



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

CAPITOLATO DI GARA

**APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I
COMUNI DI BARONE CANAVESE, CANDIA CANAVESE, MONTALENGHE E VISCHE
PERIODO: settembre 2016 – giugno 2017**

ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente atto ha per oggetto la disciplina per l'aggiudicazione e la gestione del servizio di refezione scolastica delle Scuole dei Comuni di Barone C.se, Candia C.se, Vische e Montalenghe. Per il Comune di Barone C.se è richiesto il servizio di veicolazione del pasto e della merenda. Questi devono essere preparati in un centro cottura distante non più di 10 Km dalla sede scolastica stessa.

ART. 2 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di cui all'art. 1 dovrà essere svolto:

Comune di Barone C.se

Scuola dell'infanzia (Via Candia, n. 7), 5 giorni la settimana, circa 25 pasti al giorno.
Dipendenti comunali: 5 giorni a settimana, circa 2 pasti al giorno.

Comune di Candia:

scuola dell'infanzia (Via Ivrea, n. 67), 5 giorni a settimana, circa 30 pasti al giorno;
scuola primaria (Via Ivrea, n. 69), 5 giorni a settimana, circa 60 pasti al giorno;
dipendenti comunali: 5 giorni a settimana, circa 3 pasti al giorno;

Comune di Montalenghe:

scuola dell'infanzia (corso Meinardi, 46), 5 giorni a settimana, circa 25 pasti al giorno;
scuola primaria (via Cavour, 2), 4 giorni a settimana, circa 25 pasti al giorno;
dipendenti comunali: 5 giorni a settimana, circa 3 pasti al giorno;

Comune di Vische:

scuola dell'infanzia (P.zza Colonnello Amione, n.40), 5 giorni a settimana, circa 22 pasti al giorno;
scuola primaria (P.zza Colonnello Amione, n. 40), 5 giorni a settimana, circa 45 pasti al giorno;
dipendenti comunali: 5 giorni a settimana, circa 1 pasto al giorno;

I numeri di pasti sopra espressi hanno valore puramente indicativo e non costituiscono titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore.

La variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati, contenuta entro il 20% rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel bando, non comporta variazione del prezzo unitario a pasto.



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

Il numero dei pasti è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Le Amministrazioni Comunali si riservano il diritto di sospendere o revocare parte del servizio, nel corso dell'anno scolastico, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere indennizzi o praticare prezzi maggiori rispetto a quelli stabiliti.

**ART. 3
DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è fissata in 1 (un) anno scolastico, 2016/2017, secondo l'articolazione del calendario scolastico.

Le amministrazioni comunali si riservano l'opzione del rinnovo per un ulteriore anno scolastico, con conseguente scadenza del contratto a conclusione dell'anno scolastico 2017/2018.

Le amministrazioni comunali si riservano, altresì, la facoltà, con preavviso non inferiore a giorni 30 (trenta) antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto, della durata massima di mesi 6 (sei), finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo servizio. La proroga avverrà alle stesse condizioni contrattuali ed agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo l'adeguamento del prezzo, previsto dall'art. 8 del presente capitolato. La Ditta è obbligata ad accettare la proroga.

**ART. 4
OGGETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Il servizio di refezione scolastica ha per oggetto:

- a) la preparazione, somministrazione e distribuzione con servizio ai tavoli dei pasti e delle bevande agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, secondo il menù approvato dalla competente AZIENDA SANITARIA LOCALE ed allegato al capitolato;
- b) riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature e del materiale di cui al successivo punto 5 utilizzati per la somministrazione e preparazione dei pasti (locali cucina e mensa);
- c) assistenza al pasto per i bambini della scuola primaria del Comune di Montalenghe: il servizio consiste nel prelevare i bambini davanti alla scuola, accompagnarli presso il refettorio della scuola dell'infanzia, vigilare durante il pasto e riaccompagnare gli stessi alla scuola per l'inizio delle attività scolastiche, con la presenza di numero due assistenti;

L'orario dei pasti sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione comunale ed il Dirigente scolastico e comunicato successivamente all'aggiudicatario.

Indicativamente, il servizio dovrà articolarsi prevedendo la somministrazione dei pasti alle ore 11,40 per la scuola dell'infanzia e alle ore 12.30 per gli alunni della scuola primaria.

