



Comunità Collinare  
Piccolo Anfiteatro  
Morenico Canavesano

**COMUNITA' COLLINARE PICCOLO  
ANFITEATRO MORENICO  
CANAVESANO**  
PROVINCIA DI TORINO

**CAPITOLATO SPECIALE  
DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE  
PER L'APPALTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Periodo dal 1.9.2018 al 31.8.2021

## INDICE

<a href="#">Art. 1 - Oggetto dell'appalto .....</a>	<a href="#">4</a>
<a href="#">Art. 2 - Durata .....</a>	<a href="#">5</a>
<a href="#">Art. 3 – Importo presunto dell'appalto a base di gara, quantitativo ed orari giornalieri.....</a>	<a href="#">6</a>
<a href="#">Art. 4 - Tipologia dell'utenza.....</a>	<a href="#">7</a>
<a href="#">Art. 5 - Ubicazione cucina, mense scolastiche .....</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">Art. 6 - Locali ed accessi.....</a>	<a href="#">9</a>
<a href="#">Art. 7 -Tipologia del Servizio .....</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">Art. 8 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti .....</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">Art. 9 - Mezzi di trasporto.....</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">Art. 10 Contenitori .....</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">Art. 11 Materiale .....</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">Art. 12 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche .....</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">Art. 13 Caratteristiche della merce .....</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">Art. 14 Garanzie di qualità e criteri ambientali minimi</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">Art. 15 Menù .....</a>	<a href="#">14</a>
<a href="#">Art. 16 Struttura dei menù.....</a>	<a href="#">14</a>
<a href="#">Art. 17 Menù per ricorrenze particolari .....</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">Art. 18 Variazioni del Menù .....</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">Art. 19 Quantità delle vivande .....</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">Art. 20 Diete speciali .....</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">Art. 21 Diete leggere o "in bianco" .....</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">Art. 22 Menù alternativi.....</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">Art. 23 Introduzione nuovi piatti.....</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">Art. 24 Obblighi dell'Amministrazione .....</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">Art. 25 Oneri e obblighi a carico della Ditta appaltatrice .....</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">Art. 26 Servizi aggiuntivi.....</a>	<a href="#">19</a>
<a href="#">Art. 27 Educazione alimentare.....</a>	<a href="#">19</a>
<a href="#">Art. 28 Piano d'emergenza.....</a>	<a href="#">19</a>
<a href="#">Art. 29 Fornitura documentazione per contributi CEE.....</a>	<a href="#">19</a>
<a href="#">Art. 30 Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione....</a>	<a href="#">20</a>
<a href="#">Art. 31 Ambientazione locali refettorio .....</a>	<a href="#">20</a>
<a href="#">Art. 32 Operazioni da effettuare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti.....</a>	<a href="#">21</a>
<a href="#">Art. 33 Corrispettivo .....</a>	<a href="#">21</a>
<a href="#">Art. 34 Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti.....</a>	<a href="#">21</a>
<a href="#">Art. 35 Personale.....</a>	<a href="#">23</a>
<a href="#">Art. 36 Direzione del servizio .....</a>	<a href="#">24</a>
<a href="#">Art. 37 Rispetto della normativa .....</a>	<a href="#">25</a>
<a href="#">Art. 38 Applicazione contrattuale .....</a>	<a href="#">25</a>
<a href="#">Art. 39 Disposizioni igienico-sanitarie .....</a>	<a href="#">26</a>
<a href="#">Art. 40 Etichettatura delle derrate .....</a>	<a href="#">26</a>
<a href="#">Art. 41 Conservazione delle derrate.....</a>	<a href="#">26</a>
<a href="#">Art. 42 Riciclo.....</a>	<a href="#">27</a>
<a href="#">Art. 43 Manipolazione e cottura .....</a>	<a href="#">27</a>
<a href="#">Art. 44 Preparazione piatti freddi.....</a>	<a href="#">28</a>
<a href="#">Art. 45 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....</a>	<a href="#">28</a>
<a href="#">Art. 46 Linea refrigerata.....</a>	<a href="#">28</a>
<a href="#">Art. 47 Condimenti .....</a>	<a href="#">29</a>

<a href="#">Art. 48 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione.....</a>	<a href="#">29</a>
<a href="#">Art. 491 Regolamenti.....</a>	<a href="#">29</a>
<a href="#">Art. 50 Pulizia locali .....</a>	<a href="#">30</a>
<a href="#">Art. 51 Lavaggio stoviglie .....</a>	<a href="#">30</a>
<a href="#">Art. 52 Modalità di utilizzo dei detersivi .....</a>	<a href="#">30</a>
<a href="#">Art. 53 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia.....</a>	<a href="#">30</a>
<a href="#">Art. 54 Pulizie esterne .....</a>	<a href="#">30</a>
<a href="#">Art. 55 Rifiuti.....</a>	<a href="#">31</a>
<a href="#">Art. 56 Servizi Igienici.....</a>	<a href="#">31</a>
<a href="#">Art. 57 Disposizioni in materia di sicurezza .....</a>	<a href="#">31</a>
<a href="#">Art. 58 Norme generali per l'igiene del lavoro.....</a>	<a href="#">32</a>
<a href="#">Art. 59 Impiego di energia .....</a>	<a href="#">32</a>
<a href="#">Art. 60 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro .....</a>	<a href="#">32</a>
<a href="#">Art. 61 Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti .....</a>	<a href="#">32</a>
<a href="#">Art. 62 Pulizia di impianti ed attrezzature .....</a>	<a href="#">32</a>
<a href="#">Art. 63 Diritto di controllo dell'Amministrazione .....</a>	<a href="#">32</a>
<a href="#">Art. 64 Organismi preposti al controllo .....</a>	<a href="#">33</a>
<a href="#">Art. 65 Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa) .....</a>	<a href="#">33</a>
<a href="#">Art. 66 Metodologia del controllo qualità.....</a>	<a href="#">33</a>
<a href="#">Art. 67 Blocco delle derrate .....</a>	<a href="#">33</a>
<a href="#">Art. 68 Sistema di autocontrollo (HACCP) .....</a>	<a href="#">34</a>
<a href="#">Art. 69 Modalità di confezionamento .....</a>	<a href="#">35</a>
<a href="#">Art. 70 Relazione sull'andamento del servizio .....</a>	<a href="#">35</a>
<a href="#">Art. 71 Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti .....</a>	<a href="#">35</a>
<a href="#">Art. 72 Responsabilità.....</a>	<a href="#">37</a>
<a href="#">Art. 73 Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti .....</a>	<a href="#">38</a>
<a href="#">Art. 74 Revisione del prezzo.....</a>	<a href="#">39</a>
<a href="#">Art. 75 Assicurazione.....</a>	<a href="#">39</a>
<a href="#">Art. 76 Ipotesi di risoluzione del contratto .....</a>	<a href="#">40</a>
<a href="#">Art. 77 Risoluzione anticipata del contratto.....</a>	<a href="#">41</a>
<a href="#">Art. 78 Recesso della Ditta appaltatrice dal servizio .....</a>	<a href="#">41</a>
<a href="#">Art. 79 Ulteriore causa di cessazione del contratto.....</a>	<a href="#">41</a>
<a href="#">Art. 80 Progetto di organizzazione del servizio .....</a>	<a href="#">41</a>
<a href="#">Art. 81 Sopralluogo di presa visione delle sedi di svolgimento del servizio .....</a>	<a href="#">42</a>
<a href="#">Art. 82 Responsabilità del procedimento.....</a>	<a href="#">42</a>
<a href="#">Art. 83 Variazione ragione sociale della ditta appaltatrice .....</a>	<a href="#">42</a>
<a href="#">Art. 84 Osservanza delle leggi e dei regolamenti .....</a>	<a href="#">42</a>
<a href="#">Art. 85 Richiamo alla Legge e altre norme .....</a>	<a href="#">42</a>
<a href="#">Art. 86 Tutela della privacy .....</a>	<a href="#">433</a>
<a href="#">Art. 87 - Allegati tecnici .....</a>	<a href="#">43</a>

## Art 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il presente appalto viene indetto dalla Comunità Collinare Piccolo Anfiteatro Morenico Canavesano al fine di garantire il servizio di ristorazione scolastica ai propri utenti che ne usufruiscono nei plessi indicati nei successivi articoli.
2. L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate della fornitura di pasti per la refezione scolastica destinato agli alunni delle Scuole dell'Infanzia (di seguito denominata "scuola materna"), Primaria (di seguito denominata "scuola elementare") e Secondaria di I° grado (di seguito denominata "scuola media") da prepararsi nelle cucine centralizzate di Strambino e Romano Canavese.
3. L'appalto in oggetto comprende il servizio presso i seguenti plessi:

Pluriuso di Strambino	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino.</li> <li>– Distribuzione dei medesimi nei locali refettorio del Pluriuso, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare, agli alunni delle scuole elementari e medie, su più turni.</li> <li>– Pulizia e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta appaltatrice.</li> </ul>
Scuola Materna di Strambino Capoluogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino</li> <li>– Veicolazione fino alla Scuola Materna</li> <li>– Distribuzione nei locali refettorio della scuola materna, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.</li> <li>– Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi</li> </ul>
Scuola Materna fraz Cerone - Strambino	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino</li> <li>– Veicolazione fino alla Scuola Materna della frazione Cerone</li> <li>– Distribuzione nei locali refettorio della scuola materna, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.</li> <li>– Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi</li> </ul>
Scuola Materna fraz Crotte - Strambino	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino.</li> <li>– Veicolazione fino alla Scuola Materna della frazione Crotte</li> <li>– Distribuzione nei locali refettorio della scuola materna, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.</li> <li>– Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi</li> </ul>
Scuola Elementare di Romano Canavese	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Romano Canavese.</li> <li>– Distribuzione dei medesimi nei locali refettorio, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.</li> <li>– Pulizia e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta appaltatrice</li> </ul>
Scuola Materna di Scarmagno	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino.</li> <li>– Veicolazione fino alla Scuola Materna di Scarmagno</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribuzione nei locali refettorio della scuola materna, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.</li> <li>- Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi</li> </ul>
Scuola Elementare di Scarmagno	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino.</li> <li>- Veicolazione fino alla Scuola Elementare di Scarmagno</li> <li>- Distribuzione nei locali refettorio della scuola elementare, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.</li> <li>- Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi</li> </ul>
Scuola Materna di San Martino Canavese	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino.</li> <li>- Veicolazione fino alla Scuola Materna di San Martino C.se</li> <li>- Distribuzione nei locali refettorio della scuola materna, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.</li> <li>- Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi</li> </ul>
Scuola Materna di Mercenasco	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparazione dei pasti nella cucina centralizzata di Strambino.</li> <li>- Veicolazione fino alla Scuola Materna di Mercenasco</li> <li>- Distribuzione nei locali refettorio della scuola materna, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.</li> <li>- Pulizie e riassetto del locale scodellamento, del refettorio e dei locali annessi</li> </ul>

3. La ditta appaltatrice dovrà fornire un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, verifica presenze, rendicontazione e pagamento dei pasti in modalità pre-pagato, incassando direttamente le tariffe e assicurando alla stazione appaltante la possibilità di verifica mediante accesso on line ai dati.
4. **La ditta appaltatrice dovrà fornire l'arredo e l'attrezzatura necessaria alla messa in funzione del locale scodellamento e dispensa della nuova scuola materna di Strambino in Via Botta fin dal primo giorno di scuola dell'a.s. 2018/19.**
5. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina (compresa l'eventuale sostituzione di apparecchiature non funzionanti), così come l'integrazione o la fornitura dello stoviglie è a cura della Ditta Appaltatrice.
6. Quanto precede fermo restando tutto quanto previsto nel presente "Capitolato d'appalto" è a carico della Ditta Appaltatrice.
7. Alla scadenza contrattuale, quanto fornito ed installato dall'impresa, resterà di proprietà della stazione appaltante senza ulteriori oneri.
8. Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

## **Art. 2 - Durata**

1. Il presente appalto ha la durata di tre anni dal 1.9.2018 al 31.8.2021.
2. Il servizio di refezione scolastica si riferisce agli anni scolastici: 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità Competenti.
3. Nel caso in cui allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la stazione appaltante non avesse provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la

Ditta Appaltatrice sarà obbligata a continuarlo per il periodo richiesto dall'Amministrazione, comunque non superiore all'anno scolastico successivo, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

4. Qualora richiesto dalla stazione appaltante entro il 31.5.2021, il servizio potrà essere affidato mediante procedura negoziata per un ulteriore triennio alla ditta aggiudicataria del presente appalto alle medesime condizioni contrattuali, ai sensi dell'art. 125 comma 1 lettera f) del D.Lgs n. 50/2016 e s.m..i.

### **Art. 3 - Importo presunto dell'appalto a base di gara, quantitativo ed orari dei pasti giornalieri**

1. Il numero presunto dei pasti che potrebbero essere complessivamente richiesti sono circa 124.000 annui, per un totale complessivo per l'intero periodo del presente appalto, di circa 372.000 pasti.
2. L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € 1.647.960,00 oltre I.V.A.; tale importo risulta determinato quale prodotto del prezzo unitario del pasto moltiplicato per il succitato numero presunto complessivo dei pasti relativo al presente appalto. Il valore complessivo dell'appalto compreso l'eventuale rinnovo per il secondo triennio è di € 3.295.920,00
3. Il prezzo unitario per pasto a base di gara (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari ad € 4,43 oltre l'I.V.A., di cui € 0,01, oltre l'I.V.A., quale costo delle misure adottate per eliminare, o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, ai sensi dell'art.26, comma 5, del D. Lgs. n.81/2008 e successive modifiche, non soggetto a ribasso; per un prezzo unitario a pasto soggetto a ribasso in sede di gara di € 4,42 oltre l'I.V.A..

Il succitato prezzo posto a base di gara è unico per tutti i seguenti pasti:

- a) prezzo del singolo pasto giornaliero per la scuola materna;
  - b) prezzo del singolo pasto giornaliero per la scuola elementare;
  - c) prezzo del singolo pasto giornaliero per la scuola media;
  - d) prezzo del singolo pasto giornaliero per gli adulti.
4. L'importo complessivo a base di gara viene finanziato in parte mediante riscossione diretta dagli utenti da parte della ditta appaltatrice ed in parte con mezzi propri ordinari di bilancio della stazione appaltante.
  5. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.
  6. Si precisa che il numero dei pasti di seguito indicato ha solo valore indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto. L'eventuale variazione del numero di utenti

non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.

### PASTI DISTRIBUITI

Refettori	gg. servizio/sett.	Utenti iscritti al servizio	Orario distribuzione	Pasti/anno
Pluriuso Scuola Elementare Strambino (alunni)	5 (dal lunedì al venerdì)	270*	dalle 12.00 alle 12.50	40.000
Pluriuso Scuola Media Strambino (alunni)	3 (lunedì martedì e giovedì)	240**	dalle 13.05 alle 13.50	16.000
Scuola Materna Strambino	5 (dal lunedì al venerdì)	40	dalle 11.45 alle 12.45	9.000
Scuola Materna Cerone	5 (dal lunedì al venerdì)	20	dalle 11.45 alle 12.45	4.000
Scuola Materna Crotte	5 (dal lunedì al venerdì)	20	dalle 11.45 alle 12.45	4.000
Scuola Elementare Romano C.se	5 (dal lunedì al venerdì)	100	dalle 12.20 alle 13.20	17.000
Scuola Elementare di Scarmagno	4 (dal lunedì al giovedì)	120	dalle 12.30 alle 13.30	16.800
Scuola Materna Scarmagno	5 (dal lunedì al venerdì)	40	dalle 11.45 alle 12.45	8.500
Scuola Materna di San Martino C.se	5 (dal lunedì al venerdì)	20	dalle 11.45 alle 12.45	3.500
Scuola Materna di Mercenasco	5 (dal lunedì al venerdì)	25	dalle 11.45 alle 12.45	5.200
<b>TOTALE PASTI ANNUI</b>				<b>124.000</b>

\* Nota: il venerdì utenza elementare ridotta a 150 alunni

\*\* Nota: il lunedì utenza media ridotta a 65 alunni

### Art. 4 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio è costituita da:

- Alunni scuola dell'infanzia; (circa 28.500 pasti/anno)
- alunni delle scuole elementari (69.500 pasti/anno)
- alunni della scuola media che frequentano le classi a tempo pieno o modulari;(circa 16.000 pasti/anno)
- personale docente e collaboratori scolastici delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa), dipendenti comunali e adulti assistiti; (circa 10.000 pasti/anno)

2. È fatto divieto assoluto al gestore preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente disciplinare, fatto salvo di esplicita e specifica autorizzazione della stazione appaltante.

