



CITTÀ DI LANZO TORINESE

C.A.P. 10074 - PROVINCIA DI TORINO

SETTORE EDUCATIVO ED ASSISTENZIALE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
per il

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
E SERVIZIO MENSA DIPENDENTI COMUNALI

QUADRIENNIO
01.09.2007 - 31.08.2011

04/04/2007

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E IL SERVIZIO MENSA DIPENDENTI COMUNALI

INDICE

<p>CAPITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI DELL'APPALTO</p> <p>Articolo 1 - Oggetto dell'appalto</p> <p>Articolo 2 - Mensa dipendenti comunali</p> <p>Articolo 3 - Durata dell'appalto</p> <p>Articolo 4 - Quantitativo dei pasti giornalieri</p>	<p>Pag. 04</p> <p>Pag. 04</p> <p>Pag. 05</p> <p>Pag. 05</p>
<p>CAPITOLO II - TIPOLOGIE MODALITA' DELL'APPALTO</p> <p>Articolo 5 - Tipologia del servizio richiesto</p> <p>Articolo 6 - Tipologia dell'utenza</p> <p>Articolo 7 - Modalità di esecuzione del servizio</p> <p>Articolo 8 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti</p>	<p>Pag. 07</p> <p>Pag. 07</p> <p>Pag. 07</p> <p>Pag. 07</p>
<p>CAPITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA</p> <p>Articolo 9 - Oneri a carico della ditta appaltatrice.</p> <p>Articolo 10 - Servizi aggiuntivi</p> <p>Articolo 11 - Educazione alimentare</p> <p>Articolo 12 - Piano d'emergenza</p> <p>Articolo 13 - Fornitura documentazione per contributi CEE</p>	<p>Pag. 09</p> <p>Pag. 10</p> <p>Pag. 10</p> <p>Pag. 11</p> <p>Pag. 11</p>
<p>CAPITOLO IV - STRUTTURE</p> <p>Articolo 14 - Locali ed accessi</p> <p>Articolo 15 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione</p> <p>Articolo 16 - Ambientazione locali refettorio</p>	<p>Pag. 12</p> <p>Pag. 12</p> <p>Pag. 13</p>
<p>CAPITOLO V - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI</p> <p>Articolo 17 - Mezzi di trasporto</p> <p>Articolo 18 - Contenitori</p> <p>Articolo 19 - Materiale monouso</p> <p>Articolo 20 - Distribuzione</p> <p>Articolo 21 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti</p> <p>Articolo 22 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche</p>	<p>Pag. 14</p> <p>Pag. 14</p> <p>Pag. 14</p> <p>Pag. 15</p> <p>Pag. 15</p> <p>Pag. 16</p>
<p>CAPITOLO VI - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE</p> <p>Articolo 23 - Personale</p> <p>Articolo 24 - Direzione del servizio</p> <p>Articolo 25 - Rispetto della normativa</p> <p>Articolo 26 - Applicazione contrattuale della legge ed altre norme</p>	<p>Pag. 17</p> <p>Pag. 18</p> <p>Pag. 18</p> <p>Pag. 19</p>
<p>CAPITOLO VII - COMPOSIZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE</p> <p>Articolo 27 - Caratteristiche della merce</p> <p>Articolo 28 - Utilizzo di prodotti biologici</p>	<p>Pag. 20</p> <p>Pag. 20</p>

