

COMUNE DI VARALLO POMBIA

CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE**

PERIODO: 01.11.2013 – 31.08.2019

C.I.G N. 5198218930

PARTE PRIMA

NORME GENERALI E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Art. 1 - DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

- a) **A.C.:** si intende l'Amministrazione Comunale di Varallo Pombia
- b) **I.C.:** si intende l'impresa concessionaria alla quale viene affidato il servizio
- c) **Centro Produzione Pasti:** impianto di stoccaggio derrate e produzione pasti, sito in via Lana, Varallo Pombia, che il Comune conferisce in uso all'I.C. per tutto il periodo contrattuale ai fini dell'espletamento delle attività previste dal presente Capitolato Speciale (CS).
- d) **Centro refezionale:** sito nel quale si svolge la somministrazione e la consumazione dei pasti destinati agli utenti del servizio, ivi incluse le zone di pertinenza.
- e) **Cucina office:** area del centro refezionale, all'interno della quale avvengono le attività di ricevimento, preparazione pasti per la somministrazione e lavaggio stoviglie.
- f) **Packet lunch:** cestino contenente gli alimenti del "pranzo al sacco".
- g) **CS:** Capitolato Speciale

Art. 2 - OGGETTO DEL SERVIZIO

La gara ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale nell'ambito del territorio del Comune di Varallo Pombia e del Comune di Pombia e in particolare:

- l'affidamento, dal 01.11.2013, della gestione del servizio di ristorazione
 - scolastica a favore delle istituzioni scolastiche e dei centri estivi, ivi compreso il pranzo e la merenda per gli iscritti al servizio di assistenza post-scolastica dell'infanzia e della scuola primaria.
 - per il personale dipendente in servizio presso il Comune di Varallo Pombia e di Pombia che ne ha diritto, durante tutto l'anno solare.
 - mensa sociale a domicilio per gli utenti iscritti, durante tutto l'anno solare, una volta al giorno, con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi infrasettimanali. Il servizio prevede la consegna a domicilio di pasti in monoporzione con legame fresco-caldo. Gli appositi contenitori (per il servizio per gli utenti di Varallo Pombia) verranno inizialmente forniti dal Comune di Varallo Pombia.
 - per i partecipanti del Centro Incontro Anziani di Varallo Pombia – pranzo, una o due volte la settimana;come meglio dettagliato all'art. 4 e nell'allegato A.
- la fornitura, gestione ed implementazione di un sistema informatico per la gestione dei buoni pasto con pagamento anticipato rette, con gli incassi delle tariffe approvate dall'A.C., per tutte le categorie di utenti.
- il conferimento dell'uso del Centro Produzione Pasti (da utilizzarsi dal 01.01.2014 ed in ogni caso entro la data di completamento arredi e collaudo delle attrezzature) di proprietà del Comune di Varallo Pombia e dei centri refezionali nell'ambito dei due territori comunali,.
- la fornitura e la posa in opera di arredi ed attrezzature per il Centro di Produzione Pasti del Comune di Varallo Pombia, da realizzarsi secondo quanto previsto all'**allegato F**, entro il 30.11.2013. Entro tale data dovranno inoltre essere forniti tutti i materiali necessari a cucinare e veicolare gli alimenti (bacinelle, utensilerie, pentole, contenitori, ecc.) e per completare gli

arredi dell'attiguo refettorio della scuola secondaria di primo grado, i tavoli e le sedie per almeno 120 utenti.

Al termine della concessione, tutti gli arredi e le attrezzature, per competenza di territorio, rimarranno di proprietà del Comune di Varallo Pombia e di Pombia.

Si specifica che per l'erogazione del servizio dal 01.11.2013 al 31.12.2013, prevedendo che il centro di produzione pasti non sia ancora stato completamente arredato e collaudato, l'I.C. dovrà procedere alla produzione ed al confezionamento dei pasti da due differenti cucine (utilizzate da anni per l'erogazione dei servizi) site in:

- Via Cesare Pavese – Comune di Varallo Pombia
- Via Garibaldi – Comune di Pombia

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.C. sia prestazioni occasionali connesse ad eventi culturali e/o sportivi e/o di convegnistica sia prestazioni continuative qualora altre unità d'offerta comunali prevedano servizi di ristorazione, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione e ad eventuali costi aggiuntivi rispetto al prezzo del pasto fissato in sede di aggiudicazione.

Art. 3 – PRESTAZIONI PROPRIE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione prevede:

- a) l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo in multirazione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione, nonché eventuali cestini da viaggio per pasto freddo completo e le merende;
- b) il trasporto dei pasti presso i punti di distribuzione più avanti elencati;
- c) l'allestimento dei tavoli dei punti di distribuzione; la fornitura di stoviglie (non a perdere e tipo monouso se non dove previsto): piatti, bicchieri, posate, ciotole e quant'altro necessari per il consumo dei pasti da parte dell'utente;
- d) l'apparecchiatura dei tavoli con: tovaglie *a perdere*, un tovagliolo di carta e un bicchiere di vetro ogni utente, posate in acciaio inox, cestino contenente il pane, cestino contenente la frutta;
- e) la distribuzione dei pasti ad alunni e adulti nonché la fornitura degli utensili per la distribuzione (vassoi, pinze, mestoli, palette e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione);
- f) il porzionamento e lo scodellamento eseguito direttamente al tavolo, fatta salva una differente modalità (solitamente a *self-service*) richiesta, per motivi organizzativi e logistici del singolo centro refezionale e concordata con l'A.C. e la scuola interessata.
- g) La fornitura dell'acqua minerale in bottiglie (PET) da 1,5 litri (e/o la fornitura di un adeguato numero di caraffe con coperchio, in materiale plastico, capacità max 2 litri, presso i centri refezionali ove l'I.C. abbia eventualmente deciso di installare e gestire impianti di erogazione di acqua microfiltrata) e se richiesto da 0,5 litri.
- h) lo sbarazzo e pulizia dei locali dei centri refezionali; il lavaggio delle stoviglie; la fornitura dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detersivi che sanificanti) per la pulizia dei locali dei centri refezionali e dei tavoli utilizzati per la mensa; la fornitura dei detersivi, brillantanti e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie;
- i) la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e la consegna degli stessi presso i punti di raccolta e ritiro nel rispetto delle regole stabilite dall'A.C..

Qualora presso il centro refezionale la zona di appoggio e lavaggio o la *Cucina office* sia momentaneamente non funzionante o utilizzabile (per guasti improvvisi ad impianti o attrezzature) o non sia presente, l'I.C. procede alla somministrazione dei pasti con l'impiego di materiali monouso, con caratteristiche stabilite nell'**Allegato D**.

3.1. - Altre prestazioni connesse alla gestione del servizio

Sono a carico dell'I.C. gli oneri connessi alle:

- manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del Centro di produzione pasti e l'eventuale sostituzione o integrazione delle stesse qualora necessario per l'espletamento del servizio.

Sono inoltre a carico dell'I.C., presso i centri refezionali, nei vari plessi scolastici:

- a) le manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi (sono esclusi gli arredi dei locali adibiti a sala di refezione) per la distribuzione e il lavaggio;
- b) la sostituzione delle lavastoviglie presenti, qualora, nel corso del servizio, si verificassero ripetuti malfunzionamenti o eventuali parti da sostituire si rendessero indisponibili e dei carrelli termici.

Oltre a ciò, all'I.C. competono le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici, dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria e delle stoviglie.

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel "Piano di manutenzione programmata" predisposto dall'I.C., sia relativamente ai centri refezionali, sia relativamente al Centro Produzione Pasti.

Una copia di detto Piano dovrà essere a disposizione presso ciascuna struttura ed esibita a richiesta dell'A.C. e/o di suoi incaricati. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti, corredati del timbro e della firma del manutentore, dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso le strutture (non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei documenti di registrazione). Tali documenti dovranno essere consultabili dal personale dell'A.C. preposto alle verifiche ed ai controlli.

L'A.C. si riserva, in ogni momento, di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e delle strutture di servizio e qualora, a seguito di sopralluoghi specifici, venisse riscontrata la necessità di effettuare manutenzione, l'I.C. deve effettuare tutti gli interventi richiesti ad insindacabile giudizio dell'A.C..

L'I.C. risponde delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione posta a suo carico.

L'I.C. deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.

Allo scadere del contratto, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti ivi presenti. Tali verifiche saranno svolte dall'I.C. alla presenza dei rappresentanti dell'A.C.. Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo contratto un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese dell'I.C..

3.2 – Collaborazioni

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.C. collabora con la società incaricata dall'A.C. fornendo i dati necessari ai fini dell'ottenimento dei benefici economici previsti dal Regolamento CE n. 1234/2007 e dal Regolamento CE n. 657/2008 relativo alla concessione di aiuti comunitari per la distribuzione del latte e di alcuni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

L'I.C. è chiamata a garantire la piena collaborazione nell'attuare, all'interno della propria azienda e particolarmente nell'ambito della gestione locale del servizio, l'eventuale progetto promosso dall'Istituzione comunale in raccordo con le Agenzie territoriali preposte all'inserimento lavorativo di soggetti connotati da fragilità personali e sociali.