#### **Art. 5 - Ubicazione centri di cottura e mense scolastiche**

1. I due centri di cottura sono situati:
  - in Strambino Via Panetti presso il Pluriuso
  - in Romano Canavese presso la scuola elementare di Via Valle,
  
2. I refettori sono situati in presso:
  - **Pluriuso di Via Modesto Panetti:** i pasti degli alunni delle scuole elementari e medie di Strambino devono essere somministrati in due o più turni presso la sala mensa utilizzando il bancone self service, con una linea dedicata per gli alunni di prima e seconda elementare;
  - **Scuola dell'infanzia di Strambino:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli nel refettorio della scuola stessa;
  - **Scuola dell'infanzia di Cerone:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli nel refettorio della scuola stessa;
  - **Scuola dell'infanzia di Crotte:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli tavoli nel refettorio della scuola stessa;
  - **Scuola elementare di Romano Canavese:** i pasti devono essere somministrati presso la sala mensa della scuola elementare utilizzando il bancone self service;
  - **Scuola elementare di Scarmagno:** i pasti devono essere somministrati presso la sala mensa della scuola elementare utilizzando il bancone self service;
  - **Scuola materna di Scarmagno:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli nel refettorio della scuola stessa;
  - **Scuola materna di Mercenasco:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli nel refettorio della scuola stessa;
  - **Scuola materna di San Martino Canavese:** i pasti devono essere somministrati ai tavoli nel refettorio della scuola stessa;
  
3. La stazione appaltante potrà variare, nel corso dell'appalto, l'ubicazione sia del centro di cottura, sia delle scuole senza che il gestore possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.



## Art. 6 - Locali ed accessi

1. I comuni mettono a disposizione della Ditta appaltatrice i seguenti immobili, :

<b>LOCALE</b>	<b>UBICAZIONE</b>
Cucina Dispensa Spogliatoio Servizi igienici per personale Locale refettorio	Pluriuso di Strambino Via Modesto Panetti 18
Cucina Dispensa Spogliatoio Servizi igienici per personale Locale refettorio	Scuola Elementare di Romano Canavese - Via Valle 3
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola Materna di Strambino Via Botta 8
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola Materna di Strambino frazione Cerone Via Centrale 59
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola Materna di Strambino frazione Crotte Via Don Cignetti
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola Elementare di Scarmagno Via Romano s.n.c.
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola Materna di Scarmagno Via Maestra 4
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola Materna di San Martino Canavese Via Arduino 48
Locale scodellamento e dispensa Refettorio	Scuola Materna di Mercenasco Vicolo Peretto 4

2. Detti locali vengono ceduti in comodato d'uso alla Ditta appaltatrice, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile e dalla normativa igienico-sanitaria.
3. Il comodato d'uso dei locali refettorio e del centro di cottura di Romano Canavese è a titolo gratuito, mentre per il centro di cottura di Strambino e locali annessi dovranno essere rimborsati i costi per le utenze (luce, gas, riscaldamento, telefono). A titolo puramente indicativo tali costi ammontano ad € 15.000 annui
4. Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, dovrà essere regolato a parte tra stazione appaltante e Gestore.
5. La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

6. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:
  - a. Personale della ditta appaltatrice;
  - b. Personale della stazione appaltante o personale esterno incaricato dei controlli da parte della stazione appaltante;
  - c. Personale ASL incaricato dei controlli;
  - d. Componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
  - e. Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.
6. La ditta appaltatrice deve assicurare, nel locale cucina e nei refettori, durante le ore di preparazione, somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire, secondo i criteri definiti nel presente capitolato.

### **Art. 7 - Tipologia del Servizio**

1. I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso i due centri di cottura da personale della Ditta aggiudicataria e con derrate approvvigionate a carico della stessa Ditta appaltatrice.
2. In ogni refettorio dei diversi plessi scolastici personale della ditta appaltatrice, provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché al successivo lavaggio e rigoverno delle stoviglie e dei locali con le modalità meglio indicate nel presente capitolato.
3. La ditta appaltatrice provvederà con propri mezzi al trasporto dei pasti presso il refettorio della scuola elementare di Scarmagno e delle scuole materne di Strambino, Cerone, Crotte, Scarmagno, San Martino Canavese e Mercenasco. I pasti preparati presso le cucine centralizzate sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione e monorazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

### **Art. 8 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti**

1. I pasti devono essere consegnati presso i punti di refezione indicati in precedenza a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, nei giorni e nelle ore stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
2. L'intervallo cottura-consumo non deve superare un'ora per pasta e riso e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.
3. Il quantitativo dei pasti da consegnare ai diversi plessi scolastici verrà acquisito giornalmente dalla ditta appaltatrice tramite l'apposito sistema informatizzato dalla stessa fornito.

### **Art. 9 - Mezzi di trasporto**

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.
2. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte della stazione appaltante di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.
3. Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

### **Art. 10 - Contenitori**

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

### **Art. 11 - Materiale**

1. Per l'allestimento dei tavoli del refettorio delle scuole materne, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare stoviglieria di tipo tradizionale ma infrangibile (piatti e bicchieri in materiale plastico rigido, posate in acciaio) forniti dalla ditta aggiudicataria; la stessa ditta dovrà provvedere al successivo lavaggio della stessa. È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di fornire la posateria, piatti e bicchieri mancanti a causa di rotture o smarrimenti.
2. Per l'allestimento dei tavoli del refettorio, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare stoviglieria di tipo tradizionale (piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio).
3. I tovaglioli dovranno essere di carta ad uso alimentare. I vassoi per il servizio self service in materiale plastico rigido.

4. La ditta utilizzerà materiali colorati, in armonia con l'ambientazione del locale refettorio, con la stoviglie in uso ed eventualmente adeguata agli addobbi del momento.

### **Art. 12 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

1. La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù allegato e nella quantità prevista da quanto allegato al presente capitolato, salvo diversa disposizione della stazione appaltante.

### **Art. 13 - Caratteristiche della merce**

1. I cibi non devono essere precotti. Gli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere/derivare da organismi geneticamente modificati.
2. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate:
  - a. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire prima dell'inizio del servizio, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
    - l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni;
    - tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.
  - b. È vietato l'uso di:
    - alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
    - prodotti di V gamma;
    - carni congelate;
    - carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;
    - semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.
3. Le derrate alimentari fornite possono essere, a titolo di proposta migliorativa, di stagione e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine ai centri di cottura (c.d. Km zero). L'impegno della ditta in tal senso, che dovrà essere dettagliato, sarà considerato come proposta migliorativa del servizio.

### **Art. 14 – Garanzie di qualità e criteri ambientali minimi**

1. Il Gestore deve indicare, a richiesta della stazione appaltante l'elenco dei fornitori e mettere a disposizione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

2. **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire per almeno il 5% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica o da sistemi di produzione integrata**” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009 e i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi) e per **almeno il 2%** espresso in percentuale di peso sul totale, **da prodotti IGP DOP e STG** – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite
3. **La carne deve provenire, per almeno il 15%** in peso sul totale, **da prodotti IGP e DOP** – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
4. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
5. Non dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all’utenza e al contesto, prevedendo l’utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali (da concentrato).
6. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
7. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L’amministrazione aggiudicatrice pretenderà dai fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

## Art. 15 - Menù

1. La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio in più punti una copia del menù.
2. I menù sono articolati su quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.
3. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con la stazione appaltante, tenendo conto della situazione climatica del momento.
4. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti ed approvati dall'ASL.
5. È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
  - a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
  - b. interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia ecc.;
  - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
  - d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
6. Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con la stazione appaltante, con comunicazione scritta e via fax.
7. È a carico dell'appaltatore l'eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni della Scuola materna.
8. La frutta, yogurt e budino, di cui ai succitati menù, e tovaglioli devono essere distribuiti agli alunni dalla ditta appaltatrice presso i relativi plessi scolastici durante la merenda del mattino e non al termine del pranzo.
9. Per le sole scuole materne è prevista la somministrazione della merenda pomeridiana.