Articolo 29 - Utilizzo di prodotti locali	Pag. 20
Articolo 30 - Menù	Pag. 21
Articolo 31 - Struttura dei menù	Pag. 21
Articolo 32 - Menù per ricorrenze particolari	Pag. 22
Articolo 33 - Variazioni del Menù	Pag. 22
CAPITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE	
Articolo 34 - Quantità delle vivande	Pag. 23
Articolo 35 - Diete speciali	Pag. 23
Articolo 36 - Diete leggere o "in bianco"	Pag. 23
Articolo 37 - Menù alternativi	Pag. 24
CAPITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE	
Articolo 38 - Organizzazione lavoro per la produzione	Pag. 25
Articolo 39 - Sistema di autocontrollo (HACCP)	Pag. 25
Articolo 40 - Modalità di confezionamento	Pag. 26
CAPITOLO X - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE	
Articolo 41 - Manipolazione e cottura	Pag. 27
Articolo 42 - Linea refrigerata	Pag. 27
CAPITOLO XI - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE	
Articolo 43 - Pulizia e sanificazione dei locali	Pag. 28
Articolo 44 - Caratteristiche dei detersivi	Pag. 28
Articolo 45 - Divieti	Pag. 29
CAPITOLO XII - CONTROLLI SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	
Articolo 46 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale e organismi preposti	Pag. 30
Articolo 47 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)	Pag. 31
Articolo 48 - Misurazione qualità percepita	Pag. 31
CAPITOLO XIII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	
Articolo 49 - Segnalazioni antinfortunistiche	Pag. 32
CAPITOLO XIV - DISPOSIZIONI FINALI	
Articolo 50 - Ipotesi di risoluzione del contratto	Pag. 33
Articolo 51 - Assicurazioni	Pag. 33
Articolo 52 - Revisione del canone di appalto	Pag. 34
Articolo 53 - Pagamento	Pag. 34
Articolo 54 - Cause di sospensione del servizio	Pag. 34
Articolo 55 - Richiamo della legge ed altre norme	Pag. 35
Articolo 56 - Allegati	Pag. 35

CAPITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, della fornitura di pasti per la refezione scolastica.
2. L'appalto in oggetto comprende il servizio di:

Scuola Materna	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione dei pasti nella cucina della Scuola Materna (via Vittime dei Lager Nazisti) - Distribuzione dei medesimi nel locale refettorio, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare - Pulizie e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta.
Scuole Elementari e Medie	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione dei pasti nella cucina della Scuola Materna (via Vittime dei Lager Nazisti) - Distribuzione dei medesimi nel locale refettorio (via Savant n. 4/bis) - Pulizie e riassetto del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dagli utenti del servizio mensa e dal personale della ditta appaltatrice.
Mensa Dipendenti Comunali	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione e distribuzione dei pasti per i dipendenti comunali e predisposizione locali idonei per la consumazione in Lanzo Torinese

3. Con la dicitura "pasti" di cui alla tabella precedente si intende:

Scuola Materna	Metà mattina = Frutta/dessert (come da menù allegato) Mezzogiorno = Pranzo (come da menù allegato) Metà pomeriggio = Merenda (come da tabelle allegate)
Scuola Elementare	Metà mattina = Frutta/dessert (come da menù allegato) Mezzogiorno = Pranzo (come da menù allegato)
Scuola Media	Mezzogiorno = Pranzo con Frutta/dessert (come da menù allegato)
Mensa Dipendenti Comunali	Mezzogiorno = Pranzo oppure, occasionalmente (*), Sera = Cena (*) in occasione di votazioni elettorali, emergenze di protezione civile, ecc. che coinvolgono i dipendenti oltre il normale orario di lavoro.

Articolo 2 - Mensa dipendenti comunali

1. Il servizio mensa per i dipendenti comunali dovrà essere espletato in uno dei seguenti modi:

Soluzione A

- ◆ Preparazione dei pasti nella cucina della Scuola Materna (via Vittime dei Lager Nazisti)

- ◆ Distribuzione dei medesimi in locale idoneo ubicato nel territorio comunale, appositamente individuato e messo a disposizione nonché opportunamente arredato ed attrezzato dalla ditta stessa.

Soluzione B

Preparazione e somministrazione dei pasti in locale di ristorazione ubicato nel territorio comunale, appositamente convenzionato con la ditta stessa.

2. In ogni caso la ditta dovrà documentare all'Amministrazione Comunale l'idoneità dei locali mediante produzione dell'autorizzazione sanitaria.
3. Non è ammessa la gestione del servizio mensa per i dipendenti comunali con servizi sostitutivi di mensa mediante corresponsione di buoni pasto (ticket restaurant).
4. Non è altresì ammessa la somministrazione di cibi precotti.

