



**COMUNE DI ROMAGNANO SESIA  
PROVINCIA DI NOVARA**

# **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Anni Scolastici  
2012/2013 – 2013/2014**

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

## INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art. 1 DEFINIZIONI.

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica.

Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Romagnano Sesia che affida il servizio di refezione scolastica.

### Art. 2 OGGETTO DELL'APPALTO.

L'appalto ha per oggetto la preparazione presso la cucina attrezzata della Scuola dell'Infanzia di pasti caldi e la loro distribuzione agli alunni delle seguenti scuole:

- a) Scuola dell'Infanzia Statale "G.Rodari" sita in via P. Agarla - 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì
- b) Scuola Primaria Statale "T.Grassi" sita in via A. Gramsci n. 2 - 5 giorni alla settimana da lunedì a venerdì
- c) Scuola Secondaria di Primo Grado "G. Curioni" sita in vicolo Asilo n. 3 - 4 giorni alla settimana.

- Per presunti **n. 45.420** pasti per anno scolastico:

oltre ad un numero presunto di pasti da fornire:

- al personale insegnante, ai dipendenti comunali, volontari in servizio civile se richiesto ad anziani ed appartenenti a particolari categorie sociali, in questo caso verrà consegnato al domicilio dell'utente a cura del servizio sociale del Comune, ecc. per circa n. **3.050 pasti/anno.**

- al Centro Estivo Comunale, in questo caso al pasto si dovrà aggiungere la merenda per gli alunni iscritti e solo pasto per gli educatori, per circa **n. 2.900 pasti.**

Il numero presunto dei pasti è complessivamente di **n. 51.370** ad anno scolastico e **n. 292** giornaliero è stato quantificato sulla base dei consumi registrati nell'ultimo anno scolastico ed è riferito al periodo scolastico agli interi anni scolastici 2012/2013 e 2013/2014 (settembre-luglio) ed è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero di utenti che richiedono il servizio. Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

L'I.A. aggiudicataria, senza alcun diritto a maggiorazione del corrispettivo, si impegna a fornire gli alimenti e a somministrare speciali pasti relativi a regimi dietetici particolari, quali:

**a)** "la dieta in bianco" per i soggetti che ne facciano richiesta;

**b)** diete speciali per:

- i soggetti affetti da malattia celiaca;

- i soggetti diabetici;

- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

**c)** dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza convalidata dall'A.C., diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi, preventivamente concordate con i genitori ed i medici del SIAN.

### Art. 3 DURATA DELL'APPALTO.

Il servizio decorrerà dall'inizio dell'anno scolastico 2012/13 e fino alla chiusura dell'anno scolastico 2013/2014 (con eventuale centro estivo compreso) e comprenderà i giorni della settimana, esclusi i giorni festivi infrasettimanali (dal lunedì al venerdì).

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio, alla data sopra stabilita, anche se il contratto non è stato ancora formalmente sottoscritto.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'A.C. non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I.A. sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in analogia a quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente contratto/appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

La nuova aggiudicazione di servizi può avvenire mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto relativo al presente appalto, sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

#### **Art. 4 DESCRIZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO RICHIESTO.**

Il servizio viene garantito per mezzo di una cucina adeguatamente attrezzata, situata nei locali a seminterrato dell'edificio denominato Scuola dell'Infanzia "G. Rodari", in Via P. Agarla.

I pasti preparati presso la suddetta cucina vengono consumati rispettivamente:

A) nel salone refettorio annesso alla scuola dell'Infanzia, dagli alunni della scuola dell'Infanzia, dal personale insegnante, dipendenti comunali e volontari in servizio civile;

B) nel salone refettorio presso la scuola primaria dagli alunni frequentanti le classi e dal personale insegnante;

C) nell'aula adibita a refettorio presso i locali della scuola secondaria di primo grado, dagli alunni frequentanti le classi e dal personale insegnante;

D) e' previsto analogo servizio presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria in caso di organizzazione del Centro Estivo.

A)1. - alunni della scuola dell'infanzia (circa n. **15.810** pasti per anno scolastico per 5 giorni alla settimana, da servire nel locale adibito a refettorio con la seguente modalità: la frutta compresa nel pasto di mezzogiorno, che viene distribuito alle ore 11,30, viene distribuita anticipatamente alle ore 9,45. La merenda alle ore 15,00)

B)1. - alunni della scuola primaria frequentanti le classi (circa n. **22.610** pasti anno scolastico per 5 giorni alla settimana da consegnare nel refettorio della scuola primaria per il consumo tra le ore 12,30 e 12,40, con la seguente modalità: la frutta compresa nel pasto);

C)1. - alunni della scuola secondaria di primo grado statale, frequentanti classi (circa n. **7.000** pasti anno scolastico per 4 giorni alla settimana, da consegnare tra le ore 13.00 e 13.10 nell'aula adibita a refettorio della scuola secondaria di primo grado; frutta compresa nel pasto);

D)1. - alunni e insegnanti frequentanti il centro estivo organizzato nei mesi di luglio e prima settimana di agosto (circa n. **2900** pasti per 5 giorni alla settimana, da servire alle ore 12,00 nel refettorio adiacente la mensa centralizzata per la Scuola dell'Infanzia e mediante il trasporto nel locale adibito a refettorio della Scuola Primaria). Per gli alunni della Scuola dell'infanzia la frutta compresa nel pasto di mezzogiorno verrà servita anticipatamente alle ore 10.00. Inoltre la ditta dovrà fornire la merenda pomeridiana.