## Art. 16 - Struttura dei menù

<b>MERENDA DI META' MATTINA</b>
Frutta o yogurt o dessert
<b>PRANZO</b>
Un primo piatto
Un secondo piatto
Un contorno
Pane
Acqua minerale naturale o in alternativa acqua del rubinetto microfiltrata
<b>MERENDA POMERIDIANA (per le sole scuole materne)</b>
Frutta o yogurt o dessert

Con la dicitura di "pasto" nel presente capitolato si intende la somministrazione dell'intero menu come sopra articolato, comprensivo, per le scuole materne, della merenda pomeridiana.

### **Art. 17 - Menù per ricorrenze particolari**

1. La ditta appaltatrice deve garantire – qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Pasqua, Festa di fine anno).
2. I menù verranno concordati con la stazione appaltante e previo parere dell'ASL.

### **Art. 18 - Variazioni del Menù**

1. Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.
2. L'amministrazione, in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L.
3. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

### **Art. 19 - Quantità delle vivande**

1. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dall'Allegato A/2 "Grammature". Nell'allegato A/2 "Grammature" sono riportati tutti i pesi degli ingredienti crudi, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.
2. Nei plessi scolastici dovrà essere presente un "**piatto campione**", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menu del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata a titolo di riferimento per gli insegnanti, i rappresentanti della Commissione Mensa o altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

### **Art. 20 - Diete speciali**

1. La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dalle A.S.L.. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari e/o affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con validità non superiore all'anno.
2. Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli

relativi a prodotti con glutine. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.

3. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.
4. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

### **Art. 21 - Diete leggere o "in bianco"**

1. La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.
2. Tali diete sono costituite da:

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

3. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
4. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.
5. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

### **Art. 22 - Menù alternativi**

1. Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico-religiose.
2. L'appaltatore si impegna a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7,30 e le ore 8,30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".
3. In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura.
4. Anche per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.



5. I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata.
6. Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:
  - bottiglietta infrangibile di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere;
  - 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); la preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.

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

  - n. 1 frutto o merendina dolce confezionata.
7. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.
8. Nella preparazione del pranzo al sacco si dovrà tener conto di eventuali diete speciali, diete in bianco nonché di eventuali esigenze etico-religiose degli utenti.

### **Art. 23 - Introduzione nuovi piatti**

1. Qualora il gestore intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla stazione appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche e le relative ricette.
2. Ogni innovazione dovrà essere approvata dall'ASL competente.

### **Art. 24 - Obblighi della stazione appaltante**

- La stazione appaltante dovrà:
  - a. mettere a disposizione gli spazi ed i locali di cucina e di refezione scolastica precedentemente indicati, le attrezzature e le stoviglie ivi esistenti per la preparazione e somministrazione dei pasti nonché gli arredi attualmente esistenti.
  - b. mettere a disposizione la banca dati degli utenti del servizio.

### **Art. 25 - Oneri e obblighi a carico della Ditta appaltatrice**

1. La ditta appaltatrice dovrà provvedere all'allestimento del locale scodellamento e dispensa della nuova scuola dell'infanzia di Strambino, installandovi a propria cura e spese tutta l'attrezzatura necessaria (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: lavastoviglie, frigorifero, lavello, mobili in acciaio, stoviglie, carrello termico, armadietti sporco/pulito per il personale ecc.)

2. La ditta deve verificare anche nel corso della durata dell'appalto se le attrezzature dei centri di cottura e di distribuzione dei pasti sono sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto richiesto per una regolare erogazione del servizio.
3. In caso contrario la stessa deve provvedere, a sua cura e spese, all'integrazione delle attrezzature insufficienti o non idonee; tali attrezzature resteranno di proprietà della stazione appaltante al termine del presente appalto, senza che la ditta appaltatrice possa chiedere alcunché a qualsiasi titolo. La ditta appaltatrice curerà diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e da essa integrate, e ne curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria proprie spese.
4. Sono a carico della ditta gli oneri relativi al consumo di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas cucina e telefono del centro di cottura di Strambino.
5. La ditta appaltatrice ha l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi ed ogni altro bene avuto in uso.
6. Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti.
7. L'appaltatore, inoltre, dovrà fornire:
  - a. i tovaglioli di carta, i piatti, i bicchieri e la posateria come meglio specificato nel relativo articolo del presente capitolato;
  - b. i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura dei locali mensa;
  - c. il vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti ed alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
  - d. tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, alla preparazione e distribuzione confezionamento e trasporto dei pasti ed alla pulizia dei locali;
  - e. sapone liquido, salviette di carta e carta igienica nei servizi igienici del personale.
8. L'appaltatore dovrà provvedere, mediante propri contenitori termici, al trasporto dei cibi presso le mense delle scuole elementare di Scarmagno e delle scuole materne di Strambino, Cerone, Crotte, Scarmagno, San Martino Canavese e Mercenasco.
9. L'appaltatore dovrà provvedere al ritiro giornaliero delle stoviglie sporche, alla pulizia, compreso il lavaggio giornaliero dei locali mensa, dei tavoli e delle sedie al termine dei pasti, nonché al lavaggio giornaliero dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti e dei mezzi di trasporto.
10. L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti, da concordarsi con la dirigenza scolastica.
11. La ditta aggiudicataria dovrà altresì presentare SCIA al SUAP del Comune competente per l'attività di ristorazione collettiva per preparazione e somministrazione dei pasti nei vari plessi e munirsi di ogni autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità.
12. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e sanificati e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.
13. La Ditta appaltatrice deve affiggere in ogni refettorio il menù.
14. Il Gestore si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

15. Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità e conformi alle prescrizioni qualitative di cui alle linee guida per la Ristorazione collettiva scolastica (BUR supplemento al n. 40 del 3.10.2002 approvate con Determinazione della Direzione Generale della Sanità 20/8/2002, n. 120).
16. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche attraverso apposita Commissione o tecnici dalla stessa delegati.

#### **Art. 26 - Servizi aggiuntivi**

1. Il gestore si impegna – qualora richiesto - ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici, purché ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione scolastica, quali a titolo esemplificativo: estate ragazzi e mensa sociale per anziani.
2. In questi casi, il servizio sarà reso allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso.
3. La ditta affidataria si impegna a mettere a disposizione personale qualificato per la preparazione di pasti per altri servizi comunali (es: pranzo di Natale/Capodanno per gli anziani) qualora ne ricorra la necessità e previo accordo sul costo del servizio richiesto.
4. La ditta si impegna annualmente a collaborare e sostenere eventuali progetti previsti per la realizzazione dei programmi scolastici attuati dal personale docente dell'Istituto Scolastico Comprensivo.

#### **Art. 27 - Educazione alimentare**

1. La ditta affidataria si impegna ad effettuare annualmente, in accordo con l'Istituto Comprensivo, interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie.

#### **Art. 28 - Piano d'emergenza**

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

#### **Art. 29 - Fornitura documentazione per contributi CEE**

1. La Ditta affidataria, per permettere alla stazione appaltante l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, relativo al recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e, in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono

recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta autorizzazione sanitaria (direttiva CEE 92/46).

### **Art. 30 - Controllo dell'uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione**

1. La manutenzione di tutti gli impianti e delle attrezzature dei centri cottura, dei relativi locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.
2. Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:
  - tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature dei centri cottura;
  - le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
  - la riparazione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) sia del centro cottura che dei punti di somministrazione e la sostituzione di quanto non riparabile;
  - la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori, ecc e la sostituzione di quanto non riparabile;
  - l'imbiancatura dei centri cottura (cucina e dispensa e servizi igienici del personale) e dei locali scodellamento dei vari plessi scolastici;
  - tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro cottura e refettori.
3. Qualora il gestore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.
4. Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati alla stazione appaltante.

### **Art. 31 - Ambientazione locali refettorio**

1. È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria curare l'ambiente dei locali refettorio, trasformando la mensa in luogo accogliente, dove la refezione diventi una pausa piacevole.
2. A tale scopo e per dare anche continuità ai progetti di educazione alimentare che dovranno essere attuati annualmente a favore degli utenti del servizio scolastico, come previsto dal presente capitolato, la ditta dovrà concordare l'eventuale addobbo dei locali con l'Istituto Scolastico Comprensivo.