Articolo 3 - Durata dell'appalto

1. La fornitura del presente appalto ha durata quadriennale con decorrenza dal 01 settembre 2007 e scadenza 31 agosto 2011.
2. Per il servizio di refezione scolastica si riferisce agli anni scolastici 2007/2008 - 2008/2009 - 2009/2010 - 2010/2011, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità Competenti.
3. Per il servizio mensa dei dipendenti comunali si fa riferimento all'intero anno solare, senza interruzione e/o sospensioni per il periodi estivi e/o festivi in genere.
4. La mensa dei dipendenti comunali deve essere garantita, oltre ai previsti giorni lavorativi della settimana, anche, occasionalmente, durante i giorni festivi, in concomitanza con turni straordinari delle maestranze comunali (ad esempio per votazioni elettorali, emergenze di protezione civile). In tal caso la ditta appaltatrice si impegna a fornire i pasti non solo durante l'ora del pranzo, ma anche per la cena, secondo le modalità e le tempistiche che verranno concordati con l'Amministrazione Comunale.

Articolo 4 - 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.
2. I giorni e gli orari di somministrazione dei pasti verranno fissati Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità Scolastiche.

MENSA SCOLASTICA			
Plesso Scolastico	Numero Alunni iscritti	Numero Docenti	Turnazione
<i>Scuola Materna</i>	<i>118</i>	<i>7</i>	<i>5 giorni la settimana</i>
<i>Scuola Elementare</i>	<i>193</i>	<i>9</i>	<i>5 giorni la settimana su 2 turni/giorno</i>
<i>Scuola Media</i>	<i>113</i>	<i>4</i>	<i>1-2 giorni la settimana</i>
TOTALE	565	20	

MENSA DIPENDENTI COMUNALI		
Dipendenti	Numero che usufruisce attualmente del servizio/Totale dipendenti	Turnazione
<i>Amministratori/Dirigenti</i>	<i>2/8</i>	<i>Occasionalmente</i>
<i>Dipendenti comunali</i>	<i>4/17</i>	<i>2 giorni la settimana</i>
<i>Vigili Urbani</i>	<i>1/3</i>	<i>4-5 giorni la settimana</i>
<i>Operai</i>	<i>2/4</i>	<i>5 giorni la settimana</i>

CAPITOLO II

TIPOLOGIE MODALITA' DELL'APPALTO

Articolo 5 - Tipologia del servizio richiesto

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

Articolo 6 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio è costituita da:
 - ◆ minori della scuola materna
 - ◆ alunni delle scuole elementare e media inferiore che frequentano le classi a tempo pieno o modulari
 - ◆ personale docente delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa)
 - ◆ eventuali ospiti e/o personale dell'Istituto Comprensivo autorizzati dall'Amministrazione Comunale
 - ◆ dipendenti comunali.
2. Unitamente all'elenco dei minori iscritti al servizio di cui alla presente, all'inizio di ogni anno scolastico l'Amministrazione Comunale comunicherà i nominativi del personale docente e/o degli accompagnatori autorizzati ad usufruire del servizio di refezione scolastica. Sarà cura dell'ufficio comunale preposto comunicare eventuali variazioni durante l'anno scolastico in corso.
3. E' fatto divieto assoluto al gestore preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente disciplinare, fatto salvo di esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione Comunale.

Articolo 7 - Modalità di esecuzione del servizio

1. I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso la cucina della Scuola Materna da personale della ditta aggiudicataria e con derrate approvvigionate a carico della Ditta fornitrice.
2. In ogni refettorio, della scuola materna e della scuola elementare e media, personale della ditta appaltatrice, provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché al successivo lavaggio e rigoverno dei locali con le modalità meglio indicate nel presente disciplinare.
3. La ditta appaltatrice provvederà con propri mezzi al trasporto dei pasti presso il refettorio di via Savant per la refezione degli alunni delle scuole elementare e media.

Articolo 8 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati presso i punti di refezione indicati in precedenza a cura e 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.

2. 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.
3. L'Istituto Comprensivo 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 ai diversi plessi scolastici.