Art. 4 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento in oggetto ha la durata di 70 (settanta) mesi, con decorrenza dal 01.11.2013 al 31.08.2019, con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno scolastico ad insindacabile giudizio dell'A.C..

Resta fermo che, se alla scadenza naturale del contratto, l'A.C. non ha ancora provveduto all'aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, l'I.C. è obbligata a continuare la gestione del servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Alla scadenza del contratto, l'I.C. si impegna a riconsegnare in buono stato il Centro Produzione Pasti e i centri refezionali con i relativi impianti ed attrezzature. La stoviglieria e quant'altro acquistato dall'I.C. per l'espletamento del servizio al termine del contratto rimane di proprietà dell'A.C..

Art. 5 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA

L'utenza è composta principalmente da:

- allievi frequentanti le scuole dell'infanzia comunali e statale, le scuole primarie statali, le scuole secondarie di 1° grado statali nonché il personale docente e non docente statale e gli operatori socio-educativi incaricati dall'A.C..
- ragazzi frequentanti i centri estivo;
- il personale dipendente in servizio presso il Comune di Varallo Pombia e di Pombia che ne ha diritto,
- utenti iscritti alla mensa sociale a domicilio del Comune di Varallo Pombia e di Pombia
- i partecipanti del Centro Incontro Anziani di Varallo Pombia – pranzo, una o due volte la settimana.

Il numero degli utenti da servire è tale da corrispondere ad un consumo di pasti annuo stimato di 75.027.

Si rimanda all'Allegato A riportante i dati quali-quantitativi relativi alla somministrazione dei pasti nell'a.s. 2012/2013. I dati forniti nell'allegato fanno riferimento all'attuale organizzazione e sono da intendersi a titolo meramente indicativo, cioè forniti al solo scopo di descrivere le caratteristiche fondamentali del servizio e per predisporre l'offerta; resta inteso che decisioni del Ministero dell'Istruzione e/o della Regione Piemonte e/o delle istituzioni scolastiche, sia in fase del procedimento di affidamento sia in vigenza del contratto, possono influenzare e modificare in termini quantitativi e qualitativi i dati riportati negli allegati: questa evenienza non può costituire motivo di alcuna pretesa da parte dell'I.C..

5.1 - Produzione aggiuntiva

L'I.C. può produrre pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati, solo su approvazione scritta dell'A.C. e compatibilmente con la capacità produttiva del Centro Produzione Pasti e senza pregiudicare la qualità del servizio offerto all'A.C..

L'I.C. sarà tenuta a versare, a fronte di ciascun pasto erogato in forza dei rapporti di cui al comma precedente, una **royalty** dell'importo indicato in sede di offerta, che non potrà essere inferiore ad **€ 0,15** e non superiore ad **€ 0,35**.

Mensilmente l'I.C. sarà tenuta a fornire un tabulato riepilogativo dei pasti prodotti per le utenze esterne, che dovrà indicare il numero esatto dei pasti erogati per ciascuna utenza e il calcolo della corresponsione economica dovuta all'A.C..

Alle somme di cui al presente articolo si applicano i medesimi meccanismi revisionali previsti dal presente capitolato.

La proposta formulata in sede di offerta dall'I.C. costituisce elemento di valutazione da parte della commissione di gara.

Art. 6 - IMPORTO DELL'AFFIDAMENTO

L'importo complessivo del contratto di affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, al lordo dell'eventuale ribasso offerto, ammonta a **Euro 2.017.531,00** esclusa l'I.V.A., calcolato sulla base dell'importo del pasto a base d'asta pari ad € 4,70 esclusa l'I.V.A., di cui € 0,01 a pasto per oneri da interferenza non soggetti a ribasso.

Il predetto importo è calcolato sulla fornitura

- presunta di 75.027 pasti/a.s. per la durata del contratto.
- e la posa in opera di arredi ed attrezzature per il Centro di Produzione Pasti, così come da allegato F, per un importo commisurabile in € 170.000,00 (centosettantamila/00) esclusa l'IVA. oltre a quanto specificatamente descritto nel presente CS.

Art. 7 - SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

E' fatto obbligo, pena esclusione dalla gara, ad effettuare la visita al Centro Produzione Pasti di via Lana, Varallo Pombia e ai punti di distribuzione posti nei plessi scolastici indicati nell'allegato A.

Il sopralluogo dovrà essere **obbligatoriamente** effettuato nelle date concordate.

Il sopralluogo deve essere effettuato dal legale rappresentante dell'Impresa o da persona specificatamente delegata dal legale rappresentante dell'Impresa stessa; le predette condizioni vanno comprovate da un documento d'identità del legale rappresentante o da delega in forma scritta del rappresentante legale con relativa copia della carta d'identità e dalla copia della carta d'identità del delegato. La richiesta di espletamento del sopralluogo deve essere inoltrata a mezzo e-mail al seguente indirizzo e-mail: segreteria@comune.varallopombia.it e deve indicare il nome della persona che effettua il sopralluogo.

L'A.C. provvede con successiva e-mail a comunicare la data in cui si provvederà ad effettuare il sopralluogo richiesto. Al termine del sopralluogo l'A.C. rilascia al rappresentante/delegato della impresa concorrente una specifica attestazione che ciascun concorrente deve allegare nella documentazione amministrativa in sede di presentazione dell'offerta.

Art. 8 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 9 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'I.C. si obbliga a stipulare, a seguito dell'aggiudicazione definitiva, due distinti contratti di concessione, uno per il Comune di Varallo Pombia ed uno per il Comune di Pombia, nei cui confronti interverranno tutte le obbligazioni negoziali conseguenti, distinte ad ogni effetto per ogni Comune, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti ai contratti stessi, secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dalle A.C. con apposita nota. Nel caso in cui l'I.C. non stipuli e/o non versi le spese inerenti ai contratti nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio viene risolto con comunicazione scritta dalle A.C. che pongono a carico dell'I.C. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. Le A.C. in tal caso procedono, comunque, ad incamerare la garanzia a corredo dell'offerta di cui all'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'I.C., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitato dall'A.C., deve:

- . presentare la garanzia fidejussoria, in misura del 10% dell'importo contrattuale, secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006;
- . versare l'importo delle spese contrattuali;
- . presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

La garanzia, a scelta dell'I.C., è costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa. Dal documento presentato si devono evincere i poteri di firma del sottoscrittore, la cui firma deve essere autenticata ed esso deve contenere le seguenti clausole:

- la presente fideiussione è sostitutiva del versamento all'A.C. della somma a titolo di cauzione e pertanto è soggetta esclusivamente alle regole relative alla cauzione: essa cesserà di essere operante esclusivamente dopo la dichiarazione liberatoria da parte dell'Istituzione comunale;
- la presente fideiussione sarà operante anche nel caso di mancato pagamento del premio da parte dell'Aggiudicatario o qualora sia intervenuta la sua scadenza per il protrarsi dell'affidamento dei servizi da parte dell' Istituzione comunale all'I.C. senza che da ciò possa derivare alcun onere per l'Istituzione comunale;
- il fideiussore si impegna a versare entro 15 giorni dalla richiesta dell'Amministrazione comunale la somma costituita in garanzia, senza poter opporre alcuna eccezione e comunque sindacare le richieste dell' Istituzione comunale, in particolare escludendo il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. e della decadenza di cui all'art. 1957 C.C.

La cauzione deve avere scadenza dopo tre mesi dalla fine prevista per il contratto e viene restituita all'I.C. entro trenta giorni dalla scadenza del predetto termine e solo dopo accertamento dell'integrale soddisfacimento delle obbligazioni a carico dell'A.C..

La garanzia fidejussoria garantisce per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.C., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; l'A.C. può pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto all'art. 33 del presente Capitolato.

Qualora l'ammontare della garanzia si riduca per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, L'I.C. deve provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla istituzione comunale.

Ove l'I.C. non provveda in modo conforme agli adempimenti di cui sopra ed alla consegna all'A.C. della documentazione richiesta, l'A.C. procede con la revoca dell'affidamento nei confronti dello stesso, acquisisce la cauzione provvisoria ed aggiudica il contratto al concorrente che segue nella graduatoria di gara.

L'affidamento oggetto del presente contratto non s'intende obbligatorio e quindi efficace per l'A.C. finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.C. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa.

Ai sensi dell'art. 11, comma 12 del D.Lgs. n. 163/2006, l'A.C. ha la facoltà di ordinare, in casi di urgenza, l'esecuzione anticipata del contratto - in tutto o in parte – all'I.C. che deve dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

9.1 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'I.C. assume, con la sottoscrizione del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

9.2 - Assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità sia civile e penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivino al Comune di Varallo Pombia o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.C..

L'I.C. è tenuta a stipulare le seguenti polizze e i corrispondenti massimali:

- . una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi nella quale venga indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti. L'I.C. assume a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere espressamente la copertura dei rischi connessi alla gestione del

servizio oggetto dell'contratto, compresi l'eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.C.. Devono essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato ovvero da quelli relativi alle varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione deve essere prestata, sino alla concorrenza di massimale unico minimo di Euro 3.000.000,00 (tremilioni) per ogni evento.