## **Art. 32 - Operazioni da effettuare durante la preparazione e la distribuzione dei pasti**

1. Il personale deve:
  - a. togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
  - b. lavarsi accuratamente le mani;
  - c. indossare il camice e la cuffia, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso ed idonei calzari;
  - d. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
  - e. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
  - f. predisporre i tavoli con i coperti del giorno;
  - g. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
  - h. aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico.
2. Il personale addetto alla distribuzione deve:
  - a. condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
  - b. esibire il piatto campione
  - c. eseguire la distribuzione mediante carrelli termici o a self service dove previsto
  - d. utilizzare utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, e calibrati;
  - e. rispettare le porzionature previste senza variazioni sia in difetto che in eccesso (non sono consentiti i cosiddetti "bis")
  - f. la somministrazione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla distribuzione del primo piatto
  - g. la distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto
3. L'impresa appaltatrice verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto, attraverso l'attuazione di audit interni il cui risultato dovrà essere riferito alla stazione appaltante.
4. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.
5. La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione dell'Ufficio Istruzione di ciascun comune i dati relativi alle prenotazioni e consumi dei pasti. Tali dati verranno utilizzati per il controllo dell'emissione delle fatture mensili.

## **Art. 33 – Corrispettivo**

1. La Ditta appaltatrice provvederà, secondo le modalità riportate nel successivo articolo, alla riscossione delle tariffe del servizio mensa da parte degli utenti, al fine di ricavare il corrispettivo dovuto per tutte le prestazioni inerenti la gestione del servizio, ad eccezione di quelle di seguito previste.

2. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza della stazione appaltante, che fornirà alla Ditta appaltatrice i necessari elementi ai fini della riscossione delle tariffe stesse.
3. Poiché tale regime tariffario non determinerà l'integrale copertura del costo del servizio, la stazione appaltante corrisponderà alla Ditta appaltatrice la differenza tra il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti) e la tariffa pagata dagli utenti che usufruiscono di riduzioni od esenzioni. Corrisponderanno inoltre i costi dei pasti erogati ad insegnanti e collaboratori, personale comunale, anziani assistiti ecc.
4. I mancati introiti per gli utenti morosi saranno versati dalla stazione appaltante al termine di ciascun anno scolastico, previa verifica dell'espletamento di tutte le azioni di sollecito previste all'articolo 34.

### **Art. 34 – Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti**

1. La ditta appaltatrice deve attivare a sua cura e spese un sistema informatico di prenotazione e pagamento dei pasti. La ditta appaltatrice deve predisporre supporti strumentali Hardware e Software necessari per la gestione automatizzata dalla ristorazione scolastica. Per gestione informatizzata si intende la prenotazione dei pasti, l'emissione delle fatture ed il loro pagamento.
2. La ditta appaltatrice dovrà garantire, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, oltre alla fornitura dell'Hardware e del Software, e dell'istruzione a tutte le figure dell'ente interessate dal progetto di informatizzazione, la funzionalità dei programmi con un regolare contratto di manutenzione per tutta la durata dell'appalto con la ditta fornitrice. A garanzia della protezione dei dati e della continuità operativa del sistema, la ditta fornitrice del software dovrà essere certificata ISO 27001 e ISO 22301.
3. La ditta dovrà provvedere all'importazione delle anagrafiche degli attuali utenti del servizio (estrapolate dall'attuale sistema informatizzato) ed alla promozione alla classe successiva. La stazione appaltante provvederà annualmente ad eventuali modifiche puntuali sui singoli utenti (nuovi inserimenti, cessazioni, ecc)
4. La ditta dovrà inoltre garantire la fornitura e l'installazione delle attrezzature hardware e software per il pagamento presso un adeguato numero di punti di ricarica dislocati sul territorio, e tramite altri sistemi elettronici di pagamento.
5. Tutti i supporti e le attrezzature acquistate dalla ditta appaltatrice per la gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti, al termine della durata dell'appalto, rimarranno di proprietà della stazione appaltante.
6. La ditta dovrà dettagliare in sede di gara le modalità di rilevazione giornaliera delle presenze che intende adottare e gli operatori coinvolti
7. L'attività informatizzata comprenderà l'attribuzione agli utenti della misura della tariffa di competenza, in applicazione del sistema tariffario definito dalla stazione appaltante, nonché del diritto a diete speciali; tale attività presuppone la verifica, sempre a cura della stazione appaltante, della situazione economica dell'utente, nonché della veridicità delle dichiarazioni presentate.

8. La Ditta appaltatrice deve provvedere alla verifica del pagamento da parte degli utenti, concordando con la stazione appaltante modalità più opportune per ridurre al minimo la morosità. A tal fine la Ditta appaltatrice, non appena constatato il mancato pagamento di n.5 pasti, invierà alla famiglia dell'utente una comunicazione con invito a provvedere al pagamento entro i successivi 3 giorni e ripeterà tale invito nel caso che il mancato pagamento prosegua per ulteriori 5 giorni. Decorsi inutilmente ulteriori 3 giorni effettuerà la segnalazione alla stazione appaltante, il quale, tentata a sua volta l'azione bonaria, attiverà la procedura ingiuntiva. La Ditta appaltatrice è tenuta a segnalare tempestivamente la regolarizzazione dei pagamenti da parte dell'utente, al fine di evitare l'attivazione della procedura ingiuntiva.
9. La Ditta appaltatrice dovrà assicurare alla stazione appaltante la possibilità di accesso on line ai dati sulla gestione informatizzata del pagamento dei pasti.
10. Al termine di ciascun anno scolastico la ditta appaltatrice segnalerà i pasti rimasti insoluti da parte degli utenti. La stazione appaltante corrisponderà il corrispettivo alla ditta appaltatrice ed avvierà le procedure per la riscossione coattiva nei confronti degli utenti morosi.

### **Art. 35 – Personale**

1. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio. L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato nell'offerta dall'impresa come numero, mansioni, livello, monte ore, addestramento, curricula, formazione e aggiornamento del personale, che risulterà esplicitato in tabelle allegate all'offerta tecnica; resta inteso che il personale della ditta aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere in numero adeguato a garantire un servizio scorrevole, senza soste od attese da parte degli utenti.
2. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione alla stazione appaltante.
3. Tutto il personale, nessuno escluso, dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria alle mansioni, come previsto dalla normativa vigente.
4. Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale, possibilmente nell'ambito locale. In particolare viene richiesto alla ditta aggiudicataria di svolgere ogni azione necessaria per l'assorbimento del personale attualmente impiegato per l'espletamento del servizio.
5. Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti (cuochi) deve essere in possesso di comprovata e pluriennale esperienza nel campo della preparazione dei cibi ai bambini in età scolare, maturata in mense o refezioni scolastiche.
6. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
  - a. il nominativo e il recapito di un responsabile del servizio, in grado di intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi;
  - b. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro;

- c. il programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto.
7. Il gestore dovrà dotare tutto il personale di:
    - a. indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
    - b. distintivo visibile, affinché l'organizzazione del personale sia tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto e sia evidente l'appartenenza all'organizzazione preposta alla gestione del servizio di refezione.
  8. Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra attiva l'applicazione di una sanzione pecuniaria di entità pari a quanto definito nel presente capitolato.
  9. Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
  10. I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto al gestore e, qualora egli non provveda all'immediato ripristino di quanto danneggiato, la stazione appaltante provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta.
  11. La composizione dell'organico indicata dalla Ditta appaltatrice, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.
  12. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale.
  13. La stazione appaltante riserva, in ogni momento e a suo insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dell'organico della Ditta appaltatrice, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
  14. Eventuali carenze quantitative e/o qualitative rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

### **Art. 36 – Direzione del servizio**

1. La direzione del servizio, il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti devono essere affidate in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione di dimensione o consistenza almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto.
2. Il responsabile deve:
  - dirigere e controllare le attività dei centri cottura;
  - mantenere i rapporti con i fornitori;
  - dirigere e controllare la distribuzione dei pasti nei vari plessi;



- tenere i rapporti con la stazione appaltante, le Autorità scolastiche e la Commissione Mensa;
  - rispondere e vigilare sull'uso degli immobili/attrezzature/impianti.
3. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto costante con gli addetti segnalati dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e pertanto deve garantire la presenza presso il centro cottura e/o i locali di distribuzione, da comunicare alla stazione appaltante.
  4. In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo la constatazione dell'assenza.
  5. In caso di inadempienza sarà applicata una penale prevista dal presente capitolato d'appalto.

### **Art. 37 – Rispetto della normativa**

1. L'impresa appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
3. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.
4. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.
5. La ditta Appaltatrice si obbliga a tenere indenne la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità, per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevarla da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art.1676 del codice civile.

