polizza assicurativa che sollevi anche l'Amministrazione Comunale dai rischi sotto elencati:

- R.C. verso terzi relativa alla conduzione dei locali affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale catastrofe minimo di Euro 1.000.000 (un milione) e di Euro 100.000 (centomila) per persona.
- Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente della Ditta affidataria o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale. Ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore dell'Amministrazione Comunale.

- Polizza assicurativa che garantisca merci, attrezzature e arredamenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave.
4. Ogni documento dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione Comunale a semplice richiesta. L'Amministrazione Comunale comunque resta sollevata da qualsiasi danno dovesse subire la Ditta affidataria nell'espletamento del servizio.
 5. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.
 6. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Ditta affidataria.

Articolo 43 - Revisione del canone di appalto

1. Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT a gennaio di ogni anno successivo al primo.

Articolo 44 - Pagamento

1. Al termine di ogni mese il gestore presenta le relative fatture, corredate dalla copia del riepilogo delle presenze giornaliera.
2. Per ciascuna fattura emessa, sarà liquidato esclusivamente l'importo relativo al numero di pasti allegati.
3. Ogni mese dovranno essere presentate n. 3 fatture, come di seguito specificato:
 - Numero pasti dipendenti comunali operanti nella struttura
 - Numero pasti ospiti occasionali
 - Numero pasti ospiti, così suddivisa:
 - Numero colazioni
 - Numero pranzi
 - Numero break
 - Numero cene
4. Le fatture saranno liquidate, a mezzo bonifico bancario, a 90 giorni dalla data di ricevimento, dopo il visto del Responsabile del Settore Educativo-assistenziale del Comune per congruità e fornitura effettuata.

Articolo 45 - Richiamo della legge ed altre norme

1. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Articolo 46 - Allegati

1. Costituiscono parte integrante al presente capitolato i seguenti allegati:
 - ◆ Menù
 - ◆ Tabelle merceologiche
 - ◆ Descrizione Piatti e Grammature

Lanzo Torinese, 02/04/2007

Il Responsabile del Settore Educativo-Assistenziale
CAPUCCHIO Maria Teresa