- Il personale insegnante, dipendenti e volontari in servizio civile (circa n. **3050** pasti/a.s. per 5 giorni alla settimana. Il personale insegnante consumerà il pasto con gli alunni della scuola di insegnamento, per i dipendenti e i volontari in servizio civile indicativamente alle ore 12,00 e ore 13,00 presso il refettorio della scuola dell'infanzia statale)

Se richiesta la preparazione pasti per anziani ed appartenenti a particolari categorie sociali, in questo caso verrà consegnato al domicilio dell'utente a cura del servizio sociale del Comune.

Agli alunni che lo richiedono dovrà essere fornita razione aggiuntiva sia del primo che del secondo piatto, senza che ciò possa considerarsi come un ulteriore pasto somministrato.

N.B. - Eccezione fatta per il CENTRO ESTIVO, i pasti si intendono assicurabili per tutti i giorni previsti dal calendario scolastico (fatti salvi i periodi di chiusura per elezioni, festività, calamità naturali ecc.).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dall'Autorità Sanitaria. Si riserva inoltre la facoltà di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, nonché di avvalersi della più ampia facoltà di recesso prevista dal successivo art. 78 "Facoltà di recesso".

Quotidianamente saranno segnalati alla ditta telefonicamente il numero dei pasti da fornire. Mensilmente, prima dell'emissione delle relative fatture, la ditta aggiudicataria è tenuta a verificare la corrispondenza con i dati in possesso degli Uffici Comunali.

I menù, **allegati lett. A/1**) al presente capitolato in via indicativa, saranno sottoposti ad approvazione del locale SIAN prima del loro uso, ed in ogni caso ogni qualvolta vi si apportino una modifica.

#### **ART. 5 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli Allegati che ne costituiscono parte integrante. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di garanzia e qualità chiesti dall' A.C. L'Impresa può presentare in fase di esecuzione del servizio proposte migliorative, che non dovranno abbassare il livello degli standard minimi indicati.

#### **ART. 6 - PIANO DI EMERGENZA**

La ditta aggiudicataria, attraverso un proprio piano di emergenza, che non comporta costi aggiuntivi per l'A.C., dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della preparazione presso la cucina attrezzata della Scuola dell'Infanzia Statale, avvalendosi di altri centri di produzione, in modo da fornire comunque ai pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche precisate nel presente capitolato.

#### **Art. 7 - ONERI A CARICO DEL COMUNE.**

Sarà carico del Comune la fornitura dell'acqua potabile, dell'energia elettrica e del gas metano (per cucina e riscaldamento) occorrenti a garantire l'erogazione del servizio e la derattizzazione.

#### **Art. 8 - ONERI DELLA CONCESSIONARIA**

Sono a carico della concessionaria:

- a) l'acquisto di tutti i generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;
- b) pentole, tegami e attrezzature mancanti necessari per lo svolgimento del servizio;
- c) scodellamento e distribuzione dei pasti nel rispetto dei menù approvati dall'ASL VC o delle tabelle delle grammature (riferite al pasto pronto per il consumo) allegate

al presente Capitolato, dei tovaglioli e tovaglie mono uso in tutti i refettori. In occasione di gite scolastiche il pranzo sarà confezionato, per il trasporto, in sacchetti che la concessionaria metterà a disposizione;

d) apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli per il pasto principale e per la merenda.

e) l'assunzione di tutto il personale occorrente all'espletamento del servizio che la Ditta concorrente indicherà per numero e qualifiche professionali nell'offerta. In particolare per il cuoco/a dovrà documentare che lo stesso è diplomato e con esperienza di almeno cinque anni di lavoro presso refezioni scolastiche (con preparazione e somministrazione media giornaliera di n. 200 pasti).

Nel caso in cui per qualsiasi ragione il cuoco/a addetto alla mensa scolastica dovesse assentarsi per oltre un giorno, dovrà essere sostituito con altra persona di uguale qualifica e pari esperienza e per la quale la Concessionaria fornirà specifica documentazione.

Per assenze inferiori a giorni uno è consentita la supplenza dei Cuoco/a, con l'aiuto Cuoco/a. La Concessionaria si impegna a mantenere il personale in forza riservandosi variazioni nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi

f) giornalmente, terminato il servizio i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio mensa, refettori compresi, tutte le attrezzature, tavoli, sedie, posate, piatti, bicchieri, ecc. debbono essere lasciati adeguatamente puliti, riordinati, disinfettati. La ditta aggiudicataria sarà tenuta altresì a provvedere alla pulizia dei vetri, delle finestre, delle porte, delle maniglie, pareti, soffitti, zoccolature, radiatori. Non sono esclusi lo spazzamento ed il lavaggio quotidiano dei pavimenti delle refezioni, della cucina e magazzino;

g) la fornitura di tutti i prodotti e i materiali necessari per l'esecuzione delle pulizie di cui al precedente punto e) ed il detersivo per la lavastoviglie;

h) il trasporto, con personale e idonei mezzi propri, dei pasti dalla cucina centralizzata alla scuola primaria di Via A. Gramsci n. 2 e secondaria di primo grado di Vic.lo Asilo n. 3.