I pasti dovranno essere confezionati secondo il menù vistato dal Servizio Igiene Pubblica dell'AZIENDA SANITARIA LOCALE ed allegato al capitolato.

Per il Comune di Barone C.se la merenda dovrà variare almeno tre volte a settimana.

Eventuali variazioni di menù saranno concordate d'intesa con il predetto ufficio d'igiene pubblica.



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

I vari componenti del menù dovranno essere serviti secondo le grammature indicate nello stesso.

La ditta appaltatrice dovrà preparare dei menù particolari, con gli ingredienti indicati dal Comune, per quei bambini che, su certificazione medica o per ragioni religiose, devono seguire delle diete particolari. In tali casi le eventuali maggiori spese sopportate dalla ditta appaltatrice, debitamente documentate, saranno a carico dell'utente.

I pasti da somministrare dovranno essere preparati nello stesso giorno del loro consumo, con il sistema della cucina tradizionale cucinati direttamente in loco – in nessun caso dovrà essere somministrato cibo "precotto" o preparato altrove.

I pasti devono essere composti da un primo, un secondo con contorno, pane, frutta, bevande.

La ditta appaltatrice dovrà mantenere l'attuale **sistema informatizzato** di prenotazione dei pasti, verifica presenze, rendicontazione e pagamento dei pasti sia in modalità pre-pagato sia "fine mese" con accredito automatico su conto corrente SSD (ex RID) ovvero carta di credito .

ART. 5

MATERIALE COMUNALE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune appaltante pone a disposizione della Ditta appaltatrice e concede in comodato precario e gratuito ai sensi degli art.li 1803 e ss. del Codice Civile i locali cucina, dispensa e mensa disponibili presso:

Scuola dell'infanzia di Via Candia 7, Barone Canavese (Solamente locale dispensa e mensa)

Scuola dell'infanzia di Via Ivrea 67, Candia Canavese;

Scuola dell'infanzia di Corso Meinardi, n. 46, Montalenghe;

Scuola dell'infanzia in Piazza Colonnello Amione, n. 40, Vische;

con le attrezzature ivi contenute ed il piccolo materiale occorrente alla preparazione e somministrazione dei pasti (pentole, stoviglie, posate, ecc.).

Detto materiale con lo stato del locale e delle attrezzature risulterà da apposito verbale che verrà redatto in CONTRADDITTORIO con la ditta appaltatrice.

Restano a carico del singolo Comune la perdita e la rottura di questo piccolo materiale, come risulterà da successivi inventari, nelle proporzioni normali comuni a tutte le mense pubbliche aziendali, cioè al massimo nella percentuale del 10% annua.

Eventuali perdite o rotture eccedenti le anzidette proporzioni sono a carico della ditta appaltatrice.

L'impresa aggiudicatrice, per il Comune di Barone C.se, dovrà garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria degli scaldavivande e della lavastoviglie industriale. Le eventuali rotture o malfunzionamenti di dette apparecchiature dovute a negligenza, obbligheranno l'impresa all'acquisto di nuove attrezzature.

La manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature messe a disposizione della ditta appaltatrice è a carico del singolo Comune.

Se le riparazioni sono imputabili alla negligenza della ditta appaltatrice le spese corrispondenti sono a carico della ditta medesima. I tovaglioli di carta per gli utenti del servizio mensa sono a carico della ditta appaltatrice.

I Comuni, tranne che per il Comune di Montalenghe, assicurano a proprie spese la fornitura dell'acqua calda a temperatura sufficiente per il buon funzionamento delle attrezzature in genere, dell'acqua potabile, del gas, dell'elettricità e del riscaldamento: in generale di tutte le fonti di energia necessaria.



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

**ART. 6
ONERI A CARICO DELLA DITTA**

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio, con propri capitali e mezzi tecnici.

L'appaltatore assume a suo carico le spese inerenti l'acquisto dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti, nonché di tutto il materiale necessario per la gestione del servizio non compresi in inventario.

I Comuni si riservano, attraverso proprio personale, o con personale appositamente autorizzato, quali comitati di genitori, di controllare la qualità degli approvvigionamenti e dei cibi cotti, di verificare la qualità e l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso da parte del personale presente.

Nell'eventualità di divieto da parte del Comune dell'impiego delle merci acquistate dalla Ditta e ritenute non idonee, la Ditta stessa dovrà provvedere immediatamente al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione con altre idonee.