Tutti i danni subiti dagli utenti del servizio oggetto dell'contratto, allorquando non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice dell'I.C.. a causa

- a) della non operatività della copertura assicurativa,
 - b) dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti,
 - c) di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dall'I.C. con la compagnia assicuratrice,
- sono da ascrivere all'I.C.

. una polizza che copra i tutti i rischi di danno per incendio e scoppio al fabbricato sede del Centro Produzione Pasti a garanzia del rischio locativo del bene per un valore di Euro 1.500.000,00 (inteso come valore di riparazione o ricostruzione a nuovo con analoghe caratteristiche costruttive) e al contenuto (attrezzature e arredo) dello stesso per un valore di Euro 170.000,00 (inteso come valore di rimpiazzo con altri nuovi identici, oppure, qualora non sia possibile, equivalenti per uso, qualità e funzione).

. una polizza che copra i rischi connessi all'esecuzione di lavori o previsti da capitolato (si veda l'art. 1 in relazione alla fornitura e la posa in opera di arredi ed attrezzature per il Centro di Produzione Pasti o proposti in sede d'offerta dalla stesso I.C..

Le polizze assicurative devono essere espressamente stipulate con riferimento al contratto di ristorazione dell'A.C. e avere durata pari a quella dell'affidamento.

Le polizze assicurative, debitamente quietanziate, devono essere consegnate in copia integrale originale, dall'I.C. all'A.C. prima della stipulazione del contratto e devono restare presso la stessa in deposito per tutta la durata del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere prodotte all'A.C. alle relative scadenze.

9.3 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.C. non intenda accettare l'incarico non può avanzare alcun recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiede il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

9.4 - Recesso da parte dell'A.C.

L'A.C. può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge o dal contratto.

Art. 10 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara e 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 dell'I.C..

Oltre a quanto già indicato nel presente capitolato speciale, sono interamente a carico dell'I.C.:

- a) tutte le spese relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fornitura del materiale di consumo necessario al funzionamento del servizio, alla preparazione,

confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, al riassetto, pulizia e sanificazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione e alla fornitura al Centro Produzione Pasti di energia elettrica, acqua, gas e rete telefonica/ADSL.

- c) il pagamento, per il centro di produzione pasti, delle spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio e/o da qualsiasi operazione riguardante le manutenzioni effettuate dall'I.C.;
- d) gli oneri connessi alle manutenzioni così come indicate al precedente art. 3, sub 3.1, del presente capitolato speciale;
- e) le spese, per ogni anno scolastico, per il professionista o organo di controllo incaricato dall'A.C., per i controlli di conformità e della qualità del servizio, il cui costo è addebitato all'I.C..

Per l'anno scolastico 2013/2014 il costo previsto è stimabile in € 3.500,00, IVA esclusa, che potrà essere rivalutato per gli anni successivi e per un importo pari all'indice ISTAT.

Art. 11 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'affidamento, oggetto del presente Capitolato.

Possono essere subappaltati unicamente i servizi di:

- . fornitura e la posa in opera di arredi ed attrezzature per il Centro di Produzione Pasti del Comune di Varallo Pombia
- . manutenzioni,
- . analisi di laboratorio (alimenti, superfici, attrezzature),
- . trasporto dei pasti,
- . formazione del personale,
- . attività di pulizia/sanificazione, a carattere straordinario, di locali ed attrezzature del Centro di Produzione Pasti e dei Centri Refezionali
- . disinfestazione e derattizzazione
- . informatizzazione dei buoni pasto.

Il subcontratto, oltre ad essere dichiarato in sede di presentazione dell'offerta ai sensi del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità. Eventuali lavori pubblici e/o servizi e forniture devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati ai sensi del D.P.R. n. 34/2000 e s.m.i.(dal 8 giugno 2011 è da intendersi D.P.R. n. 270/2010). Il subcontratto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'I.C., che rimane unico responsabile nei confronti dell'A.C. di quanto subappaltato.

L'affidamento in subcontratto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) L'I.C., in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- b) L'I.C. deve depositare il contratto di subcontratto prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subcontratto l'I.C. deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D.Lgs. n. 163/2006, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 dello stesso D.Lgs. per lo svolgimento delle attività affidate;
- d) non deve sussistere, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i..

E' fatto obbligo all'I.C. di trasmettere all'A.C. entro 20 gg. dall'avvenuto pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si intendono inoltre richiamate tutte le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 12 - DOMICILIO

L'I.C. elegge e mantiene per tutta la durata del contratto domicilio presso la sede del Centro Produzione Pasti.

Le notificazioni e le intimazioni vengono effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata anticipata via fax presso il suddetto domicilio o mediante PEC (Posta Elettronica Certificata).

Qualsiasi comunicazione fatta dall'A.C. al predetto domicilio si considera fatta personalmente al legale rappresentante dell'I.C.. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione indirizzata all'Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

Art. 13 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

L'I.C. deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle Autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato speciale secondo le normative vigenti.

Ad inizio contratto e successivamente ogni qual volta fosse richiesto dalle vigenti leggi, l'I.C. è tenuta ad espletare - relativamente al Centro di Produzione Pasti e ai centri refezionali - quanto previsto dalla procedura di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

L'I.C. deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'contratto per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.C. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 14 - IMMOBILI

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, l'A.C. concede in uso gratuito all'I.C.:

- . il Centro Produzione Pasti di Via Lana – Varallo Pombia,
- . i centri refezionali (incluse le *cucine office*, gli spogliatoi e i servizi igienici per il personale di servizio), nell'ambito del territorio del Comune di Varallo Pombia e del Comune di Pombia,

con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti, nello stato in cui gli stessi si trovano e che l'I.C. dichiara di conoscere ed accettare.

Durante tutto il periodo della concessione, l'I.C. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine (presenti e a quelle successivamente installate) ed agli arredi, senza previa autorizzazione dell'A.C..

Le eventuali attrezzature danneggiate o mancanti o, in ogni caso, necessarie allo svolgimento dei servizi, devono essere integrate a cura dell'I.C.; le attrezzature, lo stoviglie e gli arredi acquistati saranno ceduti in proprietà all'A.C. al termine del periodo contrattuale, senza ulteriore corrispettivo.

Con riguardo alle manutenzioni, si fa riferimento a quanto disposto nel presente Capitolato Speciale.

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. e in ogni caso ogni 12 mesi, le Parti procedono alla verifica dello stato di conservazione degli immobili attrezzati consegnati, con l'obbligo per l'I.C. di sopperire ai necessari interventi entro i successivi 30 gg. dal riscontro. L'I.C. deve

garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare qualsivoglia controllo ritenuto necessario e/o utile.

L'I.C. deve provvedere, altresì, al rispetto del D.Lgs 81/08, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.

14.1 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto, l'I.C. si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

A fine contratto tutte le attrezzature e macchinari restano di proprietà dell'A.C..

Qualora si riscontrino danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi sono oggetto di stima e vengono addebitati interamente all'I.C.A

ART. 15 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale, l'I.C. è tenuta a rispettare e a far rispettare al proprio personale dipendente ed ai subappaltatori le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. L'I.C. può concordare con l'A.C., in via straordinaria, soluzioni organizzative specifiche tali da garantire comunque l'erogazione del servizio; tali soluzioni sono applicabili unicamente alle fattispecie dello sciopero e pertanto ogni ulteriore forma di agitazione non può dar luogo - in nessun modo - a modifiche delle prestazioni dovute.

In caso di inagibilità o guasti agli impianti del centro produzione pasti l'I.C. è tenuta a seguire quanto indicato all'art. 26, sub 26.4 del capitolato speciale; in caso di inagibilità o guasti ad impianti e/o attrezzature dei centri refezionali, l'I.C. è tenuta ad erogare il servizio concordando con l'A.C. soluzioni organizzative specifiche alternative.

Nell'eventualità di cause di forza maggiore che determinano l'interruzione totale del servizio, esse non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo sia dell'I.C. sia dell'A.C. che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza (a titolo meramente esemplificativo: terremoti ed altre calamità naturali, guerra, sommosse, disordini civili).

Art. 16 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto con comunicazione inviata all'I.C. a mezzo lettera raccomandata a.r., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta compresa la facoltà di affidare l'contratto a terzi in danno dell'I.C. e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 cod. civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., le ipotesi di seguito indicate:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento nei confronti dell'I.C.,
- messa in liquidazione o casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.C.,
- abbandono del servizio,
- motivi di pubblico interesse e/o necessità,
- casi di infezione o intossicazione o tossinfezione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'I.C.,
- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia di sicurezza e prevenzione, igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.C. anche a seguito di diffida dell'A.C.,

- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente,
- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio,
- interruzione non motivata del servizio,
- mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico per la gestione dei buoni pasto, nei termini previsti dal presente Capitolato Speciale e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara,
- subcontratto del servizio, tranne che per i servizi accessori autorizzati
- cessione del contratto a terzi,
- totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto.
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie.
- variazione di destinazione d'uso dei locali messi a disposizione per il servizio, senza preventiva autorizzazione dell'A.C.,
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici,
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti.
- modifica dei locali e delle reti impiantistiche del centro di produzione pasti, senza preventiva autorizzazione dell'A.C. (rif. Allegati F).
- installazione di attrezzature ed arredi in violazione delle norme previste dal contratto, dalle specifiche degli allegati tecnici e dall'offerta di gara dell'I.C. (rif. Allegati F).
- mancata presentazione della dichiarazione di conformità/collauda degli allacciamenti agli impianti (rif. Allegati F).

La risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo comporta inoltre che l'I.C. non potrà partecipare alla successiva gara per i servizi di ristorazione indetta dall'A.C..

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'I.C. al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di riaffidare il servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.C. con il quale il contratto è stato risolto.

All'I.C. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.C. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Art.17 – PREZZO DEL PASTO

Oltre a quanto già indicato all'art. 10 del CS, il prezzo unitario del pasto è comprensivo del costo necessario per la fornitura e la posa in opera degli arredi e delle attrezzature per il Centro di Produzione Pasti del Comune di Varallo Pombia, per la fornitura, gestione ed implementazione di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti e la relativa riscossione delle rette stabilite dall'A.C. e di altri costi che l'I.C. deve sostenere per la manutenzione e l'eventuale sostituzione di attrezzature e di altri beni d'uso corrente; quindi il prezzo dichiarato in sede di offerta è da intendersi formulato dall'I.C. in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio.

L'I.C. si impegna e si dichiara inoltre disponibile a far pagare il pasto per insegnanti e collaboratori che obbligati assitono durante il servizio mensa, al costo di € 2,70 (EURO due/70), ultimo rimborso del Ministero della Pubblica Istruzione.

17.1 – Revisione del prezzo

Il prezzo di aggiudicazione non può subire revisioni fino al 31 dicembre 2014.

A decorrere dal 1° gennaio 2015 il corrispettivo contrattuale può essere sottoposto a revisione annuale in base alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di

impiegati ed operai (indice FOI – media annua) considerando la variazione registrata al mese di agosto dell'anno in corso sullo stesso mese di agosto dell'anno precedente.

Art. 18 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo a carico del Comune di Varallo Pombia e del Comune di Pombia sarà effettuato con cadenza mensile posticipata, dietro presentazione di regolari fatture emesse in base ai pasti rispettivamente ed effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento. Il corrispettivo a carico dell'A.C., sarà la differenza fra costo pasto definito in sede di gara e la quota a carico dell'utente.

L'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.C., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Con l'accettazione del presente affidamento L'I.C. assume, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L.136/2010 e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

Art. 19 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

In relazione al D. Lgs 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati forniti dalle società concorrenti vengono trattati dall'A.C. esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la successiva stipulazione e gestione del contratto. I diritti dell'interessato sono quelli previsti dall'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

Sia l'A.C. sia l'I.C. operano nel rispetto della norma richiamata nel trattare i dati personali e i dati sensibili relativi all'utenza del servizio.

L'I.C. in particolare:

- tratta i dati esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non può comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non può conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto di contratto;
- deve adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- deve restituire alla scadenza contrattuale tutti i dati, i documenti e gli atti in suo possesso.

PARTE SECONDA

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

Art. 20 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono prodotti e confezionati presso il centro produzione pasti di Via Lana, Varallo Pombia, e veicolati in legame fresco-caldo in contenitori multiporzione, ad eccezione delle diete personalizzate/speciali e dei pasti per il servizio di mensa sociale a domicilio e per i dipendenti comunali (veicolati in monoporzione, sempre in legame fresco-caldo).

L'A.C. si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione per particolari situazioni.

I contenitori utilizzati devono possedere caratteristiche tali da limitare la caduta termica del contenuto ad un valore non superiore a 2 gradi/ora.

Il trasporto dei pasti confezionati dal centro di produzione ai terminali di distribuzione deve avvenire entro un tempo massimo di 30 minuti ed inoltre tra il termine della cottura dei pasti, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 (novanta) minuti (questo limite costituisce valore massimo).

La gestione del servizio è organizzata per fornire, in termini quantitativi e qualitativi, quanto indicato nelle tabelle di menù e dietetiche sia in versione invernale sia in versione estiva.

L'I.C. provvede al trasporto dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni.

20.1 – Calendario di erogazione del servizio

Il servizio è previsto generalmente in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, i giorni festivi e di sospensione dell'attività didattica dovuta al calendario scolastico o nei giorni stabiliti con determinazione autonoma delle diverse realtà elencate nell'allegato A e nel rispetto di orari e turni propri di ogni punto di distribuzione.

20.2 - Sistema informatico di gestione delle prenotazioni ed incasso dei buoni pasto

Prevede, a carico dell'I.C.:

- la gestione delle iscrizioni degli utenti che pagano tariffe differenziate (stabilite dall'A.C.);
- la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti;
- gli incassi delle tariffe approvate dall'A.C. per tutte le categorie di utenti.
- l'invio di reportistica all'A.C., almeno mensile, dei dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

NON prevede:

- l'assunzione delle morosità, che restano in capo, per competenza, al Comune di Varallo Pombia ed al Comune di Pombia.

L'I.C. dovrà provvedere all'acquisto, installazione, avvio (con la creazione e l'aggiornamento delle banche dati degli utenti), utilizzo e manutenzione di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti ed alla riscossione diretta delle rette, con modalità di pagamento anticipato.

Il processo applicato dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente *web based*.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà grave violazione del contratto, ai sensi dell'art. 16 del presente capitolato, e pertanto tale da determinare la risoluzione di diritto del contratto stesso.

Il sistema dovrà essere operativo entro l'inizio del servizio (01/11/2013).

L'I.C. dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26/2/2004 n. 45, con particolare riferimento ai dati sensibili.

Resta di competenza dell'I.C. la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Il sistema informatico dovrà avere inoltre le seguenti caratteristiche:

- essere nativo *web* e conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima protezione dei dati trattati, assistenza, supporto, nonché continuità di servizio, la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso *server farm* certificata ISO 27001;

- il sistema proposto, prodotto dalla dichiarata *software house*, per essere attuato presso l'A.C. deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, presso altre amministrazioni pubbliche.
- essere in grado di permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno 3 punti di ricarica convenzionati con l'I.C. presso esercenti individuati nel territorio ove avrà luogo il servizio (almeno n. 2 punti nel territorio del Comune di Varallo Pombia e n. 1 nel territorio del Comune di Pombia). In tali punti dovrà essere possibile ricaricare sia in contanti che con PagoBancomat. Dovrà inoltre essere possibile effettuare le ricariche anche attraverso l'addebito automatico in conto corrente (RID).
- essere in grado di permettere lo storno (attività a carico dell'I.C.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- generazione di login e password da Sistema per permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri figli e la relativa consegna.

L'I.C. dovrà inoltre garantire:

- l'invio di SMS (costo a carico dell'I.C.) ed eventualmente di E-MAIL al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 3 pasti in debito.
- la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo n. 1 invio con lettere scritte generate dal Sistema.
- di collaborare fattivamente con l'A.C. per le comunicazioni agli utenti circa l'avvio, le novità e o le modifiche relativamente al sistema di gestione dei buoni pasto.
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno n. 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico. A tali momenti formativi potranno partecipare rappresentanti dell'A.C..

L'utilizzo del suddetto sistema informatico, inclusi tutti i dispositivi, le attrezzature ed i canoni necessari al suo funzionamento, dovrà essere garantito all'A.C. senza alcun costo aggiuntivo.

Al termine dell'contratto, l'I.C. dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C., la piena proprietà di licenze d'uso, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Art. 21 - PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.C., tranne per la parte dei servizi eventualmente affidati in subcontratto come dichiarato in sede di offerta e consentiti ai sensi dell'art. 11 del Capitolato Speciale.

L'I.C. si rende comunque garante nei confronti dell'A.C. per tutto quanto prescritto nel presente capitolato per quanto attiene al personale del sub-aggiudicatario.

Tutto il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene di produzione e le norme di sicurezza e prevenzione sugli infortuni sul lavoro.

L'I.C. è tenuto a garantire prioritariamente l'occupazione dei lavoratori impiegati sia nel centro produzione pasti sia nei punti di distribuzione e in carico alla società uscente al momento del subentro. A questo proposito si rinvia all'allegato A riportante la consistenza del personale nella attuale gestione in corso.

L'I.C. in sede di offerta, nel predisporre la proposta di gestione del servizio, definisce l'organico necessario per garantire al meglio l'esecuzione dello stesso; la consistenza così dichiarata deve essere costantemente assicurata, come anche le figure di responsabilità e tecniche previste nel piano di gestione del servizio.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.C. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'I.C. provvede a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere, in ogni momento, numericamente conforme a quanto prestabilito per ogni luogo di somministrazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

21.1 – Direzione del servizio e responsabilità della gestione

21.1.1 – La concessione deve essere eseguita sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno quinquennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica di dimensioni simili.

Il Direttore, per l'intera durata del contratto, deve mantenere un contatto continuo con l'A.C., nei confronti della quale rappresenterà, ad ogni effetto, l'I.C..

Per tale figura, viene richiesta una presenza minima in loco di almeno 1 gg. a settimana e una reperibilità di 5 gg. a settimana.