I mezzi di trasporto dovranno essere compresi nella SCIA sanitaria inoltrata all'Asl competente. I pasti di queste scuole dovranno essere trasportati tramite due viaggi effettuati in orari differenti, che rispettino quelli della fine delle lezioni nei due plessi.

Il trasporto dei contenitori, nonché il loro ritiro e relativo lavaggio dopo l'uso, dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria.

i) la manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature, locali della cucina;

l) la manutenzione straordinaria, il cui costo sarà rimborsato, dietro presentazione della relativa fattura. Gli interventi di manutenzione straordinaria dovranno essere previamente autorizzati dall'Ente;

m) la riparazione di tutti i guasti agli impianti, alle attrezzature, alle apparecchiature nonché la riparazione dei guasti ai locali della cucina, causati da incuria o imperizia da parte della Concessionaria;

n) i pranzi nel refettorio della scuola secondaria di primo grado saranno serviti in piatti, posate e bicchieri a perdere idonei, forniti dalla ditta aggiudicataria. I pranzi trasportati saranno contenuti in apposite teglie, pentole e tegami idonei a mantenere sia la temperatura che le qualità organolettiche dei cibi e dal lavaggio dei quali si farà carico la Concessionaria. Nel caso di un numero di utenti inferiori a 15 si consente la fornitura del pasto in piatti termosigillati e contenitori monoporzioni;

o) è tenuta ad osservare le modalità di raccolta differenziata in vigore sul territorio comunale e depositare i rifiuti all'esterno dell'edificio nel punto di raccolta stabilito dal Comune;

p) di impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;

q) polizza assicurativa per la responsabilità civile e RCVT che dovrà comprendere anche il rischio derivante dalla preparazione dei cibi con il massimale non inferiore a euro 3.000.000,00

#### **Art. 9 – SOPRALLUOGHI**

L'Impresa partecipante ha l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli impianti, gli arredi, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti il servizio fornito.

I sopralluoghi saranno effettuati in orari tali da non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione e da concordare con il Comune.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate via fax all'Ufficio Istruzione (n. 0163/826496).

Al termine della visita il dipendente comunale che ha presenziato al sopralluogo rilascerà un'attestazione che dovrà essere allegata alla richiesta di ammissione alla gara.

#### **Art. 10 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero del personale dell'impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori dal controllo dell'I.A. e dell'A.C. e che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

### **STRUTTURE ATTREZZATURE E ARREDI**

#### **ART. 11 - MODALITÀ DI CONCESSIONE IN USO DI LOCALI ED ATTREZZATURE COMUNALI.**

All'atto dell'aggiudicazione del servizio, l'A.C. concederà in uso gratuito all'I.A, i locali delle scuole destinati a cucina e refettorio, magazzino con gli impianti, attrezzature, arredi e quant'altro compreso nell'inventario che verrà redatto a cura di un rappresentante della ditta alla presenza di un incaricato del Comune.

Di tutto il complesso dei beni immobili, attrezzature fisse e mobili e degli arredi, affidato alla ditta aggiudicataria, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso degli immobili ed attrezzature.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdita e danneggiamenti resta a totale carico della ditta.

## **Art. 12 - NUOVE ATTREZZATURE E APPARECCHIATURE**

In funzione di nuove reali esigenze di servizio, il Comune potrà richiedere di acquistare ed installare a spese della Concessionaria nuove attrezzature o apparecchiature la cui funzionalità e caratteristiche tecniche saranno definite dal Comune stesso.

Alla scadenza dalla presente convenzione, le apparecchiature o le attrezzature suddette, potranno essere acquistate dal Comune al valore che verrà stimato.

## **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 13 - SICUREZZA ALIMENTARE**

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti D.O.P., I.G.P. e tradizionali, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

### **ART. 14 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato A/2 – A/3 al capitolato – “Tabelle merceologiche delle derrate alimentari”.

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

L'I.A. dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

### **ART. 15 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

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

### **ART. 16 - GARANZIE DI QUALITÀ**

L'I.A. 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 modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

## **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **ART. 17 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

L'I.A. ha l'obbligo di redigere per proprio conto il manuale di autocontrollo igienico di qualità ai sensi delle leggi vigenti.

Il manuale di autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva e presso i centri di distribuzione. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla A.C.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

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

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

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

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

L'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori sterili ermeticamente chiusi, forniti dall'Impresa stessa, 150 g. di ogni portata prevista nel menù del giorno e conservarli in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione.

## **ART. 18 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

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

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4 °C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi in materia.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

La temperatura del magazzino non deve superare i 23°C.  
Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

## **ART. 19 - RICICLO**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata tranne quelli indicati all'articolo 23 "Linea refrigerata".