La buona conservazione delle derrate immagazzinate o preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità della ditta, alla quale sarà imputato ogni caso di avarie riscontrate nelle derrate stesse. E' vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

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

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

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.

Controlli tecnici sulla qualità, varietà e preparazione dei pasti serviti potranno anche essere effettuati dall'Ufficio del Servizio Igiene Pubblica dell'AZIENDA SANITARIA LOCALE. La Ditta impedirà l'entrata alla cucina, alla dispensa ed ai locali annessi a tutte le persone estranee al servizio, salvo quelle autorizzate dal Comune.

La preparazione e distribuzione dei pasti deve essere effettuata attraverso personale della ditta appaltatrice che dovrà comunque assicurare la permanenza (assunzione) dell'attuale personale (anno scolastico 2015-2016) impiegato nei singoli Comuni, addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti.

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62 e DPR 327/80);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli e ori in genere;
- procedere alla distribuzione del primo piatto, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- 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;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

E' necessario assicurare la permanenza del attuale personale (anno scolastico 2015-2016) addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dei singoli Comuni.

Sono a carico della ditta aggiudicataria le manutenzioni ordinarie delle attrezzature.

E' 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.Lgs. 09.04.2008, n. 81.

**ART. 7
SOMMINISTRAZIONE PASTI**

L'onere della rilevazione delle presenze giornaliere rimane a carico dell'Impresa Aggiudicataria che organizzerà il servizio con mezzi idonei e con le modalità che meglio si adattano alle singole realtà. Dovrà essere presentata in sede di gara la modalità proposta per i singoli Comuni.

Alla fine di ogni mese la ditta comunicherà ai Comuni il numero dei pasti erogati attraverso appositi elenchi, con allegate le relative documentazioni probatorie.

I suddetti elenchi debitamente controllati dal Comune costituiranno base per la fatturazione.

**ART. 8
PERSONALE**

La ditta appaltatrice si impegna a garantire il servizio di cucina e somministrazione con proprio personale dipendente specializzato e ausiliario, numericamente e qualitativamente idoneo al perfetto svolgimento della gestione del servizio medesimo.

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale di cucina con i requisiti dell'autorità sanitaria ed in numero sufficiente al perfetto svolgimento del servizio.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio del Servizio Sanitario della AZIENDA SANITARIA LOCALE dovrà essere sospeso e sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere nelle sedi territorialmente competenti.

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale del lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

In caso di inottemperanza accertata dall'autorità comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto o dalla cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezione né avere titolo a risarcimento di danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi e antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'Appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Sarà onere della ditta appaltatrice organizzare il suddetto personale per l'ottimale esecuzione e gestione del servizio.

Il personale impiegato dovrà essere di gradimento dell'Amministrazione comunale, pertanto si richiede alla ditta appaltatrice di assicurare la permanenza (assunzione) dell'attuale personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti impiegato nei singoli Comuni (anno scolastico 2015-2016).

Per scioperi del personale dipendente della Ditta aggiudicataria nessuna penalità sarà imputabile se ne sia data comunicazione entro le ore 10 del giorno precedente. Qualora la comunicazione sia fatta posteriormente e non sia possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, l'aggiudicatario dovrà sostituire il personale operante per garantire il regolare servizio.

In caso di ritardo rispetto all'orario di fruizione dei pasti, totale o parziale, nel giorno e nelle ore fissate all'inizio dell'anno, la stazione appaltante si riserva il diritto di applicare al fornitore una penalità pari al 50% del valore dei pasti non forniti. Le penalità saranno trattenute sulla fattura ammessa al pagamento o, in mancanza sulla cauzione prestata.

La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303.

**ART. 9
PULIZIA DEI LOCALI**

Sarà onere della ditta appaltatrice provvedere ed assicurare in ogni momento il perfetto stato di manutenzione e d'igiene dei locali e delle attrezzature utilizzate per le prestazioni contrattuali.

Provvederà alla pulizia quotidiana dei locali cucina e refettorio, delle attrezzature e degli arredi ivi contenuti, alla pulizia di tutte le attrezzature utilizzate per lo stoccaggio delle vivande nonché al lavaggio del materiale quali pentole e stoviglie utilizzato per la preparazione ed il consumo dei pasti. Provvederà al lavaggio e disinfezione giornaliera dei tavoli del refettorio, alla sostituzione giornaliera delle tovaglie oppure al loro lavaggio e disinfezione giornaliera se in tela cerata.