21.1.2 - L'I.C. deve inoltre affidare la direzione e la conduzione quotidiana del Centro di Produzione Pasti ad una figura professionale che abbia maturato una esperienza almeno decennale in attività di responsabile di Centro di Produzione Pasti.

Tale Responsabile dovrà garantire la propria presenza presso il Centro di Produzione Pasti per almeno 40 ore settimanali, per tutto il periodo di servizio.

Rientrano tra le mansioni del Direttore del Servizio e del Responsabile del Centro di Produzione Pasti anche le seguenti attività:

- coordinare tutti i servizi oggetto della concessione;
- effettuare sopralluoghi periodici presso tutti i centri refezionali;
- mantenere quotidiani rapporti con l'A.C. e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Commissioni Mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'A.C.;
- dirigere e coordinare le attività di formazione del personale.

In caso di assenza o impedimento del Direttore del servizio e/o del Responsabile del Centro di Produzione Pasti (ferie, malattia, ecc.), l'I.C. deve provvedere alla loro/sua sostituzione con un altro Direttore del servizio/Responsabile del Centro di Produzione Pasti e darne immediata comunicazione all'A.C..

In sede di offerta l'I.C. comunica il nominativo della figura professionale sopra descritta, corredata del *curriculum vitae* e *studiorum*.

21.2 – Formazione e addestramento

L'I.C., oltre a garantire il rispetto della Legge Regionale 29 dicembre 2006, n. 38, art. 5, del D.G.R. n. 103 – 12937 del 21.12.2009, e del Reg. CE 852/04, deve assicurare il periodico svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.. A tali corsi può partecipare anche l'A.C. attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.C. informa l'A.C. circa il giorno ed il luogo dove si tengono i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, nonché a quelli addetti alle attività di sanificazione, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione l'I.C. deve obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali devono necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;

- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro (buone prassi igieniche);
- pulizie e disinfezioni.

21.3 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.C. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

Gli indumenti devono essere provvisti di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, riportante le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Devono essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei pasti, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e di sanificazione.

21.4 - Rispetto delle normative vigenti

L'I.C. deve assumere ed inquadrare il personale nel rispetto delle condizioni normative e retributive previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo-Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva".

L'I.C. garantisce anche per gli eventuali subappaltatori l'applicazione dei C.C.N.L. di riferimento.

L'I.C. deve inoltre attuare:

- . l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dall'A.C..
- . l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.C. deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 22 - DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare è vietato l'uso di:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- c) (*) semilavorati di IV gamma.
- d) semilavorati di V gamma.
- e) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- f) semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - pesce impanato pre-fritto,
 - (*) hamburger,

- carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate,
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- g) (*) pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione.
- h) carni bovine e avicuniole congelate/surgelate.
- i) grassi idrogenati.
- j) formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

In relazione ai precedenti punti c), g) e f), alimenti evidenziati con (*), l'I.C. può venire autorizzato all'uso del semilavorato solo nel momento in cui l'A.C. accerti, anche su richiesta dell'I.C., la necessità per motivi igienico-sanitari di introdurre il semilavorato stesso.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere forniti conformi:

- alle specifiche dell'allegato D;
- al piano di approvvigionamento e alla vita residua delle merci assicurando il rifornimento delle stesse con almeno il restante 70% della loro vita commerciale; l'I.C. elabora il piano di approvvigionamento distinto per categorie di derrate.

Le derrate eventualmente stoccate per l'effettuazioni di altri servizi di ristorazione non destinati all'A.C., devono essere chiaramente identificate e stoccate separatamente dalle derrate destinate al servizio oggetto del presente capitolato.

L'I.C. deve fornire ed aggiornare tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; le schede devono riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Art. 23 – UTILIZZO DI PRODOTTI CERTIFICATI

L'I.C. è tenuta all'impiego dei seguenti "prodotti certificati" ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente capitolato:

a) prodotti biologici di cui al Reg. CE n. 834/2007

- pelati / passata di pomodoro (materia prima nazionale),
- pasta secca di grano duro,
- riso (bianco e parboiled, differenziato per minestre, per risotti e per insalate fredde)
- farro, orzo
- legumi secchi

f) prodotti del commercio Equo e Solidale

- ananas

c) prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta

- riso (bianco e parboiled, differenziato per minestre, per risotti e per insalate fredde)
- gallette di riso/multi cereali
- n. 1 formaggio fresco.

Per "prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta", si intendono, in questo CS, prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.

Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a km zero è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione ove è ubicato il mercato. Rientrano nella categoria dei prodotti a km zero anche quei prodotti la

cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato tramite certificazione di Ente terzo:

- un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali,
- una limitata intermediazione tra produttore e I.C..

Ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli stagionali possono essere forniti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta, unicamente se i quantitativi approvvigionati garantiscono, a tutta l'utenza, la somministrazione di tali prodotti almeno nell'80% (% da calcolarsi su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi sono previsti dal menù.

Nel caso in cui uno o più "prodotti certificati" non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali.

L'I.C. ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, l'A.C. si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e di applicare le penalità previste.

Art. 24 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

Art. 25 - GARANZIE DI QUALITÀ, RINTRACCIABILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

L'I.C. è tenuta a dimostrare (procedure attive nel piano di autocontrollo/sistema di gestione della qualità):

- a) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i prodotti impiegati per lo svolgimento del servizio.
- b) di aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04, tenuto conto anche di quanto successivamente specificato in merito alla rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP).
- c) di applicare un efficace sistema di rintracciabilità di filiera, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le Parti interessate al servizio e agli Organismi preposti al controllo.

A tale scopo l'I.C., prima dell'inizio del servizio di ristorazione, deve redigere specifico manuale per la gestione delle rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP) per i servizi oggetto del presente capitolato.

Inoltre, deve redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio dei servizi di ristorazione, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari. Il predetto documento deve almeno identificare le seguenti voci:

- data di compilazione,
- cliente destinatario (es. Comune di Varallo Pombia/Pombia, servizio ristorazione scolastica),
- pietanza prodotta,
- nome delle aziende fornitrici delle materie prime,
- prodotto/i utilizzati,
- quantità impiegata,
- data di scadenza, lotto di produzione.

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei DDT dovranno essere esibiti alla semplice richiesta degli Organi preposti al controllo.

- d) l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate.

Relativamente ai pasti in somministrazione, si deve garantire (dandone comunicazione all'A.C.) almeno un "ritiro simulato" o "ritiro praticato" per ogni anno scolastico.

- e) di aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo

- . delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
- . dell'acqua potabile utilizzata presso il centro di produzione pasti,
- . delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Il piano di analisi deve indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi devono essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento allo specifico Allegato E e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 "direttiva allergeni" e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

ART. 26 - STRUTTURA DEL PASTO, MENU, TABELLE DIETETICHE, DIETE SPECIALI, PRANZI AL SACCO

26.1 – Struttura del pasto

Ogni pasto è costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane comune e/o integrale
- frutta fresca o in alternativa yogurt o gelato o budino
- acqua confezionata in bottiglie in PET (300ml/utente)

E' ammessa la possibilità di proporre un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo sempre nel rispetto dell'apporto calorico e di nutrienti di cui sub 26.2.

26.2 - Menu'

Sono elaborati in base ai L.A.R.N. e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 35%-40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età (scolastiche) approssimativamente nel modo seguente:

- . fascia 3 – 6 anni: Kcal 600
- . fascia 6-11 anni: kcal 700
- . fascia 11-15 anni: kcal 800
- . adulti: kcal. 900.

Si articolano su 4 o più settimane, in menù autunno-inverno (indicativamente 01/10-30/04) e menù primavera-estate (indicativamente 01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù da predisporre sono quelli indicati nell'allegato B.

L'A.C. si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione:

- . menù alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e a festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
- . prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività.

Per particolari esigenze dietetico/nutrizionali, possono, inoltre, essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati nelle tabelle merceologiche del presente capitolato.

L'I.C. all'inizio di ogni anno scolastico provvede:

- . alla stampa e all'esposizione nei punti di distribuzione del menu in modo che siano visibili agli utenti e utilizzando una cartellonistica comprensibile
- . alla consegna ad ogni alunno di copia del menù in uso.

Inoltre l'I.C., in occasione di ogni variazione del menù definito in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti, provvede alla stampa del nuovo menù e alla distribuzione ad ogni utente del servizio.

26.3 - Quantità in pesi

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle tabelle nutrizionali (Allegato C), nelle quali sono riportati i pesi degli ingredienti utili per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, differenziati per fasce di età degli utenti. Le tabelle proposte sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (A.S.L., ecc.) e/o all'applicazione delle più aggiornate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

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

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

L'I.C. è tenuta a fornire le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza e riferite ad ogni tabella dietetica stagionale.

26.4 - Variazioni del menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'A.C. e possono, successivamente essere inviate al competente servizio dell'ASL territoriale per l'approvazione. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.C. senza la specifica autorizzazione dell'A.C..