CAPITOLO III

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Articolo 9 - 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 locali:
 - a) la cucina attrezzata della Scuola Materna (via Vittime dei Lager Nazisti),
 - b) il locale refettorio della Scuola Materna (via Vittime dei Lager Nazisti),
 - c) il locale refettorio per la mensa scolastica presso l'Asilo Nido (Via G.B. Savant n. 4/bis)
 - d) il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie 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, sono da integrare forni e fuochi gas presso la cucina e sedie e tavoli presso il locale refettorio delle Scuole Elementare e Media (Via Savant)
5. La ditta appaltatrice ha 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 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. Il consumo di energia elettrica, acqua, gas nonché il riscaldamento della cucina e dei locali di pertinenza della stessa sono a carico del Comune. 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, i piatti, i bicchieri e la posateria monouso (ricambio giornaliero) per la mensa della Scuola Elementare e della Scuola Media, come meglio specificato nel relativo articolo del presente capitolato;
 - b) i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali mensa;
 - c) il vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise)
 - d) per la mensa della scuola materna si userà stoviglieria di tipo tradizionale (piatti e bicchieri in melanina, posate in acciaio inox). La ditta aggiudicataria provvederà al rigoverno della stessa
 - e) tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, alla preparazione e distribuzione confezionamento e trasporto dei pasti ed alla pulizia dei locali
 - f) sapone liquido, salviette di carta e carta igienica nei servizi igienici del personale e della mensa delle scuole elementare e media.
8. L'appaltatore dovrà provvedere, mediante propri contenitori termici, al trasporto dei cibi presso la mensa delle scuole elementare e media, situata in via Savant n. 4 - Lanzo.

9. L'appaltatore dovrà provvedere al ritiro giornaliero delle stoviglie sporche, alla pulizia, compreso il lavaggio giornaliero dei pavimenti dei locali mensa al termine dei pasti, nonché al lavaggio dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti.
10. L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.
11. La ditta appaltatrice si impegna a consegnare la frutta o il dessert previsto dal menù per la mensa delle scuole materna ed elementare, a metà mattinata perché possa essere consumato dagli alunni durante l'intervallo scolastico delle ore 10,20. Agli alunni delle scuole medie, frutta o dessert saranno serviti regolarmente a fine pasti.
12. La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria della cucina della Scuola Materna e munirsi di ogni autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità.
13. 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 durante ogni anno scolastico, i locali avuti in gestione, facendo ricorso a ditte specializzate.
14. La ditta aggiudicataria provvederà, a proprie cura e spese, all'inizio di ogni anno scolastico, a consegnare a ciascun alunno una copia del menù.

Articolo 10 - Servizi aggiuntivi

1. Il gestore si impegna – qualora richiesto - ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici (esempio: scuola materna estiva, centri estivi, soggiorni estivi, campus), purché ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione scolastica.
2. In questi casi, il servizio sarà reso allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso.
3. La ditta affidataria si impegna a mettere a disposizione personale qualificato per la preparazione di pasti per altri servizi comunali (es: preparazione pasti presso gli asili nido, buffet, rinfreschi) qualora ne ricorra la necessità e previo accordo sul costo del servizio richiesto.
4. La ditta si impegna ad effettuare interventi di educazione alimentare rivolti a insegnanti, bambini e famiglie, come meglio specificato nel presente capitolato.
5. La ditta si impegna annualmente a collaborare e sostenere eventuali progetti previsti per la realizzazione dei programmi scolastici attuati dal personale docente dell'Istituto Comprensivo Scolastico.

Articolo 11 - Educazione alimentare

1. La ditta affidataria si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie.
2. All'inizio di ogni anno scolastico l'appaltatore, in accordo con l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo Scolastico, procederà a redigere un programma di interventi di educazione alimentare, impostando percorsi didattici che rendano i bambini protagonisti del loro crescere, tenendo conto delle diverse fasce di età a cui essi sono indirizzati.
3. Tali programmi dovranno essere finalizzati principalmente:
 - a. allo sviluppo della cultura dell'alimentazione,
 - b. alla corretta educazione alimentare
 - c. alla sicurezza alimentare
 - d. allo studio delle abitudini alimentari degli altri Paesi
 - e. allo studio dell'evoluzione dell'alimentazione nel corso della storia

4. Per la realizzazione di tali progetti, la ditta dovrà prevedere un minimo di 10 ore/a.s. di laboratori, incontri, convegni e/o corsi rivolti agli insegnanti, ai bambini e/o alle famiglie.