L'appaltatore si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene e alla disciplina in vigore ed a tutte le istruzioni in merito impartite dal Comune e dall'A.S.L. competente per il territorio.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia di cui sopra è a carico della ditta appaltatrice, la quale avrà la responsabilità dell'uso dei prodotti stessi che dovranno essere assolutamente privi di tossicità.

Restano, inoltre, a carico della ditta appaltatrice tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza, ovvero per uso improprio da parte del personale dipendente dalla ditta dei locali e delle attrezzature forniti dal Comune.

La ditta appaltatrice provvederà ad eventuali interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali di propria competenza qualora si rendessero necessari. L'impresa dovrà predisporre interventi immediati a seguito di rilevata presenza di roditori o insetti. La vigilanza sui locali di competenza dell'impresa appaltatrice è a carico della stessa che dovrà inoltrare direttamente alla ditta prescelta, la richiesta degli interventi. L'impresa dovrà provvedere ad esporre nella cucina e nei refettori le



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. È fatto, inoltre, obbligo all'impresa di tenere presso ogni cucina o ogni refettorio, un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni, nonché le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte della stazione appaltante di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

Nel plesso del Comune di Barone Canavese, qualora si rendesse necessario per motivi igienico sanitari, l'impresa dovrà provvedere alla tinteggiatura del locale mensa, della cucina e dello spogliatoio del personale dipendente dell'impresa stessa.

**ART. 10
CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse, in base alle singole fatture che saranno emesse dalla ditta aggiudicataria per il numero dei pasti forniti, previa attestazione di regolarità e conferma della fornitura da parte del responsabile competente, salva verifica positiva della regolarità contributiva risultante dal DURC.

Nelle fatture, da intestarsi ai singoli Comuni, dovranno essere specificate le singole forniture, nella maniera seguente:

pasti scuola infanzia e personale Barone C.se - n.ro 6.200

pasti scuola infanzia – primaria e personale Candia C.se n.ro 17.200

pasti scuola infanzia – primaria e personale Montalenghe n.ro 10.000

pasti scuola infanzia – primaria e personale Vische n.ro 12.600

La stazione appaltante potrà richiedere una diversa modalità di fatturazione.

Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti:

La ditta appaltatrice dovrà mantenere a sua cura e spese l'attuale sistema informatico di prenotazione e pagamento dei pasti presso tutti i locali di somministrazione. Per gestione informatizzata si intende la prenotazione dei pasti, l'emissione delle fatture ed il loro pagamento.

Il sistema dovrà essere attivato per gli utenti dei plessi scolastici dei Comuni fin dal primo giorno di attivazione del servizio.

La ditta appaltatrice deve predisporre supporti strumentali Hardware e Software necessari per la gestione automatizzata dalla ristorazione scolastica.

**ART. 11
AGGIUDICAZIONE**

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016 a favore della Ditta – in possesso dei requisiti richiesti – che avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni di capitolato avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli articoli 95 e 144 dello stesso D.Lgs di cui sopra, determinata in base ai seguenti elementi:



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

AREA PREZZO massimo 30 punti

Il punteggio da attribuire all'elemento prezzo sarà determinato dall'applicazione della seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{\text{PREZZO MINIMO OFFERTO} \times 30}{\text{PREZZO OFFERTO DAL CONCORRENTE}}$$

L'Aggiudicazione verrà effettuata anche nell'ipotesi di un solo partecipante.

AREA QUALITA' massimo 70 punti

A) SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLO FORNITORI

La ditta dovrà presentare una relazione relativa al sistema di approvvigionamento e controllo dei fornitori

Max punti 15

B) PROVENIENZA PRODOTTI

La ditta dovrà presentare una relazione in cui si evidenzia la provenienza dei prodotti. Verrà valutata positivamente la fornitura di prodotti a km zero, di provenienza biologica e DOP o IGP.

Max punti 20

C) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

La ditta dovrà presentare una relazione sulla propria organizzazione del lavoro, andando a specificare numero degli addetti, qualifica e monte ore proposto.

Max punti 10

D) PIANO DI MANUTENZIONE E PIANO DI SANIFICAZIONE

Max punti 10

E) MIGLIORIE PROPOSTE, EDUCAZIONE ALIMENTARE E SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

La ditta dovrà presentare una relazione sulle migliorie al servizio e agli ambienti, sul programma di educazione alimentare e sulle modalità con cui intende procedere alla rilevazione delle presenze in ogni singolo Comune.

