



- CAPITOLATO SPECIALE- SERVIZIO DI FORNITURA PASTI VEICOLATI E CRUDI NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE E GESTIONE CUCINA ASILO NIDO

Responsabile unico del procedimento RUP: Paola Bortolotti

Sommario

TITOLO I -INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO	4
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO.....	4
ART. 2 - DURATA DEL SERVIZIO	5
ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA	5
ART. 4 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	5
ART. 5 - ELENCO SCUOLE E MODALITÀ DI CONSEGNA	5
ART. 6 - INDICAZIONE DEL PREZZO	8
ART. 7 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE.....	8
ART. 8 - RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E REQUISITI.....	10
ART. 9 - RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESE	16
ART. 10 - CONSORZI	17
ART. 11 - AVVALIMENTO.....	17
ART. 12 - PREZZO DEL PASTO	17
ART. 13 - REVISIONE DEI PREZZI	17
ART. 14 - PAGAMENTI	18
ART. 15 - SPESE	18
ART. 16 - CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA.....	18
ART. 17 - INIZIO DELLA FORNITURA	18
ART. 18 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	18
TITOLO II -ASPETTI CONTRATTUALI	20
ART. 19 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	20
ART. 20 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	20
ART. 21 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO	20
ART. 22 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	20
ART. 23 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'I.A	21
ART. 24 - DOMICILIO LEGALE	21
ART. 25 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO.....	22
ART. 26 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI.....	22
ART. 27 - INADEMPIENZE E PENALITÀ'	23
ART. 28 - PENALITÀ'.....	23
TITOLO III - STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI	25
ART. 29 - AFFIDAMENTO ALL'I.A. DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI.....	25
ART. 30 - GESTIONE CUCINA COMUNALE	25
ART. 31 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA	26



ART. 32 - MANUTENZIONE IMPIANTI E CONTROLLO USO DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE	26
TITOLO IV - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	28
ART. 33 - DISPOSIZIONI GENERALI	28
ART. 34 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	28
ART. 35 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'I.A.....	28
ART. 36 - CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL RUP	29
ART. 37 - BLOCCO DELLE DERRATE.....	29
ART. 38 - CONTESTAZIONI DELL'I.A. A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DELL'ENTE.	29
ART. 39 - CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA	30
ART. 40 - ELENCO FORNITORI.....	30
ART. 41 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ.....	31
TITOLO V – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	32
ART. 42 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO	32
ART. 43 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CEE	34
ART. 44 - ACQUA DI RETE	34
ART. 45 - SERVIZIO DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	35
ART. 46 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI.....	35
ART. 47 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI	36
TITOLO VI - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	37
ART. 48 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE	37
ART. 49 - ORGANICO E CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D.Lgs 50/2016)	37
ART. 50 - RAPPORTO DI LAVORO	38
ART. 51 - RISPETTO DEGLI OBBLIGHI PREVIDENZIALI.....	38
ART. 52 - VARIAZIONI E REINTEGRI DEL PERSONALE DELL'I.A.	38
ART. 53 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	39
ART. 54 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.....	39
ART. 55 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO	40
ART. 56 - IGIENE DEL PERSONALE	40
ART. 57 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE	40
TITOLO VII - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	41
ART. 58 - TRASPORTO E CONTENITORI.....	41
ART. 59 - MEZZI DI TRASPORTO	42
ART. 60 - DISTRIBUZIONE	42
ART. 61 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE E LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	43
ART. 62 - RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE	44
ART. 63 - NORME LEGISLATIVE DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE	44
TITOLO VIII - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	45
ART. 64 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	45
ART. 65 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE	46
TITOLO IX - MENU'	47
ART. 66 - MENU' E LINEE GUIDA	47
ART. 67 - QUANTITA' IN VOLUMI E IN PESI.....	48



ART. 68 - STRUTTURA DEL MENÙ	48
ART. 69 - CESTINI FREDDI	49
ART. 70 - PASTI SOSTITUTIVI	50
ART. 71 - COLAZIONE	50
TITOLO X - TABELLE DIETETICHE	51
ART. 72 TABELLE DIETETICHE	51
ART. 73 - DIETE SPECIALI	51
ART. 74 - DIETE IN BIANCO	53
ART. 75 - MENÙ ALTERNATIVI	53
TITOLO XI - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	54
ART. 76 - ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE	54
ART. 77 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	54
ART. 78 - CONSERVAZIONE CAMPIONI.....	54
ART. 79 - LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA	55
ART. 80 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	55
ART. 81 – RICICLO E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETA' SOCIALE	56
TITOLO XII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	57
ART. 82 - MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	57
ART. 83 – PREPARAZIONE	57
ART. 84 - OPERAZIONI PRELIMINARI	57
ART. 85 - LINEA REFRIGERATA	58
ART. 86 – CONDIMENTI	58
TITOLO XIII - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE	59
ART. 87 - PULIZIA E SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	59
ART. 88 - PULIZIA IMPIANTI.....	59
ART. 89 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI	59
ART. 90 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI	60
TITOLO XIV - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	61
ART. 91 - SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE	61
ART. 92 - FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE	61
TITOLO XVII - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO	62
ART. 93 - PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO	62
ART. 94 - LIQUIDAZIONI.....	62
ART. 95 - FORO COMPETENTE E RINVIO	62
TITOLO XVIII - ALLEGATI AL CAPITOLATO	63