Articolo 12 - Piano d'emergenza

1. L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nel plesso scolastico 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.
3. Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina, il concorrente dovrà disporre di un centro cottura autorizzato ai sensi della normativa vigente in materia, il cui possesso è condizione di partecipazione alla gara.

Articolo 13 - Fornitura documentazione per contributi CEE

1. La Ditta affidataria, per permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, relativo al recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari; è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e, in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Lanzo Torinese, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

CAPITOLO IV STRUTTURE

Articolo 14 - Locali ed accessi

1. Il Comune di Lanzo Torinese mette a disposizione della ditta appaltatrice i seguenti immobili:

Locale	Ubicazione
Cucina Dispensa Spogliatoio Servizi igienici per personale Locale refettorio	Scuola Materna (Via Vittime dei Lager Nazisti)
Locale refettorio delle Scuole Elementari e Medie Servizi igienici per utenti del servizio refezione	Seminterrato dell'Asilo Nido Comunale "La Filastrocca" Via G.B. Savant n. 4/bis

2. Detti locali vengono ceduti in comodato d'uso gratuito dal Comune di Lanzo Torinese alla ditta appaltatrice, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile.

3. Dello stato e della condizione apparente di tutti i locali, così come per le attrezzature, verrà redatto, in contraddittorio, un apposito verbale di inizio attività.

4. Gli immobili 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.

5. 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.

6. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a. Personale della ditta appaltatrice
- b. Personale del Comune di Lanzo Torinese incaricato dei controlli
- c. Personale ASL incaricato dei controlli
- d. Componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza
- e. Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti

7. La ditta appaltatrice deve assicurare, nel locale cucina, durante le ore di preparazione dei pasti, la presenza continua e costante di almeno una persona all'interno del medesimo.

Articolo 15 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione

1. La manutenzione di tutti gli impianti e delle attrezzature del centro cottura, dei relativi locali accessori e dei refettori 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 dei centri cottura;

- Le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
 - La riparazione o sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;
 - La riparazione o eventuale sostituzione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
 - L'imbiancatura del centro cottura (cucina e dispensa);
 - La tinteggiatura dei locali refettorio, come meglio specificato nel presente capitolato;
 - Tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro cottura.
3. Gli adempimenti normativi che subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento competeranno al gestore per quanto riguarda gli impianti e la conduzione ordinaria degli immobili ed al Comune per quanto riguarda la conduzione straordinaria.
4. Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili 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.
5. Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dall'amministrazione comunale.

Articolo 16 - Ambientazione locali refettorio

1. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria curare l'ambiente dei locali refettorio, trasformando la mensa in luogo accogliente, dove la refezione diventi una pausa piacevole.
2. A tale scopo e per dare anche continuità ai progetti di educazione alimentare che dovranno essere attuati annualmente a favore degli utenti del servizio scolastico, come previsto dal presente capitolato, la ditta dovrà:
- a. provvedere periodicamente, comunque ogni qualvolta si renda necessario, alla tinteggiatura delle pareti dei locali refettorio con tonalità di colore concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale
 - b. addobbare i locali in oggetto in occasione di ricorrenze e/o feste a tema, preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo Scolastico (esempio: Natale, Carnevale, Pasqua).

CAPITOLO V
NORME CONCERNENTI
IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 17 - 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 18 - 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 gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
2. Le gastronomiche 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 stoviglie 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 19 - Materiale monouso

1. Per l'allestimento dei tavoli dei refettori, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare materiali monouso.
2. Tovaglie e tovaglioli dovranno essere di carta, tali da poter essere smaltiti con i rifiuti cartacei dopo il loro utilizzo.
3. I bicchieri dovranno essere realizzati in materiale monouso, tali da poter essere smaltiti con i rifiuti plastici dopo il loro utilizzo.
4. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di fornire la posateria ed i piatti in materiale monouso eco-compatibili, certificati in merito all'alimentarietà e compostabilità, tali da poter essere smaltiti direttamente nei rifiuti organici.
5. La ditta utilizzerà materiali colorati, in armonia con l'ambientazione del locale refettorio, con la stoviglie in uso ed eventualmente adeguata agli addobbi del momento.