## **MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **ART. 20 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. E devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di autocontrollo igienico, ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852/2004 – 853/2004 – 854/2004 e 882/2004

### **ART. 21 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI**

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

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C. ai sensi del D.P .R. n. 327/80.

### **ART. 22 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

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 posti in cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali; il tempo utile allo scongelamento dei prodotti dovrà essere il più breve possibile ed in ogni caso non dovrà essere superiore a 24 ore.
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita, deve essere macinata in giornata direttamente nel locale cucina;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata direttamente nel locale cucina;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalle vigenti Leggi;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

## **ART. 23 - LINEA REFRIGERATA**

E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata a + 4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra preparazione e consumo dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e bolliti.

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

## **ART. 24 - PENTOLAME PER LA COTTURA**

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiere.

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

## **ART. 25 - CONDIMENTI**

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare.

Dovranno essere usati formaggi a denominazione di origine ai sensi della Legge 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e succ.mm.ii.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dal R.D.L. n. 2033/1925.

## **MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

### **ART. 26 - MENÙ**

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei menù stagionali allegati al presente capitolato.

I menù sono articolati in menù autunno-inverno e primavera-estate.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'A.C. e approvati dalla ASL competente per territorio.

### **ART. 27 - STRUTTURA DEI MENÙ**

Pranzo: un primo piatto  
un secondo piatto  
un contorno  
pane  
frutta di stagione o budino o yogurt o gelato, o dolce da forno.

Per gli utenti della scuola dell'Infanzia alle ore 15,00 verrà distribuita la merenda: crostatina o yogurt o budino o latte e biscotti

“Pranzi al sacco” in caso di uscite. Tale fornitura oltre che per le uscite potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. Per il trasporto dei cestini,

dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermeici che permettano di mantenere la catena del freddo.

Composizione:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,50;
- tovagliolo e bicchiere di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o crudo e/o formaggio  
(in alternativa potrà essere fornito 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente)
- 1 barretta di cioccolato da 20 gr.
- n. 1 frutto di stagione o n. 1 merendina dolce confezionata

Pane pezzatura da 50-60 gr.

Per adulti ed alunni scuola secondaria di primo grado in quantità di 150-180 gr.

Pizza pomodoro e mozzarella 220 gr.

Formaggi 60 gr.

Per adulti ed alunni scuola secondaria di primo grado in quantità di 110 gr.

Affettati magri gr. 50.

Per adulti ed alunni scuola secondaria di primo grado in quantità di 100 gr.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche/culturali/religiose.

Il pranzo deve essere confezionato in sacchetti individuali ad uso alimentare.

#### **ART. 28 – FORNITURA DI ACQUA.**

Dovrà essere fornito un numero adeguato di caraffe in materiale plastico munito di coperchio al fine di soddisfare la fornitura di acqua erogata presso la cucina e i refettori, pari ad una caraffa ogni 6 utenti.

L'I.A. dovrà effettuare ad inizio anno scolastico e ogni 6 mesi il controllo igienico – sanitario dell'acqua erogata così come previsto dalle linee guida Regione Piemonte sul controllo delle acque anno 2012..

I controlli dovranno essere effettuati presso il centro cottura e i refettori della scuola primaria e secondaria.

#### **ART. 29 - VARIAZIONE DEI MENÙ**

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'A.C. e successivamente inviate, per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

L'I.A. dovrà essere disponibile a collaborare ed accogliere progetti di educazione alimentare dell'A.S.L. e dell'Istituto Comprensivo G.Curioni, che verranno proposti dall'A.C., nel rispetto delle linee guida del SIAN e della Regione Piemonte e della lista degli ingredienti previsti dal Capitolato.

## **PASTI RELATIVI A REGIMI DIETETICI PARTICOLARI**

### **ART. 30 - DIETA IN BIANCO**

L'I.A. si impegna alla predisposizione, senza aumento di prezzo, di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta, dietro presentazione di certificato medico, entro le ore 9:30 dello stesso giorno.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermini.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da:

#### primi piatti

- pasta o riso asciutti, conditi con olio extra vergine,

#### secondi piatti

- carni bianche al vapore, alla piastra, lessata,
- prosciutto cotto;
- 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 o la banana.

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

### **ART. 31 - DIETE SPECIALI**

L'I.A. si impegna, senza aumento di prezzo, alla fornitura degli alimenti e alla preparazione delle diete speciali che devono corrispondere alle pietanze previste nel menù in vigore (es. fornitura di pizza, lasagne e pasta ripiena), per soggetti affetti da malattia "celiaca", soggetti "diabetici" e soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere da pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico convalidato dai competenti uffici dell'A.S.L. – e successivamente comunicato all'A.C..

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermini. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.

Presso i refettori il personale addetto dovrà somministrare il pasto direttamente all'utente utilizzando stoviglie e piatti dedicati.

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

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi preventivamente concordate con i genitori e i medici del SIAN.

### **ART. 32 - PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti surgelati dovranno essere solo quelli specificati nell'allegato merceologico.