### **Art. 38 – Applicazione contrattuale**

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal contratto nazionale di lavoro, deve essere dipendente della Ditta appaltatrice.
2. L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio che costituisce oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio stesso, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro

contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

3. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.
4. La Ditta appaltatrice dovrà rilevare/assumere alle proprie dipendenze, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, anche se la Ditta appaltatrice non abbia aderito alla loro sottoscrizione, il personale operante alle dipendenze della Ditta attualmente affidataria.

#### **Art. 39 – Disposizioni igienico-sanitarie**

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80, al Reg. CE 178/2002, al Reg. CE 852/2004 e successive modificazioni ed integrazioni in tema di igiene e sicurezza alimentare, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

#### **Art. 40 – Etichettatura delle derrate**

1. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi:
  - a. D.L.vo 109/92 e s.m. Attuazione Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
  - b. Decr. L.vo 16.2.93 n. 77 Attuazione della Dir. 90/496/CEE del Consiglio del 24.9.90 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari;
  - c. D.L. 24.6.04 n. 157 Disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca;
  - d. Reg. CE 1924/2006 Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari;
  - e. Altre norme eventualmente applicabili.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 41 – Conservazione delle derrate**

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.
2. I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
3. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
4. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti (Reg. CE 282/2008 Materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti; Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m. Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con

le sostanze alimentari, D.P.R. 23.8.82 n. 777 Attuazione della Dir. CEE n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, Decr. MINISAN 26.4.93 n. 220 Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari e con sostanze d'uso personale, Circ. MINISAN 27.3.01 Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, Dir. CE 2002/72 e s.m. Materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, Reg. CE 1935/2004 Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le Dir. 80/590/CEE e 89/109/CEE, Reg. CE 1895/2005 Restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari, Circ. MIN. SALUTE 24.1.06 Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti: responsabilità delle imprese e dell'industria alimentare, Reg. CE 2023/2006 Buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari, Decr. MIN. SALUTE 1.2.07 Recepimento della Dir. N. 2005/31/CE della Commissione del 29 aprile 2005, che modifica la Dir. N. 84/500/CEE del Consiglio, per quanto riguarda una dichiarazione di conformità e i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica, destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari, Reg. CE 372/2007 Limiti di migrazione transitori per plastificanti impiegati nelle guarnizioni dei coperchi destinati a venire a contatto con gli alimenti, Decr. MIN. SALUTE 18.4.07 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti, Dir. CE 2007/42 Materiali e oggetti di pellicola di cellulosa rigenerata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, Reg. CE 450/2009 Materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, Circ. MIN. SALUTE 10.7.09 Reg. CE n. 450/2009 della Commissione del 29 maggio 2009 concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari) o con altro materiale comunque conforme. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

5. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
6. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
7. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

#### **Art. 42 – Riciclo**

1. È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 46 del presente capitolato.

#### **Art. 43 – Manipolazione e cottura**

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

2. Per i cibi biologici occorre adottare misure atte a garantire la separazione dei cicli di lavorazione (nel caso di preparazione contemporanea di piatti "bio" e "convenzionali" si faccia riferimento al Reg. CE 834/2007 e s.m. Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Reg. CEE n. 2092/91).

#### **Art. 44 – Preparazione piatti freddi**

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004.

#### **Art. 45 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
  - tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
  - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
  - la carne trita deve essere macinata in giornata;
  - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all'uso;
  - il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
  - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
  - le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
  - tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
  - le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
  - legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

#### **Art. 46 – Linea refrigerata**

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C. e 6° C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo sono: arrosti, roastbeef, lessi, brasati, polpettone, pasta al forno, verdure al forno e sfornati.
3. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **Art. 47 – Condimenti**

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
2. Come grasso, sia per condimento sia per cottura, si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e s.m.. Per la cottura di alcuni piatti è consentito l'utilizzo di olio di semi di girasole.
3. E' fatto divieto di utilizzare margarina.

#### **Art. 48 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

1. Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
  - a. mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);
  - b. lavare accuratamente le mani;
  - c. indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
  - d. togliere anelli e orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
  - e. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti, le caraffe o bottiglie dell'acqua;
  - f. procedere alla distribuzione del primo piatto, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
  - g. prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, ad esempio: 50 gr. Di arrosto corrispondono a due fette;
  - h. le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
  - i. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
  - j. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
  - k. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
  - l. la distribuzione della seconda portata al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

#### **Art. 49 – Regolamentazione trattamenti di pulizia**

1. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina e presso il refettorio sono regolamentati all'allegato A/4 e i detersivi dovranno essere conformi alle norme vigenti.

2. Di tutti i prodotti di pulizia che si intende utilizzare la Ditta Appaltatrice deve presentare alla stazione appaltante le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti.
3. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

#### **Art. 50 – Pulizia locali**

1. La Ditta Appaltatrice deve garantire:
  - Centri cottura centralizzati: pulizie e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta appaltatrice.
  - Refettori decentrati: pulizie e riassetto del refettorio e dei locali annessi.

#### **Art. 51 – Lavaggio stoviglie**

1. Il Gestore deve procedere al lavaggio delle stoviglie, fornendo anche i prodotti per il lavaggio. Qualora la macchina lavastoviglie dovesse guastarsi, la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di effettuare il servizio mediante stovigliame a perdere o non a perdere, fornito dalla Ditta stessa, senza alcun onere per la stazione appaltante, fermo restando l'obbligo di comunicare prontamente il guasto e provvedere alla immediata riparazione.

#### **Art. 52 – Modalità di utilizzo dei detersivi**

1. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e secondo la durezza dell'acqua erogata.
2. Tutto il materiale di sanificazione deve essere custodito in apposito armadio chiuso. Durante lo svolgimento delle operazioni di pulizia il suddetto materiale deve essere riposto su carrello adibito appositamente a tale funzione messo a disposizione della Ditta Appaltatrice.

#### **Art. 53 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

#### **Art. 54 – Pulizie esterne**

1. Le pulizie delle aree, compresi i vetri esterni, di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, sono a carico del gestore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree e superfici sempre ben pulite.

## Art. 55 – Rifiuti

1. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti dalla Ditta Appaltatrice in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata fissate dall'Amministrazione Comunale territorialmente competente. Nell'ottica dell'attuazione del principio di "differenziazione dei rifiuti" la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla distinzione della c.d. "FRAZIONE UMIDO" dalla c.d. "FRAZIONE SECCO". A tal uopo si precisa che:
  - la parte denominata "**FRAZIONE UMIDO**", per la quale s'intende il rifiuto organico, cioè lo scarto (non liquido e non bollente) composto da frutta, ortaggi e tutti gli avanzi di cibo ecc., deve essere collocata nei "**SACCHETTI BIODEGRABILI**" forniti dall'Impresa Appaltatrice;
  - la parte denominata "**FRAZIONE INDIFFERENZIATA**", per la quale si intende tutto ciò che rimane dopo le raccolte differenziate, dovrà essere collocata in sacchetti/sacchi di altro colore a discrezione della ditta aggiudicataria.Tutti i rifiuti riciclabili di tipo secco (plastica – alluminio – carta – vetro) e l'umido devono essere invece inseriti negli specifici cassonetti/campane per la raccolta differenziata.
2. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi D.L.vo 152/2006 e s.m. e del Reg. CE 1069/2009 Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Reg. CE n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) e s.m..
3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
4. Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro rifiuti derivanti dalle lavorazioni dei centri di cottura e dei refettori sono a carico delle amministrazioni comunali territorialmente competenti.

## Art. 56 – Servizi Igienici

1. I servizi igienici annessi alle cucine in uso al gestore dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (uno per ogni addetto). Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviette a perdere.

## Art. 57 – Disposizioni in materia di sicurezza

1. È fatto obbligo al gestore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.L.vo 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

### **Art. 58 – Norme generali per l'igiene del lavoro – Piano di evacuazione**

1. La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato la normativa per l'igiene del lavoro, in particolare quanto previsto dal D.L.vo 81/2008 e successive modifiche.
2. Entro 30 giorni dall'aggiudicazione la ditta appaltatrice dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, certificando l'avvenuto addestramento del personale.

### **Art. 59 – Impiego di energia**

1. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del gestore deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta Appaltatrice.