6. Per lo smaltimento delle posaterie e dei piatti e di tutto il materiale eco-compatibile impiegato per il presente servizio dovranno essere utilizzati sacchi anch'essi realizzati in materiale eco-compatibile.

Articolo 20 - Distribuzione

1. Il personale della ditta aggiudicataria addetto alla distribuzione non dovrà essere inferiore a una persona ogni 30 utenti anche in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto o indiretto con il cibo in quanto il medesimo dovrà esclusivamente vigilare e assistere durante la mensa. E' pertanto a carico dell'appaltatore la sporzionatura dei pasti, la distribuzione della merenda pomeridiana agli alunni della Scuola Materna e l'eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni della Scuola Materna.

2. Tenuto conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione, il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'Amministrazione Comunale.

3. La ditta deve essere disponibile a sperimentare modalità diverse di distribuzione, da concordare preventivamente con l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo Scolastico (esempio: self-service/buffet con frutta a scelta, utilizzo di piatti multirazione per i pasti, self-service/buffet per la merenda della Scuola Materna).

Articolo 21 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

1. Il personale deve:

- a) togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
- b) lavarsi le mani;
- c) indossare il camice e la cuffia, la mascherina, i guanti monouso ed idonei calzari;
- d) predisporre i tavoli con le tovaglie e i coperti del giorno;
- e) 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 isoteramico.

2. La distribuzione dei pasti deve avvenire utilizzando specifici carrelli termici, al fine di assicurare il mantenimento della temperatura ed impedire il raffreddamento delle vivande.

3. Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

- a) condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- b) distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- c) utilizzare utensili adeguati e calibrati;
- d) versare l'acqua nei bicchieri, tagliare la carne, sbucciare la frutta.

4. 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.

5. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento 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.

6. Giornalmente, al termine delle operazioni di distribuzione, e comunque senza pregiudicare le medesime, la ditta appaltatrice dovrà rilevare le presenze degli alunni e del personale docente su apposito tabulato fornito dalla stazione appaltante, da riconsegnare compilato diviso per plesso, sezione e tipologia di utenza (insegnanti e

alunni) 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 dall'Istituto Comprensivo.

Articolo 22 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

1. 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 23 - Personale

1. Tutto 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. Tutto il personale, nessuno escluso, dovrà 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 nel campo della preparazione dei cibi ai bambini in età scolare, maturata in mense o refezioni scolastiche.
5. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, 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 di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro;
 - ◆ il programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto.
6. Il gestore dovrà dotare tutto il personale di:
 - ◆ Indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, 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.
7. Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra attiva l'applicazione di una sanzione pecuniaria per ogni dipendente sprovvisto.
8. 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.
9. Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell' Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
10. 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.

11. 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.

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

Articolo 24 - 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 nei vari plessi
- ◆ tenere i rapporti con l'Ufficio Istruzione, le Autorità scolastiche e la Commissione Mensa.
- ◆ 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 il centro cottura e/o i locali di distribuzione per almeno 2 ore/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 25 - 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 26 - 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 27 - Caratteristiche della merce

- a) I cibi non devono essere precotti. I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere organismi geneticamente.
- 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 28 - Utilizzo di prodotti biologici

1. L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre, concordando con l'Amministrazione stessa, prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazioni forzate, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamenti CEE n. 2092/91 - n. 1084/99 - n. 2081/92 - n. 535/97 - Legge n. 526 del 21/12/1999, articolo 10, comma 7 e s.m.i.).
2. Lo standard minimo di prodotti biologici che la ditta dovrà obbligatoriamente garantire è il seguente:

ALIMENTI BIOLOGICI	FREQUENZA
Olio extravergine di oliva	Come da menù
Yogurt	1 volta al mese
Pasta	Come da menù
Formaggio fresco	1 volta al mese

Articolo 29 - Utilizzo di prodotti locali

1. L'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare altresì i seguenti prodotti tipici locali e/o D.O.P.:
 - ◆ Salame di Turgia, come da menù
 - ◆ Toma di Lanzo, come da menù
 - ◆ Grissini di Lanzo, nel menù festivo

- ◆ Paste di meliga o Torcetti di Lanzo, in alternanza, 1 volta al mese (come merenda per i bambini della Scuola Materna, come dessert per gli alunni delle Scuole Elementare e Media).