Max punti 15

La ditta dovrà presentare una relazione di **massimo 30 pagine**, alla quale potranno essere allegate schede tecniche.



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

ART. 12

INADEMPIENZE – PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ove si verificchino inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dall'Amministrazione, in relazione alla loro gravità, una penale di importo variabile da un minimo di Euro 200,00 ad un massimo di Euro 1.000,00.

Il Comune potrà procedere alla risoluzione per gravi inadempienze della ditta appaltatrice, ossia in ognuno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
- b) continue contestazioni sulla qualità dei pasti forniti;
- c) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari acquistati;
- d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno da parte dell'impresa;
- e) concessione in sub-appalto del servizio senza autorizzazione del Comune, così come previsto al successivo art. 14;
- f) continue e gravi violazioni di norme o di regole comportamentali diverse ed ulteriori rispetto a quelle sopraelencate.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto a risarcimento dei maggiori danni.

Verificandosi i suddetti casi, si farà luogo alla risoluzione del contratto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

ART. 13

**SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - RESPONSABILITA'
DELL'APPALTATORE - ASSICURAZIONE**

L'appaltatore dovrà essere in regola con la normativa HACCP prevista dal Decreto legislativo 26.5.1997 n. 155.

La Ditta affidataria deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e s.m.i e dal Reg. CE 852/04. La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

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.

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 che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- 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.

E' 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", Luglio 2002;
- programmare la formazione del personale con particolare riferimento all'igiene della preparazione e della distribuzione degli alimenti, da presentare all'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico all'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario sarà altresì tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possono portare danno alla salute degli utenti il servizio. L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società assicuratrici. A questo proposito la ditta appaltatrice dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione come previsto al successivo art. 35 del presente capitolato speciale d'appalto.

A tal fine:

1. L'appaltatore è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali.
2. Durante l'esecuzione del contratto, l'appaltatore è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti, e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo.
3. E' fatto dunque obbligo all'appaltatore di mantenere l'Amministrazione Comunale sollevata e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.
4. Grava altresì sull'appaltatore l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:
 - a. Apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione di gradimento dell'Amministrazione Comunale e riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento,



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, i Comuni di Candia Canavese, Montalenghe e Vische, i loro amministratori, prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.T. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- Richieste di risarcimento pervenute all'assicurato anche in relazione ai danni che le imprese appaltatrici e/o persone che prestano i loro servizi per commissione/delega/appalto possono cagionarsi l'un l'altro, inclusa responsabilità personale dei dipendenti di dette società;
- Danni a terzi da interruzione o sospensioni totali di attività;
- Danni a terzi da incendio;
- Danni a terzi da inquinamento accidentale;
- Danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori.

La polizza R.C.T. dev'essere mantenuta in vigore fino alla cessazione del servizio.

- b. Apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), stipulata presso compagnia di assicurazione di gradimento dell'Amministrazione Comunale e riferita specificamente al presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune di Candia, suoi amministratori, prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. dev'essere mantenuta in vigore fino alla cessazione del servizio.

5. Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al comma 4 corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore dei Comuni di Candia Canavese, Montalenghe e Vische.



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

**ART. 14
CESSIONE E SUBAPPALTO**

Non è consentita la cessione del contratto a pena di nullità e non è consentita la possibilità di affidare in subappalto parte dei servizi ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

**ART. 15
CAUZIONE**

Le ditte partecipanti alla procedura di gara devono corredare l'offerta con una garanzia provvisoria come indicato all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

L'appaltatore prima della sottoscrizione del contratto dovrà costituire una garanzia definitiva come indicato nell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

**ART. 16
SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto di appalto, quali bolli diritti di segreteria, imposta di registro, ad eccezione dell'IVA, sono a carico dell'impresa appaltatrice.

**ART. 17
COSTITUZIONE IN MORA**

I termini e le comminatorie del presente contratto operano senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

**ART. 18
ELEZIONE DEL DOMICILIO**

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso i singoli Comuni interessati al presente appalto.

**ART. 19
OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI
FINANZIARI**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e s.m.i.