**ART. 33 - PERSONALE**

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'A.C..

Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.

L'I.A. ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'affidamento, salvo esplicita rinuncia individuale.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'I.A. per le fasi di lavorazione loro inerenti.

Il personale impegnato nel presente appalto operante nei locali dell'Amministrazione deve essere identificabile mediante esposizione di un tesserino di riconoscimento, contenente dati anagrafici, ruolo e una fotografia del dipendente.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e a dotarlo di tutto quanto è necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Legs.vo n.81/2008).

**ART. 34 - ORGANICO ADDETTI**

L'I.A. deve individuare e comunicare all'A.C. il nominativo del Direttore del servizio di cui al successivo art. 36 e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A..

L'organico deve essere costituito da un cuoco e un aiuto cuoco ambedue con esperienza almeno quinquennale nella ristorazione scolastica

L'organico deve essere riconfermato tramite elenco nominativo all'A.C. con frequenza semestrale a mezzo lettera.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'I.A. deve presentare all'A.C. copia del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

**ART. 35 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE**

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni centro di ristorazione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera, per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

**ART. 36 - DIREZIONE DEL SERVIZIO**

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A..

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e di essere presente entro un'ora dalla chiamata. Il responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'A.C..

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone comunicazione all'A.C..

### **ART. 37 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE**

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'A.C.;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'A.C.;
- non deve trattenersi con i dipendenti dell'A.C. durante le ore lavorative se non attinenti al servizio;
- deve mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'A.C. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'A.C. potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'I.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

### **ART. 38 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO**

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento.

Nel caso in cui l'I.A. abbia già tenuto dei corsi di formazione ed addestramento per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente Capitolato, la stessa è tenuta a produrre la documentazione del caso.

In ogni caso, l'I.A. è tenuta a svolgere almeno due incontri annuali di aggiornamento, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C..

A tali incontri potrà partecipare anche l'A.C. con propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà gli Uffici preposti dell'A.C. circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

### **ART. 39 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/1980 e al D.Lgs.vo n. 193/2007 e regolamenti (CE n. 852/2004, 853/2004 n. 854/2004 e n. 882/2004) da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento del D.Lgs. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici all'A.C..

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R.327/1980.

Il vestiario e i D.P.I. dovranno essere sostituiti in caso di loro usura ed almeno annualmente.

#### **ART. 40 - IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative e istruito relativamente alle procedure di autocontrollo previste dal piano predisposto dalla I.A. ai sensi del D.Lgs.vo n. 193/2007 e regolamenti (CE n. 852/2004, 853/2004. n. 854/2004 e n. 882/2004).

#### **ART. 41 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dall'A.C..

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

#### **ART. 42 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Su richiesta dell'A.C., l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste (DURC).

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

#### **ART. 43- DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R.n.327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs.vo n. 193/2007 e regolamenti (CE n. 852/2004, 853/2004. n. 854/2004 e n. 882/2004) alle "*linee guida per la ristorazione collettiva scolastica*" – Regione Piemonte, Luglio 2002, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

### **NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 46 - CONTENITORI**

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal DPR 327/80 e dal D.Lgs.vo n. 193/2007 e regolamenti (CE n. 852/2004, 853/2004. n. 854/2004 e n. 882/2004)

I contenitori devono essere in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm 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.

Le diete speciali devono essere consegnate in mono porzione ed essere chiaramente contrassegnate per l'identificazione dell'utente a cui sono destinate.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

È vietata la consegna di frutta in cassette o di prodotti sfusi senza idonea protezione.

I contenitori isotermitici, forniti dall'impresa, dovranno essere ritirati giornalmente a fine servizio e sanificati presso il Centro di Cottura.

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).

L'I.A. dovrà produrre l'elenco di tutte le apparecchiature ed attrezzature utilizzate allegando le relative schede tecniche.

#### **ART. 45 - MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R.327/1980 e a quanto previsto dal D.Lgs.vo n. 193/2007 e regolamenti (CE n. 852/2004, 853/2004. n. 854/2004 e n. 882/2004). Tali mezzi dovranno essere in possesso del parere igienico-sanitario, richiesto all'ASL competente.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. n. 327/1980.

L'I.A. deve elaborare un piano dei trasporti, da produrre in sede di offerta, che costituirà elemento di valutazione secondo quanto previsto dall'art. 7 del disciplinare.

#### **ART. 46 - ORARI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DEI PASTI**

Non è ammessa la preparazione anticipata di primi piatti (paste asciutte e risotti).

Il termine della cottura deve essere effettuato immediatamente prima del confezionamento nei contenitori . devono essere effettuate 3 cotture separate per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria.

Dal confezionamento alla consegna dei pasti presso ogni centro refezionale, non devono trascorrere più di 30 minuti.

I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo di 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione.

Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni centro refezionale l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

L'inizio del servizio di somministrazione, per ogni scuola, è così previsto:

- Scuola dell'infanzia il pasto viene distribuito alle ore 11,30 e la frutta compresa nel pasto di mezzogiorno,viene distribuita anticipatamente alle ore 9,45. La merenda alle ore 15,00

- Scuola primaria il pasto viene distribuito tra le ore 12,30 e 12,40 (la frutta compresa nel pasto);

- Scuola secondaria di primo grado statale viene distribuito tra le ore 13.00 e 13.10 nell'aula adibita a refettorio della scuola secondaria di primo grado. (frutta compresa nel pasto);
- Dipendenti comunali/Volontari in servizio civile viene distribuito tra le ore 12,15 alle ore 13,15.

## **NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **ART. 47 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE**

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C..

La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 15 minuti, mediante l'impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente.

### **ART. 48 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE**

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei centri refezionali. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale;
5. all'arrivo dei contenitori isotermici
  - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
  - . provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare.
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
8. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
9. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
10. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
11. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
12. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
13. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
14. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
15. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;

16. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
17. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
18. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;

#### **ART. 49 - TABELLA GRAMMATURE – TABELLA PESI A COTTO**

L'I.A. deve predisporre la tabella delle grammature per singola ricetta sulla base dei menù offerti secondo le indicazioni dell'ASL e una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni categoria di utenti. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'A.C. ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

#### **ART. 50- INFORMAZIONI AI COMMENSALI**

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, debitamente vistato dall'ASL.

#### **ART. 51 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle *"linee guida per la ristorazione scolastica"* – Regione Piemonte, Luglio 2002 e a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

#### **ART. 52 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

Presso il centro di cottura deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

### **PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO**

#### **ART. 53 - PIANO DELLE PULIZIE**

Al termine della refezione l'I.A. dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali del Centro di Cottura e dei Centri refezionali, delle relative attrezzature, arredi e suppellettili impiegando un adeguato numero di addetti.

L'I.A. deve predisporre un piano di disinfezione e sanificazione di cui dovrà fornire copia all'A.C.. L'I.A. presso il Centro di Produzione Pasti ed i centri refezionali, dovrà compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

#### **ART. 54 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE**

Tutti i detersivi ed i disinfettanti devono 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.

L'I.A. deve provvedere a fornire, presso ogni centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

#### **ART. 55 - DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

#### **ART. 56 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

#### **ART. 57 - RIFIUTI**

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti.

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

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'I.A..

<b>NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO</b>
---

#### **ART. 58 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'I.A. deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui al D.legs.vo n. 81/2008 tenendolo a disposizione.

#### **ART. 59 - REFERENTI ALLA SICUREZZA**

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

#### **ART. 60 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI**

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

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

#### **ART. 61 - DIVIETI**

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

#### **ART. 62 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI**

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

#### **ART. 63 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI**

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. Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'I.A.

### **CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **ART. 64 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la Cucina ed i locali Refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

#### **ART. 65 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL territoriale;
- gli incaricati dall'A.C.;
- la commissione mensa; se richiesto dal Comune, l'I.A. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dall'A.C..

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ai Consiglieri Comunali e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare, durante la visita alla Cucina; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

## **ART. 66 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti. I tecnici incaricati dall'A.C., i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- la regolarità dei versamenti contributivi, assistenziali, previdenziali e assicurativi (DURC);
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dall'A.C..

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dall'A.C..

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

#### **ART. 67 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

I controlli effettuati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

#### **ART. 68 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

### **PENALI**

#### **ART. 69 - PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI**

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

##### **1) Standard merceologici.**

- 1.1. € 520 (cinquecentoventi)  
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
- 1.2. € 520 (cinquecentoventi)  
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.3. € 520 (cinquecentoventi)  
Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
- 1.4. Prezzo pasto decurtato del 5% in caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica (quando previsti) con comunicazione da parte dell'I.A., nel limite massimo di n. 5 giornate al mese. Al superamento del limite detto l'A.C. si riserva di applicare discrezionalmente le penali di cui ai punti 1.1 o 1.5.
- 1.5. Prezzo pasto decurtato del 50% nel caso in cui l'I.A. non avverta l'A.C. del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica (quando previsti).

##### **2) Quantità.**

- 2.1. € 520 (cinquecentoventi)  
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 5.200 (cinquemiladuecento)  
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 2.600 (duemilaseicento)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.

- 2.4. € 520 (cinquecentoventi)  
Mancata consegna di diete speciali personalizzate.
- 2.5. € 260 (duecentosessanta)  
Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
- 2.6. € 260 (duecentosessanta)  
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

**3) Rispetto del menù.**

- 3.1. € 520 (cinquecentoventi)  
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- 3.2. € 520 (cinquecentoventi)  
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- 3.3. € 260 (duecentosessanta)  
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- 3.4. € 260 (duecentosessanta)  
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)
- 3.5. € 260 (duecentosessanta)  
Mancato rispetto del menù previsto (merenda)

**4) Igienico-sanitari.**

- 4.1. € 520 (cinquecentoventi)  
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 260 (duecentosessanta)  
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 1.100 (millecento)  
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 520 (cinquecentoventi)  
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 520 (cinquecentoventi)  
Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
- 4.6. € 1.100 (millecento)  
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 1.100 (millecento)  
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.8. € 520 (cinquecentoventi)  
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri Refezionali.
- 4.9. € 520 (cinquecentoventi)  
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.10. € 520 (cinquecentoventi)  
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.11. € 520 (cinquecentoventi)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
- 4.12. € 520 (cinquecentoventi)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.13. € 520 (cinquecentoventi)  
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
- 4.14. € 1.100 (millecento)

nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.