Articolo 30 - Menù

1. La ditta aggiudicataria provvederà, a proprie cura e spese, all'inizio di ogni anno scolastico, a consegnare a ciascun alunno una copia del menù.
2. I menù sono articolati di massima su otto 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 appaltatrice si impegna a consegnare la frutta o il dessert previsto dal menù per la mensa delle scuole materna ed elementare, a metà mattinata perché possa essere consumato dagli alunni durante l'intervallo scolastico delle ore 10,20. Agli alunni della scuola media, frutta o dessert saranno serviti regolarmente a fine pasto.
8. E' a carico dell'appaltatore l'eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni della Scuola Materna.
9. La ditta deve garantire agli utenti la possibilità di scelta del tipo di frutta.

Articolo 31 - Struttura dei menù

PRANZO (e/o CENA per Dipendenti Comunali)
Un primo piatto
Un secondo piatto
Un contorno
Pane
Frutta o yogurt o dessert (scuola materna ed elementare servito a 1/2 mattina)
Acqua naturale
<i>Oppure</i>
Un piatto unico
Un contorno
Pane
Frutta o yogurt o dessert (scuola materna ed elementare servito a 1/2 mattina)
Acqua naturale
MERENDA Per alunni della scuola Materna
Come da Menù allegato

Articolo 32 - Menù per ricorrenze particolari

1. La ditta appaltatrice deve garantire, nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Festa di fine anno).
2. Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dall'Istituto Comprensivo Scolastico e comunicate alla ditta all'inizio di ogni anno scolastico.
3. I menù verranno concordati con l'Amministrazione Comunale, sentito il parere della dietista e previo parere dell'ASL locale.

Articolo 33 - 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.

CAPITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE

Articolo 34 - 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 35 - Diete speciali

1. La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.
2. Le diete speciali saranno predisposte dalla dietista incaricata dall'Amministrazione Comunale. In particolare:
 - a. Nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere.
 - b. Nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.
3. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.
4. 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.
5. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Articolo 36 - 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.
4. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.

5. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Articolo 37 - Menù alternativi

1. Su richiesta dell'utenza, e su disposizione della dietista, dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico-religiose.

2. L'appaltatore si impegna a fornire 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".

3. 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.

4. Anche per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutetiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

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

6. Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:

- Bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri
- Tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio(in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente). La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

Pane	50-60 gr.
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 gr.
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano)	60 gr.
Affettati magri	50 gr.

- n. 1 frutto o merendina dolce confezionata.

7. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

CAPITOLO IX

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 38 - 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 39 - 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. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.
4. 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 scolastica – Regione Piemonte", Luglio 2002.
 - effettuare due interventi/a.s. (piano di lotta agli infestanti) di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali avuti in gestione (il primo all'inizio di ogni anno scolastico ed il secondo nel corso delle vacanze di Pasqua).
 - 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 scolastico all'Amministrazione Comunale.

Articolo 40 - 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.
2. 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 41 - 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 nelle cucine 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 della Scuola Materna 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 42 - 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 43 - Pulizia e sanificazione dei locali

1. Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso la cucina ed i refettori, 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. dispensa,
 - c. servizi igienici del personale,
 - d. pertinenze (disimpegno...),
 - e. refettori mense scolastiche,
 - f. servizi igienici relativi.
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 in concomitanza alle vacanze scolastiche. 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 durante ogni anno scolastico, 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. Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno avvenire con idonee modalità, da parte di ditte specializzate, si dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale.
12. La ditta incaricata dell'esecuzione degli interventi, dovrà aggiornare le schede relative al tipo di esca ed al posizionamento della stessa. Tali schede devono essere tenute a disposizione degli Organi di controllo.