I menù, dopo una fase iniziale di somministrazione, sentita la commissione mensa e valutate le eventuali osservazioni dal parte del competente servizio dell'A.S.L., possono essere oggetto di variazione al fine di

- migliorare l'aderenza al gusto collettivo e al contesto delle abitudini alimentari,
- tenere conto della soddisfazione da parte dell'utenza,
- dare valenza significativamente educativa alle proposte di "alimenti critici" secondo scansioni ed abbinamenti mirati all'interno del menù
- rispondere all'introduzione di specifiche disposizioni legislative.

Le variazioni concordate non possono comportare oneri aggiuntivi per l'A.C..

L'I.C. può effettuare, in via temporanea e previa comunicazione (anche verbale, in caso di urgenza, da confermare, poi, in forma scritta) all'A.C., una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, l'I.C. ha l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni ai vari centri refezionali al fine di permettere una chiara informazione dell'utenza.

In caso di impossibilità d'utilizzo del Centro Produzione Pasti di via Lana, Varallo Pombia, l'I.C. deve garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un centro produzione pasti d'"emergenza" ubicato ad una distanza non superiore a 100km dalla sede del Comune di Varallo Pombia ed in ogni caso tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti non dovranno intercorrere più di 120 (centoventi) minuti.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, possono essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

26.5 - Diete speciali

L'A.C. raccoglie le certificazioni mediche prodotte dall'utenza per la richiesta di diete speciali e le trasmette all'I.C..

L'I.C., sotto la propria responsabilità, deve prontamente elaborare (qualora dall'ASL, non venga già proposto uno schema dietetico allegato alla certificazione), redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro produzione pasti, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.C. e sotto la supervisione del Responsabile del Centro di Produzione Pasti.

Le diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario
- essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
- essere trasportate in contenitori/piatti monoporzione sigillati con film di chiusura termosigillato, e contenute in singoli contenitori isotermini. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
- essere somministrate, ove necessario o preferibile, in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.
- essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente presso il Centro produzione pasti e deve essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, L'I.C. è tenuto ad utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare contaminazioni crociate allergizzanti. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.C..

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

L'I.C. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza:

- diete per vegetariani, per esigenze etico-religiose e per motivi filosofici; in questo caso L'I.C. dovrà predisporre, secondo stagionalità, un menù rotativo di 4 settimane.
- diete per disgusti individuali per le quali il genitore rivolge istanza scritta al competente Ufficio dell'A.C. rinnovandola all'inizio di ogni anno scolastico; nel caso di situazioni di disgusto individuale non superabile (espresso come rifiuto/idiosincrasia verso uno o due alimenti) può essere concordata con la famiglia una alternativa al piatto rifiutato.
- diete leggere come di seguito indicato al successivo punto.

26.6 - Dieta leggera o di transizione o cosiddetta "in bianco"

La dieta leggera è composta indicativamente nel modo seguente e in aderenza al menù del giorno:

primi piatti:

- a) pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- b) polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco formaggio ben stagionato (Parmigiano Reggiano)

secondi piatti:

- c) carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- d) pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- e) prosciutto cotto o crudo,
- f) formaggio stagionato (Parmigiano Reggiano),

contorni:

- g) verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta:

- h) fresca e matura o cotta (nei casi di enterite in risoluzione, viene consigliata la mela o la pera cotta).

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

La richiesta di somministrazione di dieta "in bianco" è avanzata dal genitore nel caso di utenti di minore età e non necessita di prescrizione medica se non supera un periodo di somministrazione di tre giorni, successivamente è necessaria la presentazione di certificato medico.

L'I.C. si impegna alla predisposizione delle diete di transizione qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno.

Anche le diete "in bianco" possono essere fornite in singoli contenitori isotermitici, in monoporzione e devono riportare l'indicazione specifica del destinatario.

26.7 - Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, "pranzi al sacco"

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.C. ingredienti e relative grammature che potranno eventualmente essere sottoposte all'ASL competente per territorio per l'approvazione.

Potrà essere richiesto all'I.C. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai centri refezionali (es. gite). Per il trasporto del *packet lunch* con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici (da consegnare presso i centri refezionali che ne facciano richiesta e secondo gli orari che vengono comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

La composizione del *packet lunch* prevede:

- n. 1 bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 l.
- 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, purché confezionata singolarmente).

Per gli utenti delle Scuole Secondarie di 1° Grado e per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Pane (singolo panino)	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	60 g
Affettati magri	50 g

- N.1 frutto di stagione lavato o dolce da forno confezionato.
- N.1 succo di frutta in tetrabrik da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo.

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

Art. 27 - IGIENE DELLE PRODUZIONE

27.1 - Ricevimento delle materie prime

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti,
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

27.2 - Conservazione delle derrate

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

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

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire in apposita cella o in zona protetta da cross-contaminazioni ed in ogni caso ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella/frigorifero di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le contaminazioni crociate.

I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i 30°C.

27.3 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- la mondata, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude deve essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
- la carne trita deve essere direttamente macinata presso il Centro produzione pasti, preferibilmente con attrezzatura refrigerata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. Sulle singole confezioni inviate ai centri refezionali deve essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto.
- il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; il lavaggio delle verdure per il minestrone, nel caso vengano usate verdure fresche, può essere anticipato al giorno precedente il consumo.

Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dall'A.C., la pelatura delle patate e delle carote, con

successiva conservazione refrigerata (in cella/frigorifero di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
- con specifico riferimento all'allegato D, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35/40 grammi.
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

27.4 - Pentolame per la cottura

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

Possono essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

27.5 - Cottura

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

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle indicate al presente articolo, sub 22.7, "linea refrigerata".
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide o olio extra vergine di oliva.
- le paste asciutte devono essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (vedi sub. 27.7), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
- dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, devono essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, vengano abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), deve essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, deve obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura.
- tutti i sughi a base di pomodori pelati o passata di pomodoro devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità.

27.6 - Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in area specifica.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

27.7 - Linea refrigerata

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a +75°C (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 minuti.

L'I.C. deve predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde devono, invece, necessariamente essere cotte nello stesso giorno di somministrazione (vedi sub. 27.5).

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

27.8 - Condimenti

- Le paste e il riso in bianco (ed eventuali altri cereali da aggiungere alle minestre in brodo) devono essere trasportati ai centri refezionali, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare Parmigiano Reggiano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, occorre provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico dei liquidi in eccesso.
- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizza oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.
- Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si deve utilizzare specifica attrezzatura/dosatore atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
- Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide o olio extra vergine di oliva.

27.9 - Igiene della produzione

La produzione deve garantire il rispetto della marcia in avanti e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

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

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

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

27.10 - Riciclo

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

Qualora richiesto dall'A.C., l'I.C. deve rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i centri refezionali, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano".

Art. 28 - TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto, la conservazione e tutte le attrezzature necessarie alla movimentazione dei pasti devono essere conformi alla legislazione in vigore.

28.1 – Contenitori

L'I.C. utilizza contenitori isotermici realizzati in idoneo materiale e preferibilmente dotati di rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastronomiche nelle diverse combinazioni. All'occorrenza i contenitori devono poter essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

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

Sono esclusi dall'impiego contenitori isotermici in polistirolo.

Non è consentita l'insufflazione di vapore all'interno dei contenitori isotermici.

I contenitori devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. primo piatto, secondo piatto, ecc.) e la destinazione; qualora espressamente richiesto dall'A.C. e/o l'I.C. lo ritenesse necessario per il raggiungimento di un più elevato standard di sicurezza alimentare, dovranno inoltre, essere applicati sigilli che garantiscano l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Sulle rastrelliere (o direttamente impilati nei contenitori), nella specifica area di confezionamento del Centro Produzione Pasti, devono essere collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Nell'eventualità di sostituzione o incremento del numero dei contenitori isotermici in fase di esecuzione del contratto l'I.C. individua la tipologia di contenitori conforme a quanto più sopra definito.

Le gastro-norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore ai cm 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali vengono consegnate in monoporzione e devono recare indicazione dell'utente destinatario (vedi sub. 26.5).

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio oppure potrà essere lavata direttamente presso i centri refezionali ove gli stessi dispongano di lavandini a doppia vasca.

28. 2 - Piano di trasporto e mezzi

L'I.C. provvede al trasporto dei pasti prodotti con mezzi rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni.

L'I.C. elabora un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli centri refezionali in modo da ridurre al minimo possibile i tempi di percorrenza, considerando che il trasporto dei pasti confezionati dal centro di produzione ai punti di distribuzione deve avvenire entro un tempo massimo di 20 minuti.

28.3 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati, a cura dell'I.C., nei locali adibiti a refettorio, presso i centri refezionali di cui all'allegato A, tenendo conto degli orari di consumo del pranzo indicativamente riportati in esso.

L'I.C. deve rendersi disponibile a successive variazioni degli orari di consegna conseguenti all'eventuale introduzione di doppi turni, concordati con i Responsabili dei vari Istituti scolastici o conseguenti a modifiche dell'orario di erogazione del servizio scolastico.

Art. 29 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'I.C. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù proposto e nelle quantità previste dalle Tabelle Nutrizionali (allegato C) e dalla tabella di conversione crudo-cotto di cui al sub. 26.3.

L'I.C. è tenuto ad assicurare, in ogni centro refezionale, un'idonea quantità di alimenti atta all'esecuzione di controlli di cui al sub. 32.2).