### **Art. 60 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

1. La Ditta Appaltatrice deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.L.vo 81/2008).

### **Art. 61 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

1. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

### **Art. 62 – Pulizia di impianti ed attrezzature**

1. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dall'allegato A/4.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

### **Art. 63 – Diritto di controllo dell'Amministrazione**

1. È facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina al fine di verificare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle



derrate e presso i refettori, per verificare la conformità del servizio con quanto previsto dal presente capitolato.

2. La Ditta Appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

#### **Art. 64 – Organismi preposti al controllo**

1. Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa: i competenti Servizi di Igiene della ASL, gli Uffici preposti della stazione appaltante, la Commissione Mensa, incaricati dal Comune ed eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla stazione appaltante.

#### **Art. 65 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)**

1. E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio mediante visite e sopralluoghi ai centri cottura e nei refettori dei singoli plessi. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.
2. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice o prelevare campioni di cibo.

#### **Art. 66 – Metodologia del controllo qualità**

1. I tecnici comunali o gli eventuali incaricati esterni della stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
2. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
3. Nulla potrà essere richiesto alla stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 67 – Blocco delle derrate**

1. I controlli potranno dar luogo al **“blocco di derrate”**. I tecnici dell'autorità sanitaria preposta e gli incaricati dall'Amministrazione provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta **“in attesa di accertamento”**.
2. L'Amministrazione provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al gestore; qualora i referti diano esito

positivo, cioè rilevino la presenza di anomalie, la Ditta Appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le analisi e gli accertamenti del caso.

### **Art. 68 – Sistema di autocontrollo (HACCP)**

1. La Ditta affidataria deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04. La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.
2. In particolare la Ditta affidataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.
3. Campionatura rappresentativa del pasto: al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, il gestore dovrà conservare, presso il centro di cottura, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti cotti e non che hanno subito un processo di trasformazione in loco.
4. Procedure per il campionamento:
  - Il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
  - ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
  - il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
  - il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
5. È fatto obbligo alla Ditta affidataria di:
  - predisporre un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, indicando il nominativo dell'ente autorizzato. Parametri microbiologici – limiti e valori guida: per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle vigenti leggi ed alle "Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte" ;
  - effettuare la lotta agli infestanti nei locali avuti in gestione, secondo criteri generali legati al monitoraggio costante delle infestazioni ed alla pianificazione di eventuali interventi, se necessari;
  - programmare la formazione del personale con particolare riferimento all'igiene della preparazione e della distribuzione degli alimenti, da presentare all'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico alla stazione appaltante.

### **Art.69 – Modalità di confezionamento**

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità di quanto previsto dal D.P.R. 327/80 Articolo 31 e 51, dal D.Lgs. 109 del 27.1.92 e dal Reg. CE 852/2004 e successive modificazioni.
2. Relativamente alle modalità di gestione del servizio, l'Amministrazione pone inoltre il divieto di:
  - ◆ raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
  - ◆ ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata; è ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ( $0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$ ), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e paste e verdure al forno e sformati, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a  $+75^{\circ}\text{C}$  (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo);
  - ◆ utilizzo di dadi o prodotti simili contenenti o meno glutammato di sodio. Si utilizzino brodi vegetali preparati con verdure fresche o surgelate;
  - ◆ utilizzo di preparati liofilizzati per purea di patate;
  - ◆ utilizzo di pentole ed attrezzature in alluminio;
  - ◆ riutilizzo di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox e/o vetro.
3. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.

### **Art. 70 – Relazione sull'andamento del servizio**

1. Al termine di ogni anno scolastico la ditta trasmetterà alla stazione appaltante una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, all'esito degli audit interni, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione.

### **Art. 71 – Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti**

1. La stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

#### **STANDARD MERCEOLOGICI**

- 1) per ogni mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche € 600,00;

- 2) per ogni mancato utilizzo di prodotti certificati € 1.100,00;
- 3) per ogni confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia € 600,00;
- 4) per ogni etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato € 600,00;
- 5) per ogni etichettatura mancante € 600,00;
- 6) per ogni prodotto preparato non conforme alle buone tecniche di cottura (sovra/cottura, sovrasapidità/sottosapidità, ecc ) € 600,00;
- 7) ogni volta che la dieta speciale per patologia viene preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie € 2.600,00;

### **QUANTITA'**

- 1) per ogni non corrispondenza del numero dei singoli pasti, consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 600,00;
- 2) per ogni totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione € 2.600,00;
- 3) per ogni parziale mancata consegna della frutta, yogurt e budino nella singola sede di consegna € 300,00 e per ogni totale mancata consegna della frutta, yogurt e budino nella singola sede di consegna € 2.000,00;
- 4) per ogni totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione € 600,00;
- 5) per ogni totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione € 600,00;
- 6) per ogni mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione € 300,00;
- 7) per ogni porzionatura non corretta da parte degli addetti alla distribuzione ( non corrispondenza piatto campione ) € 300,00;
- 8) per ogni mancata rispetto del capitolato per stoviglieria, posaterie ecc € 300,00;
- 9) per ogni mancato rispetto della disciplina sui contenitori termici € 600,00;

### **RISPETTO DEL MENU' BASE E DIETETICI**

- 1) per ogni mancato rispetto del menù previsto € 600,00;
- 2) per ogni mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati € 300,00;
- 3) per ogni errata somministrazione di diete speciali € 2.600,00;

### **PARAMETRI IGIENICO SANITARI**

- 1) per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale € 600,00;
- 2) per ogni rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione € 600,00;
- 3) per ogni rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione € 300,00;
- 4) per ogni rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione € 1.100,00;
- 5) per ogni promiscuità di merci nelle celle frigorifere € 300,00;

- 6) per ogni inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione € 600,00;
- 7) per ogni inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto € 600,00;
- 8) per ogni mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 1.100,00;
- 9) per ogni fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana € 1.100,00;
- 10) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizie nelle sedi di ristorazione gestite dall'impresa € 600,00;
- 11) ogni volta che la conservazione delle derrate non sia conforme alle normative vigenti € 600,00;
- 12) ogni volta che le temperature dei pasti non siano conformi alle normative vigenti € 600,00;
- 13) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione € 600,00;
- 14) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti € 600,00;
- 15) per ogni mancato o non corretto prelievo del pasto test € 600,00;
- 16) ogni volta che l'uso di contenitori per la veicolazione non sia corrispondente a quanto previsto dal capitolato € 600,00;
- 17) per ogni attrezzatura non conforme o non sostituita € 600,00;
- 18) per ogni mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento € 600,00;

### **TEMPISTICA**

- 1) per ogni mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto € 600,00;

### **PERSONALE**

- 1) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente del gestore € 600,00;

### **DISCIPLINA FINALE**

- 1) per ogni violazione al presente capitolato non disciplinata altrimenti nel presente articolo 600.00.

2. L'Amministrazione, prima di applicare la sanzione, dovrà contestare la violazione alla ditta aggiudicataria attraverso comunicazione scritta; la ditta aggiudicataria potrà presentare entro 15 giorni le proprie controdeduzioni in merito.

### **Art. 72 – Responsabilità**

1. La Ditta Appaltatrice si obbliga a sollevare la stazione appaltante da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che

l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

2. La ditta appaltatrice è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione, a terzi o a cose. Le spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.
3. Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla stazione appaltante per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere garantito un servizio sostitutivo anche con pasti freddi. In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta Appaltatrice, la controparte deve essere avvisata, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore e comunque il servizio dovrà essere garantito.

### **Art. 73 – Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti**

1. Il pagamento dei corrispettivi per gli utenti in regime tariffario di esenzione o riduzione e per gli insegnanti o altri dipendenti verrà effettuato dalla Stazione appaltante sulla base alle singole fatture elettroniche a scadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta Appaltatrice per il numero dei pasti effettivamente somministrati, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente, nonché previa verifica della regolarità contributiva.
2. Ogni mese dovrà essere presentata fattura elettronica, come di seguito specificato:
  - a. Importo pasti alunni Scuola dell'Infanzia esenti o ridotti;
  - b. Importo pasti insegnanti e collaboratori Scuola dell'Infanzia;
  - c. Importo pasti alunni Scuola primaria esenti o ridotti;
  - d. Importo pasti insegnanti e collaboratori Scuola primaria;
  - e. Importo pasti alunni Scuola Secondaria di 1° grado esenti o ridotti;
  - f. Importo pasti insegnanti Scuola Secondaria di 1° grado;
  - g. Importo pasti adulti assistiti
3. Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e gli incassi effettuati, con riferimento alle diverse fasce tariffarie e di esenzione; la qualità di tale documentazione sarà concordata con la stazione appaltante, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema informatizzato di prenotazione e pagamento in dotazione.
4. La stazione appaltante non darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche richieste.
5. Le fatture emesse dalla ditta appaltatrice saranno pagate previa verifica della regolare esecuzione del servizio, entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuate dalla stazione appaltante a mezzo di mandato di pagamento con accredito sull'apposito conto corrente dedicato.
6. Si stabilisce sin d'ora che la stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al gestore, 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 a mezzo incameramento della cauzione.