Articolo 44 - 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 45 - 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 SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 46 - 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 o apposito incaricato (esempio: dietista)
 - ◆ la Commissione Mensa delle scuole interessate alla refezione scolastica.
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.

Articolo 47 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

1. La Commissione mensa svolge funzioni consultive e propulsive circa l'andamento del servizio.
2. La composizione della Commissione mensa dovrà essere comunicata per iscritto alla ditta aggiudicataria dell'appalto. I componenti della Commissione mensa dovranno:
 - a. indossare indumenti opportuni (camici e cuffie) per poter effettuare le verifiche nei locali di preparazione dei pasti;
 - b. potranno assistere al momento della distribuzione e del consumo del pasto stesso,
 - c. potranno assaggiare il pasto al momento del consumo.
 - d. avranno a disposizione appositi moduli su cui dovranno annotare le loro osservazioni. I suddetti moduli verranno sottoscritti dalla persona che ha effettuato il controllo e controfirmati dal personale della ditta, che potrà a sua volta annotare eventuali osservazioni.
 - e. una copia dei suddetti moduli dovrà essere trasmessa al Comune.
3. Per consentire le operazioni di controllo di cui al presente articolo nel rispetto delle norme igieniche vigenti, la ditta appaltatrice dovrà fornire ai rappresentanti della commissione mensa camici monouso, mascherine, cuffie e calzari.

Articolo 48 - Misurazione qualità percepita

1. La ditta appaltatrice dovrà annualmente attuare il coinvolgimento dell'utenza, prevedendo la realizzazione di indagini sulla soddisfazione degli utenti, al fine di evidenziare la gradibilità del servizio.
2. I metodi di indagine potranno assumere forme diverse (questionari, interviste) e saranno concordati con l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo Scolastico.
3. Il risultato di tale indagine dovrà essere successivamente esaminato congiuntamente dalla ditta, dall'Amministrazione Comunale, dall'Istituto Comprensivo Scolastico e dalla Commissione Mensa, al fine di adeguare, per quanto possibile, il servizio alle esigenze emerse, garantendo che la qualità offerta corrisponda il più possibile alla qualità percepita dall'utenza.

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

Articolo 49 - Segnalazioni antinfortunistiche

1. E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di 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'infornistica.

CAPITOLO XIV

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 50 - 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 51 - 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 52 - 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 53 - Pagamento

1. Al termine di ogni mese il gestore presenta le relative fatture, corredate dalla copia del riepilogo delle presenze giornaliere.
2. Per ciascuna fattura emessa, sarà liquidato esclusivamente l'importo relativo al numero di pasti allegati.
3. Ogni mese dovranno essere presentate n. 7 fatture, come di seguito specificato:
 - Numero pasti alunni Scuole dell'Infanzia
 - Numero pasti insegnanti Scuole dell'Infanzia
 - Numero pasti alunni Scuole primarie
 - Numero pasti insegnanti Scuole primarie
 - Numero pasti alunni Scuole Secondarie di 1° grado
 - Numero pasti insegnanti Scuole Secondarie di 1° grado
 - Numero pasti dipendenti comunali
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 54 - Cause di sospensione del servizio

1. Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, alla Ditta fornitrice, nel caso in cui la comunicazione dello sciopero sarà stata fatta con almeno 24 ore di preavviso, non verrà riconosciuto alcun compenso; se invece la comunicazione di sciopero sarà effettuata prima delle 9,30 verrà riconosciuto un compenso del 30%; oltre tale orario sarà riconosciuto il 70% del prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) per i costi fissi di manodopera, attrezzatura, spese varie, cui la ditta deve far fronte.

Articolo 55 - 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 56 - Allegati

1. Costituiscono parte integrante al presente capitolato i seguenti allegati:
- Menù pranzi e merende
 - Tabelle merceologiche
 - Grammature

Lanzo Torinese, 02/04/2007

Il Responsabile del Settore Educativo-Assistenziale
CAPUCCHIO Maria Teresa