Per la criticità rappresentata dal parametro temperatura e l'esigenza che i cibi da somministrare caldi e freddi rispondano a quanto previsto dalle disposizioni legislative, l'I.C. è tenuto

- a dotare il proprio personale operante nei centri refezionali di termometri ad infissione idonei alla rilevazione della temperatura dei cibi provenienti dal Centro di Produzione Pasti,
- ad integrare, se necessario, la dotazione delle attrezzature presenti nei singoli centri refezionali (pinze di servizio, carrelli termici, piatti e bicchieri e posate di tipo lavabile e riutilizzabile, ecc.) per garantire il mantenimento delle corrette temperature e le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e la distribuzione delle singole preparazioni.

L'I.C., elaborando il piano di gestione del servizio, indica il numero di addetti alla distribuzione assegnato ad ogni singolo centro refezionale, tenendo conto che deve essere rispettato almeno un rapporto di:

- **1 : 30** (un addetto ogni 30 utenti), nelle scuole dell'infanzia, con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti,
- **1 : 40** (un addetto ogni 40 utenti), nelle scuole Primarie e Secondarie di 1° grado, con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

29.1 - Indicazioni operative

Il personale addetto alla distribuzione deve:

- . essere munito di cartellino di riconoscimento;
- . fornire e predisporre, per ogni utente, una tovaglietta copri vassoio, tovaglioli di carta, posateria, piatti e bicchiere, imbandendo i tavoli (su tovagliette e tovaglioli, saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'appaltatore – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente);
- . procedere alla distribuzione solo dopo che tutti i commensali abbiano preso posto a tavola;
- . prima di iniziare il servizio effettuare la scelta degli utensili appropriati (mestolo, paletta, ecc.) per garantire la porzione idonea in una sola presa da distribuire ad ogni commensale, facendo riferimento alle tabelle di cui al sub. 26.3;
- . non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- . distribuire il secondo piatto dopo che gli utenti hanno consumato il primo piatto, a meno che non siano in atto soluzioni organizzative tipo *self-service* o *service in linea*, secondo gli accordi intercorsi con l'istituzione scolastica;
- . distribuire la frutta o altro dopo la consumazione del secondo piatto, sempre che non si siano concordate altre modalità con l'istituzione scolastica;
- . provvedere, nelle scuole dell'infanzia, al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta.

Presso ogni centro refezionale deve essere disponibile un quantitativo di stoviglie (piatti, posate, bicchieri ecc. – tutti di tipo lavabile e riutilizzabile) tovaglioli e tovaglie e quant'altro utile al servizio in misura da consentire una immediata sostituzione in caso di rottura, danneggiamento, ecc..

Art. 30 - PULIZIA ED IGIENE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E CONSUMO

L'I.C. presso il Centro Produzione Pasti e presso i centri refezionali di cui all'Allegato A è tenuto a eseguire i trattamenti di pulizia e di sanificazione ordinaria e straordinaria secondo i piani di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria specificatamente predisposti.

Sono inclusi negli interventi a carico dell'I.C. anche quelli di disinfestazione e di derattizzazione generale sia del Centro di Produzione Pasti sia dei centri refezionali; tali interventi dovranno essere effettuati, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale.

In aggiunta a quanto sopra indicato, devono, comunque, essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

L'I.C., presso il Centro Produzione Pasti e i centri refezionali, tiene registri che comprovano il rispetto del piano di sanificazione.

E' compito del personale assegnato ai punti di distribuzione provvedere, dopo il consumo del pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia e igienizzazione dei locali e degli arredi e attrezzature utilizzati per l'erogazione del servizio (refettori, locali/aree di ricevimento pasti veicolati, magazzino, dispense, servizi igienici quando unicamente usati dal personale dell'I.C., spogliatoi).

In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie (devono poter essere usati con i dosatori automatici che, se non presenti o in cattivo stato d'uso, devono essere installati/sostituiti a cura e spese dell'I.C.) con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

30.1- Detergenti e sanificanti

L'I.C., per le attività di deterzione e disinfezione previste dal presente capitolato, deve utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento (CE) n. 1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa. La scheda tecnica deve contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti devono essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- . il nome della sostanza o del preparato
- . il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice
- . frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- . consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti devono essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco ed essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

L'approvvigionamento e l'impiego riguarda i seguenti prodotti:

- a) detersivo per lavare a mano le stoviglie che deve essere neutro e inodore
- b) detersivo liquido per lavastoviglie che deve essere a basso contenuto schiumogeno e poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici, avere ottima risciacquabilità tale da eliminare, con un normale ciclo di lavaggio, ogni traccia di detersivo sulle stoviglie
- c) brillantante liquido per lavastoviglie che deve essere neutro, essere esente da coloranti, poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici
- d) anticalcare per lavastoviglie che deve essere liquido a base acida

- e) detergente liquido sgrassante per superfici lavabili che deve non essere corrosivo e contenere una quantità di tensioattivi non inferiore al 18%
- f) pulitore per forni, filtri per cappe che deve essere liquido, essere un prodotto alcalino e non provocare disturbi per inalazione
- g) detergente abrasivo per la pulizia di superfici dure che deve essere cremoso ad azione leggermente abrasiva, antigraffio e non provocare disturbi per inalazione
- h) sanificante per superfici dure, termometri a sonda ed attrezzature che deve essere registrato al Ministero della Salute, essere liquido, avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri Gram + e Gram -, muffe e lieviti e non provocare disturbi per inalazione.
Devono essere a disposizione due sanificanti al fine di utilizzarli a rotazione sulle superfici ed attrezzature.
- i) detergente liquido per vetri che deve contenere alcool isopropilico e non essere in forma di aerosol e provocare disturbi per inalazione
- j) detergente igienizzante liquido per pulizia manuale di pavimenti che deve essere neutro se per pavimenti in linoleum, essere a schiuma frenata, avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri Gram + e Gram -, muffe e lieviti, avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 15%
- k) detergente liquido bagni, piastrelle, ceramiche colorate, marmo e per tutte le superfici lavabili che deve avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 28% ed essere esente da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.
- l) detergente decalcificante per servizi igienici che deve essere liquido ed avere alto potere battericida

30.2 - Rifiuti

Per la raccolta e l'eventuale smaltimento dei rifiuti, l'I.C. si adegua alle indicazioni fornite dai competenti Uffici Comunali di Varallo Pombia e di Pombia.

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

Le spese per il servizio di ritiro presso il Centro Produzione Pasti degli eventuali rifiuti speciali, sono a carico dell'I.C.

L'I.C. provvede, se si rende necessario, anche su segnalazione dell'A.C., alla fornitura, per la raccolta rifiuti all'interno dei centri refezionali e del Centro Produzione Pasti, di contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico dell'I.C.).

È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

30.3 - Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro Produzione Pasti e ai centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Gli armadietti a doppio scomparto, qualora non risultino presenti o in idoneo stato d'uso e/o in numero sufficiente, devono essere forniti o integrati dall'I.C..

Per la pulizia delle mani, l'I.C. deve prevedere la fornitura di sapone liquido e di asciugamani monouso che devono essere collocati in appositi dispenser eventualmente dotati di dispositivo per la protezione dalle polveri.

Art. 31 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

31.1 - Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

L'I.C. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove deve svolgersi il servizio oggetto dell'contratto;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

31.2 - Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'I.C., al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro dell'A.C., l'I.C. si obbliga, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs.n. 81/2008, prima dell'avvio del servizio, a garantire la disponibilità del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione per effettuare sopralluogo congiunto con il RSPP della Stazione Appaltante al fine di:

- . analizzare le modalità operative del servizio;
- . analizzare i rischi da interferenza e le relative misure di prevenzione e protezione;
- . sottoscrivere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.U.V.R.I.) definitivo; il D.U.V.R.I. provvisorio costituisce l'allegato G al presente capitolato;
- . sottoscrivere il verbale della riunione di cooperazione e coordinamento.

L'I.C. deve trasmettere, in tempi congrui con le operazioni sopra indicate di coordinamento, apposito "Documento di valutazione dei rischi" di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività dell'A.C.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza determinano la risoluzione del contratto.

31.3 - Referenti alla sicurezza

L'A.C. comunica il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'I.C. deve comunicare all'A.C. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

31.4 - Piano di evacuazione

L'I.C. dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dall'A.C. e/o dai datori di lavoro delle sedi nelle quali opera. Il personale dell'I.C., previa formazione, può essere inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

31.5 - Divieti

È fatto divieto al personale dell'I.C. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc..

Art. 32 - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E L'ESECUZIONE QUALITATIVA DEL SERVIZIO

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che ritiene opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i centri refezionali per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'I.C. alle prescrizioni sia legislative, sia contrattuali del Capitolato Speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta-progetto dall'I.C. medesimo.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo l'A.C. può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo ed eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità.

Nel caso venga effettuato un controllo da parte dell'A.S.L. o dei N.A.S. (o altro Controllo Ufficiale) copia del verbale redatto a seguito dell'ispezione deve essere prontamente trasmesso all'A.C..