**5) Tempistica.**

5.1. € 520 (cinquecentoventi)

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

5.2. € 260 (duecentosessanta)

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

5.3 € 1.500 (millecinquecento)

Mancato rispetto della tempistica di attuazione degli interventi indicati nell'offerta tecnico-qualitativa alle voci "Migliorie e innovazioni del servizio".

**6) Personale.**

6.1. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme di cui al **Titolo II** del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'A.C., entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà con lettera raccomandata all'I.A. notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

L'I.A. avrà tempo 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

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

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

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

## **CONTRATTO, PAGAMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **ART. 70 - VALORE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA**

L'I.A. è tenuta a produrre tutta la documentazione richiesta dall'A.C. ed a sottoscrivere il contratto.

Il valore del contratto, determinato ai fini dell'art. 28 del D.Lgs. 163/2006 è rappresentato dal valore complessivo presunto del servizio affidato in riferimento alla durata anni scolastici 2012/2013 e 2013/2014 e all'eventuale rinnovo di ulteriori anni due (a.s. 2014/2015 e 2015/2016) IVA esclusi ed oneri per la sicurezza inclusi.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'appaltatore dovrà costituire una cauzione definitiva prima della stipula del contratto, pari al 10% (dieci per cento) del prezzo di aggiudicazione al netto dell'iva, da prestare nelle forme e modalità previste dall'art. 113 del D.lgs.vo.n.163/2006. La stessa dovrà essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo del canone d'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto, fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che l'I.A. ha adempiuto integralmente agli obblighi previsti dal C.C.N.L. e dagli accordi integrativi, vigenti nella località dove si svolge il servizio e comunque per un periodo non inferiore a 180 giorni.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al dieci per cento (10%), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); ove il ribasso sia superiore al venti per cento (20%), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%).

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del Codice dei contratti pubblici da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

#### **ART. 71 - RICHIESTA DI ESECUZIONE DI PRESTAZIONI PRIMA DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, l'Amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata, in relazione a casi di straordinaria necessità, determinati da situazioni contingibili ed urgenti, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo secondo quanto previsto dal precedente art. 70 del presente capitolato.

#### **ART. 72 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto nei confronti dell'A.C. e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C..

#### **ART. 73 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'I.A. di cedere o subappaltare totalmente o parzialmente il servizio affidato, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'A.C. e verso i terzi si intenderà l'I.A.

#### **ART. 74 - ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione del servizio oggetto della presente concessione è assunta totalmente dalla concessionaria, rimanendo il Comune sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente concessione.

All'uopo la Concessionaria è tenuta a sottoscrivere polizza assicurativa contro eventuali rischi di responsabilità RCV/RCT di cui sopra, con massimali di euro 3.000.000 con il Comune che dovrà essere prodotta anteriormente alla stipula del contratto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui sopra, l'appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

#### **ART. 75 - SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A.

Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell'A.C..

#### **ART. 76 – I.V.A. E PAGAMENTI**

L'appalto è finanziato con fondi ordinari del bilancio comunale.

Il pagamento del compenso dovuto per regolare esecuzione del servizio avverrà sulla base delle fatture, da liquidarsi entro 30 giorni dalla presentazione, previa verifica positiva di conformità del servizio alle previsioni contrattuali, emesse mensilmente dalla I.A., che dovranno essere corredate dalle bolle di consegna, e da ogni altra documentazione che l'A.C. riterrà utile e necessaria per i controlli.

Unitamente alla fattura l'appaltatore dovrà trasmettere:

- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, firmata dal proprio legale rappresentante attestante le ultime dichiarazioni obbligatorie I.N.P.S. e I.N.A.I.L.;
- dichiarazione che tutti gli operatori impegnati sono lavoratori dipendenti o soci lavoratori o titolari di specifico incarico e che ogni obbligo contributivo, previdenziale e assicurativo relativo a detti rapporti di lavoro è stato assolto.

Le fatture devono essere redatta in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- estremi della comunicazione dell'Amministrazione con la quale la stessa ha informato l'appaltatore dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art. 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);
- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni bancarie.

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (R.T.I. o A.T.I.), l'Amministrazione procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovranno indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Le fatture dovranno essere compilate indicando il numero dei pasti consegnati nel corso del mese, suddivisi per scuola e per tipologia del pasto.

L'I.V.A. è a carico dell'A.C. nella misura prevista dalla legge.

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

## **ART. 77 - REVISIONE DEL PREZZO**

Il prezzo netto di aggiudicazione del pasto è assoggettato a revisione periodica su base annuale, con decorrenza dal secondo anno, secondo quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs.vo n. 163/2006.

Qualora non siano disponibili i dati di cui al richiamato art. 7 del Codice dei contratti pubblici, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT.