7. Il pagamento delle fatture è subordinato all'accertamento da parte della Stazione Appaltante della regolarità contributiva e previdenziale dell'impresa aggiudicataria mediante acquisizione del relativo D.U.R.C.
8. Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione ed alla sua approvazione da parte del responsabile del settore amministrativo affari generali, che disporrà, conseguentemente, il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione definitiva.

#### **Art. 74 – Revisione del prezzo**

1. Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, adeguato come segue annualmente, a partire dal secondo anno scolastico di vigenza del contratto. Pertanto a partire da settembre 2019 sarà riconosciuto un adeguamento del prezzo dell'appalto secondo l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai, come pubblicato ai sensi della legge 392/78 (FOI).
2. In ogni caso è esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 del c.c. (onerosità e/o difficoltà dell'esecuzione), che darebbero facoltà di chiedere la revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso.

#### **Art. 75 – Assicurazione**

1. La Ditta Appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero alla stazione appaltante, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del gestore.
3. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
4. La ditta appaltatrice si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata alla stazione appaltante prima della stipula del contratto.
5. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.
6. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 5.000.000,00 (cinquemilioni), per ogni sinistro.

7. L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

#### **Art. 76 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

1. La stazione appaltante a seguito di inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte della ditta appaltatrice potrà risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del Codice Civile, fermo restando il risarcimento del danno, comunicando alla ditta stessa i motivi mediante lettera raccomandata A/R.
2. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:
  - a. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
  - b. abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
  - c. per motivi di pubblico interesse;
  - d. inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle cucine messe a disposizione;
  - e. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
  - f. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia o negligenza dell'impresa appaltatrice;
  - g. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, nonché mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali dei confronti del personale dipendente;
  - h. mancata applicazione dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
  - i. più interruzioni non motivate del servizio;
  - j. subappalto non autorizzato;
  - k. cessione del contratto;
  - l. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
  - m. destinazione dei locali affidati alla ditta appaltatrice ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
  - n. accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
  - o. perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
  - p. reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con l'avvenuta applicazione delle stesse penalità;
  - q. gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e/o della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.
3. Costituisce comunque motivo di risoluzione del presente contratto, ex art. 1456 del C.C., la violazione di una qualunque delle clausole contrattuali previste nel presente capitolato, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto.
4. Nei casi riportati nel presente articolo, la stazione appaltante potrà risolvere di diritto il contratto, previa comunicazione di avvio del relativo procedimento riferendo alla Ditta



appaltatrice, con raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

#### **Art. 77 – Risoluzione anticipata del contratto**

1. Il contratto potrà cessare i suoi effetti, e potrà essere risolto anticipatamente con il consenso di entrambe le parti e previa regolamentazione dei rapporti conseguenti. In ipotesi di eventuali contrasti insorti tra le parti tali da inficiare il rapporto di collaborazione reciproca e, in particolare, di inosservanze palesemente ingiustificate da parte della società affidataria delle specifiche direttive e/o richieste avanzate, nei limiti del presente accordo, dall'Amministrazione nonché dalla Società, è fatta salva la possibilità, per ambo le parti, di richiedere, con preavviso di almeno 90 giorni, la risoluzione anticipata del presente accordo, rimanendo peraltro escluso il pagamento di penali di sorta.

#### **Art. 78 Recesso della Ditta appaltatrice dal contratto**

1. Qualora la ditta appaltatrice intenda recedere dal contratto prima della sua scadenza naturale, la stazione appaltante tratterà senz'altro a titolo di penale, il deposito cauzionale ed addebiterà le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta a titolo di risarcimento danni. È facoltà della ditta appaltatrice invocare cause di forza maggiore che potranno essere valutate dalla stazione appaltante, con esclusivo riferimento agli interessi pubblici da tutelare.
2. In ogni caso si conviene che nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

#### **Art. 79 Ulteriore causa di cessazione del contratto**

1. L'appaltatore si obbliga per sé e per i propri eredi aventi causa.
2. In caso di fallimento dell'appaltatore si procederà ai sensi dell'art.110 del D. Lgs. n.50/2016 e successive modifiche.

#### **Art. 80 Progetto di organizzazione del servizio**

1. Le ditte partecipanti dovranno presentare in sede di gara un progetto di organizzazione del servizio, nel quale dovranno essere chiaramente illustrate le modalità con le quali la ditta intende organizzare il servizio, assicurando il miglior risultato in termini di efficacia ed efficienza tecnico-qualitativa. Dal progetto dovrà emergere in modo chiaro che la ditta ha acquisito la necessaria conoscenza delle problematiche organizzative del servizio, tenuto conto delle strutture esistenti e delle necessità evidenziate nel presente capitolato.
2. Il progetto di organizzazione del servizio, comprese le migliorie, non deve essere superiore a quaranta facciate in formato A4 (debitamente numerate), con caratteri leggibili (stile: esempio arial, dimensione del carattere 11, interlinea singola ) e deve essere

rigorosamente articolato in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami contenuti nella documentazione presentata; il progetto deve essere articolato per sezioni corrispondenti ad ogni elemento di valutazione del punteggio, come esplicitato nel disciplinare di gara.

3. Tutti gli elementi di carattere progettuale e gli impegni dichiarati dalla ditta in sede di gara ai fini della valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta, obbligano la ditta che risulterà aggiudicataria a realizzarli per tutta la durata del contratto.
4. Nessun compenso è dovuto alle ditte partecipanti per la formulazione del progetto di organizzazione del servizio e delle proposte migliorative, come riportato nel presente capitolato.

### **Art. 81 Sopralluogo di presa visione delle sedi di svolgimento del servizio**

1. Le imprese candidate dovranno dimostrare di avere effettuato un sopralluogo di presa visione delle sedi di svolgimento del servizio, ovvero dei centri di cottura e dei centri di distribuzione, ivi compresi impianti, attrezzature, arredi e quanto espressamente richiamato nel presente capitolato.
2. Il sopralluogo avverrà nei tempi e nei modi indicati dalla stazione appaltante nel disciplinare di gara, presenti le imprese candidate ed i rappresentanti della stazione appaltante che redigeranno un verbale di avvenuta presa visione delle sedi di svolgimento del servizio.
3. Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciato alle imprese candidate apposito certificato a firma dell'incaricato della Comunità Collinare, da produrre a corredo dell'offerta, pena l'esclusione dalla gara.

### **Art. 82 Responsabilità del procedimento**

1. La responsabilità del procedimento viene affidata al responsabile del settore amministrativo affari generali della Comunità Collinare, Signora Laura PRINCIPE.

### **Art. 83 Variazione ragione sociale della ditta appaltatrice**

1. Ogni variazione alla ragione sociale della ditta appaltatrice dovrà essere tempestivamente comunicata all'Unione con copia autenticata degli atti originali.

### **Art. 84 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'impresa appaltatrice ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livelli nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

### **Art. 85 – Richiamo alla Legge e altre norme**

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

### **Art. 86 Tutela della privacy**

1. È fatto divieto alla ditta appaltatrice ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.
2. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D. Lgs.n. 196/03 e successive modifiche.

### **Art. 87 - Allegati tecnici**

1. Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:
  - ◆ All. A/1 Menù;
  - ◆ All. A/2 Grammaturre;
  - ◆ All. A/3 Tabelle merceologiche;
  - ◆ All. A/4 Pulizia ed igiene degli spazi;
  - ◆ All. A/5 Tabelle cariche microbiche alimenti crudi e cotti;
  - ◆ All. A/6 Elenco del personale attualmente adibito al servizio
  - ◆ All. A/7 Elenco delle attrezzature presenti nelle cucine e nei punti di distribuzione
  - ◆ All. A/8 Planimetrie centri di cottura e refettori
  - ◆ All. A/9 DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.