32.1 - Personale preposto al controllo

Oltre gli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore ed il personale dipendente dell'A.C., possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo anche:

- . le società o i professionisti specializzati incaricati dall'A.C.,
- . i componenti della Commissione Mensa.

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.C., ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente al Responsabile della gestione del servizio individuato e segnalato dall'I.C..

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio e di contro l'I.C. garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche; per raccogliere elementi utili possono essere utilizzate anche riprese video e/o fotografiche.

L'I.C. è tenuto a mettere a disposizione dei rappresentanti della commissione mensa e di tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copricapi e sovrasacche monouso) da indossare durante la visita del Centro di Produzione Pasti; a tutto questo personale non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

32.2 – Tipologia dei controlli

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici:

- a) le ispezioni mirano a verificare e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:
modalità di stoccaggio nelle celle – temperatura di servizio delle celle – etichettatura e data di scadenza dei prodotti – modalità di lavorazione, di cottura, di trasporto dei pasti e di distribuzione – procedimenti e registri di manutenzione, disinfezione, disinfestazione e di pulizia – organizzazione del personale – quantità delle porzioni (valutata su almeno 10 porzioni) – Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari, ecc.;
- b) i controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.C. o dai tecnici incaricati dall'A.C.;
- c) gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dall'A.C..

Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per l'A.C., particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

32.3 - Conservazione dei campioni

L'I.C. preleva nel Centro di Produzione Pasti giornalmente almeno 150 grammi edibili di ogni prodotto somministrato, ripone la campionatura in sacchetti o contenitori sterili, monouso,

ermeticamente chiusi e la conserva refrigerata tra 0° e + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione. I sacchetti o i contenitori devono riportare un'etichetta riportanti ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

32.4 - Controllo della qualità

L'I.C., in sede di offerta indica se dispone di un proprio laboratorio di analisi (deve essere inserito nei registri Regionali dei laboratori che effettuano prove relative all'autocontrollo per le industrie alimentari) per il controllo qualitativo (chimico-fisico, microbiologico) o, nel caso non ne disponga, ne individua uno accreditato ACCREDIA, per l'esecuzione di quanto indicato all'art. 25, comma e) del CS e dichiara inoltre, la periodicità e numero dei controlli riferiti al piano di analisi predisposto.

I referti della analisi devono essere trasmesse all'A.C. e raccolti in un registro, presso il Centro di Produzione Pasti, che rimane disponibile per la consultazione.

Art. 33 - PENALI

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) Standard merceologici:

- 1.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
- 1.2. € 500 (cinquecento/00)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia o a quanto indicato dal CS.
- 1.3. € 300 (trecento/00)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa e/o non in italiano
- 1.4. Prezzo pasto decurtato del 50% nel caso in cui l'I.C. non avverta l'A.C., entro le ore 10.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli eventualmente dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù).
In caso di:
 - mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 5 (cinque) volte nel mese, di uno o più prodotti certificati previsti nel capitolato o nell'offerta (quando previsti), l'A.C., oltre alle penalità già previste, si riserva di applicare discrezionalmente una penalità di € 1.000 (mille/00).
 - l'A.C. si riserva anche di applicare tale ulteriore penale (€1.000) quando, pur rimanendo nel limite delle 5 (cinque) volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo.
- 1.5. € 300 (trecento/00)
Fornitura di frutta fresca biologica, qualora prevista nell'offerta di gara dall'I.C., di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (Agricoltura UE).

2) Quantità:

- 2.1. € 300 (trecento/00)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 2500 (duemilacinquecento/00)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.2. € 1200 (milleduecento/00)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.4. € 200 (duecento/00)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.

- 2.5. € 300 (trecento/00)
Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
- 2.6. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.
Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.C., entro 30 gg dall'inizio del servizio.
- 3) Rispetto del menù:
- 3.1. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.2. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.3. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche
- 3.4. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)
- 3.5. € 750 (settecentocinquanta/00)
Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola dieta non conforme somministrata.
- 4) Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti:
- 4.1. € 250 (duecentocinquanta/00)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 250 (duecentocinquanta/00)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 250 (duecentocinquanta/00)
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti.
- 4.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 500 (cinquecento/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.
- 4.8. € 1.500 (millecinquecento/00)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.9. € 300 (trecento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro di produzione Pasti o presso i Centri Refezionali.
- 4.10. € 250 (duecentocinquanta/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente).
- 4.11. € 500 (cinquecento/00)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.

4.12. € 250 (duecentocinquanta/00)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.

4.13. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di produzione Pasti.

4.14. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.15. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).

4.16. € 750 (settecentocinquanta/00)

Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.C..

4.17. € 1.000 (mille/00)

Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara

4.18. € 500 (cinquecento/00)

Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso il Centro di produzione Pasti e i centri refezionali

4.19. € 500 (cinquecento/00)

Gestione inadeguata della raccolta (anche differenziata) dei rifiuti.

4.20. € 1.000 (mille/00)

Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP e le manutenzioni.

4.21. € 1.000 (mille/00)

Mancata effettuazione e/o mancata comunicazione preventiva all'A.C. del "ritiro simulato" o "ritiro praticato" del pasto in somministrazione, per ogni anno scolastico.

4.22. € 500 (cinquecento/00)

Assenza o compilazione differita dei documenti di registrazione delle identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari (RFP)

5) Tempistica:

5.1. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

5.2. € 200 (duecento/00)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

5.3. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara

6) Personale:

6.1. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme di cui all'art. 13 del presente Capitolato d'Contratto.

6.2. € 250 (duecentocinquanta/00)

Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle figure professionali impiegate per il servizio.

7) Varie:

- 7.1. € 1.000 (mille/00)
Ogniqualevolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.
- 7.2. € 500 (cinquecento/00)
Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".
- 7.3. da € 250 (duecentocinquanta/00) a € 2.500 (duemilancinquecento/00)
Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

8) Allegato F (F.1. – F.2. – F.3) al Capitolato Speciale - fornitura e la posa in opera di arredi ed attrezzature per il Centro di Produzione Pasti.

- 8.1. Per ogni giorno lavorativo di ritardo della consegna della fornitura rispetto al termine di cui all'Art. 7 dell'allegato F, l'I.C. sarà tenuto al pagamento di una penale dell'importo del 1 (uno) per mille dell'importo contrattuale (riferito alla sola base d'asta indicata dall'A.C. per le attrezzature).
- 8.2. In caso di esito negativo del collaudo delle attrezzature, l'A.C. ne darà comunicazione all'I.C. che, accertato il difetto del prodotto, sarà tenuta a provvedere, entro il termine di giorni 15 (quindici) a proprie spese e cura, al ritiro e alla sostituzione dei prodotti forniti senza alcun onere a carico dell'A.C. e al pagamento dei danni quantificati in Euro 100,00 per ogni giorno trascorso dalla data di accertamento del difetto e/o malfunzionamento alla data di sostituzione.
- 8.3. In caso di mancato intervento di assistenza e/o manutenzione, nei termini e con le modalità stabilite dal presente capitolato, verrà applicata a carico dell'I.C. una penalità pari a Euro 100,00 per ogni giorno di ritardo.

L'A.C., entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltra all'I.C., con lettera raccomandata o PEC o telefax o messo comunale, notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

L'I.C. entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della raccomandata o PEC o telefax può formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.C..

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'A.C. è tenuta ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.C.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto.

Il recupero delle penalità da parte dell'A.C. sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto all'I.C. nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione

Art. 34 - CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra l'A.C. e l'I.C., quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno definite da un collegio arbitrale, costituito

da un arbitro scelto da ciascuna delle parti e da un terzo scelto di comune accordo e, in difetto, dal Presidente del Tribunale di Novara.

Il collegio arbitrale giudicherà secondo equità, seguendo le forme di procedura che riterrà più opportune. Il lodo arbitrale reso esecutivo avrà efficacia di sentenza per le parti e le spese di giudizio poste a carico di quella soccombente.

Art. 35 - RINVIO ALLE LEGGI

Il presente servizio in concessione e i diritti e gli obblighi da esso nascenti sono regolati dalla Legge italiana.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di igiene e sanità degli alimenti, di tutela dei lavoratori, di sicurezza degli impianti, normativa sul fumo, nonché le norme che eventualmente interverranno a modifica ed integrazione delle normative richiamate nei documenti inerenti il presente contratto.

ELENCO ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Contratto i seguenti allegati:

- **Allegato A** - Dati quantitativi e qualitativi riferiti al servizio da appaltare
- **Allegato B** - Menù utenze varie
- **Allegato C** - Tabelle nutrizionali
- **Allegato D** - Tabelle merceologiche
- **Allegato E** - Limiti di contaminazione di alimenti e superfici
- **Allegato F** - Fornitura e posa in opera di arredi ed attrezzature per il Centro di Produzione Pasti del Comune di Varallo Pombia
 - . **F.1.** - Schede tecniche
 - . **F.2.** - Layout e elenco attrezzature_centro di produzione pasti
 - . **F.3.** - Tavola 5.05_piano terra cucina_progetto esecutivo_opere di completamento
- . **Allegato G** - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I. - provvisorio)
- . **Allegato H** - Personale in servizio

Il presente capitolato è costituito da n. 35 articoli e da n. 11 allegati.