## **ART. 78 - FACOLTA' DI RECESSO**

L'Amministrazione Comunale, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi, o di ordine interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio di cui all'oggetto dovessero subire variazioni, nel corso di validità del presente contratto, si riserva la facoltà di recedere unilateralmente e insindacabilmente dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 60, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere risarcimento danni o compensi di sorta, ai quali essa dichiara già fin d'ora di rinunciare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio[, per motivi di pubblico interesse.

Il recesso è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi quindici (15) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma 3.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
- spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

## **ART. 79 - CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E SOSPENSIONE DELL'APPALTO PER VOLONTÀ DELL'AMMINISTRAZIONE. RECESSO DELL'APPALTATORE**

1. Fatto salvo quanto stabilito dal precedente *art. 12*, per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostativa.

2. Decorso un periodo di sei (6) mesi è facoltà dell'appaltatore recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese.

3. L'Amministrazione, fermo quanto previsto nel comma precedente, si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di sei (6) mesi senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

4. L'Amministrazione provvede a comunicare per iscritto all'appaltatore la sospensione dell'esecuzione almeno ventiquattro (24) ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

5. Qualora l'avvio dell'esecuzione del contratto avvenga in ritardo rispetto al termine indicato nel contratto per fatto o colpa imputabile all'Amministrazione, l'appaltatore può chiedere di recedere dal contratto. Nel caso di accoglimento dell'istanza di recesso l'appaltatore ha diritto al rimborso di tutte le spese contrattuali nonché di quelle effettivamente sostenute e documentate, ma in misura non superiore ai limiti stabiliti dal regolamento. Ove l'istanza dell'appaltatore non sia accolta e si proceda tardivamente all'avvio dell'esecuzione del contratto, lo stesso appaltatore ha diritto ad un compenso per i maggiori oneri dipendenti dal ritardo, le cui modalità di calcolo sono stabilite dal regolamento.

6. La facoltà dell'Amministrazione di non accogliere l'istanza di recesso dell'appaltatore non può esercitarsi, con le conseguenze previste dal precedente comma 5, qualora il ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto superi la metà del termine utile contrattuale o comunque sei mesi complessivi.

7. Nel caso di recesso dell'appaltatore dal contratto per ritardo nell'avvio dell'esecuzione attribuibile a fatto o colpa dell'Amministrazione in base a quanto previsto dalla vigente normativa, l'appaltatore stesso ha diritto al rimborso delle spese contrattuali nonché delle altre spese effettivamente sostenute e documentate in misura comunque complessivamente non superiore alle seguenti percentuali, calcolate sull'importo netto dell'appalto:

- 1,00 per cento per la parte dell'importo fino a 258.228 euro;
- 0,50 per cento per la eccedenza fino a 1.549.370 euro;
- 0,20 per cento per la parte eccedente i 1.549.370 euro.

8. Oltre alle spese di cui al comma precedente, l'appaltatore ha diritto al risarcimento dei danni dipendenti dal ritardo, pari all'interesse legale calcolato sull'importo corrispondente alla produzione media giornaliera, determinata sull'importo contrattuale dal giorno di notifica dell'istanza di recesso fino alla data di avvio dell'esecuzione del contratto.

9. Oltre alle somme espressamente previste nel precedente comma nessun altro compenso o indennizzo spetta all'appaltatore.

## **ART. 80 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni dell'I.A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I.A. i motivi mediante lettera A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente 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:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte dell'I.A.;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari e alle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte, nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- gravi danni prodotti agli impianti e alle attrezzature di proprietà dell'A.C.;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26/5/1997 n. 155;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'A.C.;

- qualora, dopo due richiami scritti, l'I.A. non si conformi alle richieste contenute in tali richiami;
- quando l'I.A. si renda colpevole di frode e negligenze degli obblighi contrattuali.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. si avvalga di tale clausola, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo l'ulteriore risarcimento dei danni economici subito e conseguenti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

L'A.C. potrà rivalersi per il risarcimento del danno su eventuali crediti dell'I.A. senza obbligo di diffida o di ricorso di cui all'art. 87 "Controversie-Foro competente o di altro atto giudiziale.

#### **ART. 81 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### **ART. 82 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'I.A.**

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'I.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

#### **Art. 83 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.**

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione e l'appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

#### **ART. 84 – DOMICILIO**

A tutti gli effetti del presente capitolato l'I.A. dovrà eleggere un domicilio sul territorio comunale, presso il quale il Comune effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

## **ART. 85 – CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE**

Per la soluzione delle controversie derivanti dal contratto, viene escluso espressamente il deferimento al collegio arbitrale.

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sarà rimessa alla giurisdizione del giudice competente del luogo ove il contratto è stipulato.

## **ART. 86 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e l'appaltatore fanno riferimento altresì al Disciplinare di gara per l'affidamento del servizio, alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

\*\*\*\*\* OOOO \*\*\*\*\*

## **ALLEGATI AL CAPITOLATO**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Oneri, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegati: Tabelle indicative

A/1: Menu

A/2 Caratteristiche merceologiche

A/3: Tabelle / grammature