**ART. 20
DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI
(COMMISSIONE MENSA)**

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio mediante visite e sopralluoghi alla cucina (accompagnati dal dipendente dell'Ufficio Comunale preposto) e nei



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

refettori della scuola dell'infanzia e primaria. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice.

**ART. 21
CONTROVERSIE**

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra Comune e appaltatore, in ordine all'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato verranno deferite all'autorità giudiziaria ordinaria. Competente è il foro di Ivrea.

**ART. 22
NORMA DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti in materia.



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

**ALLEGATO AL CAPITOLATO D'APPALTO
RISTORAZIONE SCOLASTICA CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice dovranno essere:

- di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare – nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Piemonte (D.D. n. 120 del 20.08.2000 e successive integrazioni) e dalle prescrizioni dell’A.S.L., che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l’intero periodo di esplicazione dell’appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici” o geneticamente modificati;
- gli **ortaggi** debbono:
 - a) essere di stagione;
 - b) essere di prima qualità;
 - c) essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
 - d) essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
 - e) essere idonei da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
 - f) non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
 - g) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;
 - h) gli ortaggi quagli aglio, cipolle, patata, preferibilmente, non devono essere trattati con raggi gamma.

E’ consentito l’impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nei menù e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti.

In ogni caso non dovranno mai essere utilizzate patate surgelate.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi. A richiesta del COMUNE la ditta aggiudicataria si impegna a possedere e a presentare le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

La **frutta** deve :

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di calibratura e grammatura idonea alla composizione dei menù;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

- avere raggiunto la maturità così fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata alla maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenea e uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a normali processi di sopramaturazione.

La frutta dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana stabilita.

A richiesta del COMUNE la ditta aggiudicataria si impegna a possedere e a presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Formaggi:

Come formaggio da condimento dovrà essere utilizzato il parmigiano reggiano o il grana padano.

Il formaggio da condimento dovrà essere grattugiato e consumato giornalmente.

I formaggi da pasto quali: fontina, Emmental, stracchino, mozzarella e simili non devono presentare alterazioni interne o esterne;

Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e a presentare su richiesta del COMUNE la documentazione relativa ai dati sopraelencati.

Il **burro** non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve in alcun modo essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, in nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

Il **prosciutto** cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in involucro di plastico idoneo. La ditta è tenuta a presentare richiesta del COMUNE tutta la documentazione relativa a: il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. IL grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore di rancido. Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto.

Il **pane** dovrà essere prodotto con farina 0 oppure di tipo integrale. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto in maniera che la mollica riesca spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi- Devo non essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene-



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

Dovrà essere utilizzato l'**olio extravergine** di oliva per il condimento a crudo e olio d'oliva per l'utilizzo in cottura.

L'**aceto** utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

La **pasta** deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso effetti quali: presenza di , macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per kg di semola.

La **farina** deve essere di grano tenero, tipo 0, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

Il **riso** deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti tipo: striature, vaiolature inteme, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere- il riso devono essere di tipo e sottoposto a trattamento a Parboiled.

Le **carni suine, bovine ed avicole** dovranno:

Essere fresche

Di provenienza nazionale, di animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione, e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione-

Avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole.

Il certificato veterinario potrà sempre essere controllato dall'Unione. La azienda fornitrice dovrà fornire a richiesta una dichiarazione attestante che gli allevamenti di origine sono testati per il controllo delle sostanze ad azione ormonale ed antiormonale.

Il **latte** deve essere intero, a lunga conservazione, sterilizzato.

Il **pesce** utilizzato per la refezione scolastica deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce, come: filetto di nasello, filetti di platessa o di altre qualità sempre di piccola pezzatura. Ogni confezione dovrà essere munita di etichetta conforme alle norme vigenti e successive modificazioni.

L'**acqua** distribuita sarà quella dell'acquedotto oppure dovrà essere naturale, contenuta in bottiglia di plastica o in caraffe.

L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;



**Comuni di Barone Canavese, Candia Canavese, Montalenghe e Vische
Città Metropolitana di TORINO**

le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione dei pasti;

è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;

è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;

l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali della sede di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;

la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avere avanzzi di parte del prodotto fisso.

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Per quanto non previsto nel presente articolo relativamente alle derrate alimentari si rimanda al documento della Regione Piemonte "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" (Delibera Dirigenziale 20.08.2002 n. 120 e s.m.i.) che i qui si intende integralmente richiamata.