TITOLO I -INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

L'appalto ha per oggetto diverse e distinte tipologie di servizi:

a) Scuole primarie dei tre Istituti comprensivi e scuole dell'infanzia ubicate presso Istituto S. Anna, frazione Casanova, frazione Tuninetti e sezioni interne al terzo Istituto Comprensivo

Servizio di preparazione, confezionamento (presso il centro di cottura della ditta), veicolazione e distribuzione dei pasti (comprendente: predisposizione refettori, preparazione dei tavoli, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione), pulizie e riassetto dei refettori (comprendente: pulizia pavimenti, riordino dei tavoli, gestione rifiuti con differenziazione ed esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta e dei locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti.

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

b) Scuola dell'infanzia Ronco e scuola dell'infanzia J. Mirò

Fornitura di generi alimentari crudi necessari per la preparazione dei pasti che saranno preparati dal personale comunale addetto alle cucine interne alle scuole dell'infanzia Ronco e J. Mirò.

Gestione attività di supporto al servizio mense, collaterali alla preparazione dei pasti, in entrambe le cucine che, a titolo esemplificativo, si possono così sintetizzare:

- Predisposizione refettorio, preparazione tavoli per il pasto, lavaggio stoviglie, collaborazione nella distribuzione del pasto, pulizia e riordino dei tavoli dopo il pasto, gestione differenziata dei rifiuti con differenziazione ed esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta.

c) Asilo nido Craveri di Via Lanzo 4

Fornitura derrate crude e gestione completa della cucina comunale interna all'asilo nido. L'attività consisterà nella preparazione e porzionatura dei pasti e delle merende presso la cucina comunale, compresa la pulizia, la manutenzione, il riassetto della medesima e la rigovernatura delle stoviglie in dotazione, la veicolazione dei pasti presso le sezioni collocate all'interno del plesso scolastico, la predisposizione dei refettori e la pulizia degli stessi sia per il pranzo che per la merenda, compresa la pulizia dei vetri e la pulizia straordinaria.

Sarà a carico dell'Impresa Appaltatrice (in seguito indicata come I.A.) la manutenzione ordinaria dei locali cucina ed accessori, compresa la tinteggiatura dei muri, la manutenzione ordinaria delle attrezzature, il reintegro iniziale e nel corso dell'appalto di attrezzature ed utensileria da cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio.

In caso di temporanea inagibilità della cucina C.le, l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura dei pasti tramite il proprio centro di cottura.



ART. 2 - DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio di cui al presente capitolo avrà durata di anni 5 con decorrenza 01/09/2017 o data successiva. Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico e durante il periodo estivo a favore delle attività estive promosse dal Comune.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle attività estive di cui sopra ed il numero esatto delle strutture scolastiche alle quali dovrà essere garantito il servizio di ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dal RUP all'I.A..

La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. Il RUP, alla scadenza dei primi cinque anni, valuterà la possibilità per una eventuale ripetizione dei servizi analoghi per altri tre anni. Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle eventuali attività estive promosse dal Comune, nonché le possibili variazioni nel numero e nella tipologia dei plessi scolastici oggetto del servizio, saranno di volta in volta comunicati dal RUP.

Resta inteso che sono oggetto del contratto solo i giorni di effettiva erogazione del servizio.

Il RUP si riserva comunque la possibilità di variare detto calendario nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica, o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'I.A.

E' facoltà dell'Ufficio Istruzione richiedere la proroga del rapporto nelle more della nuova aggiudicazione del servizio alle medesime condizioni contrattuali.

ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

a) Scuole primarie e scuole dell'infanzia:

L'utenza del servizio di ristorazione è costituito da alunni delle scuole dell'infanzia e primarie che frequentano le classi a tempo pieno e modulari appartenenti al 1° - 2° - 3° Istituto Comprensivo, dal personale insegnante e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale;

b) Scuola dell'infanzia Ronco e scuola dell'infanzia J. Mirò:

L'utenza è costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia Ronco e Mirò, dalle insegnanti, dal personale delle cucine e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale;

c) Asilo nido Craveri di Via Lanzo 4

L'utenza è costituita da bambini iscritti all'asilo nido, compresi i lattanti, dal personale educativo, da altro personale inserito nella struttura, tipo stagisti, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 4 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante.

Tali standard di qualità sono da considerarsi minimi.

ART. 5 - ELENCO SCUOLE E MODALITÀ DI CONSEGNA

Il numero massimo dei pasti presunti da fornire giornalmente, presso le sedi sotto-indicate, può essere preventivato come segue:

**PASTI VEICOLATI numero indicativo pasti giornalieri**

Scuola	Indirizzo	orario	Quantità
--------	-----------	--------	----------

Primaria 1° Istituto Comprensivo:

Sede (due turni)	Corso Sacchirone, 20		296
• 1° turno		12,00	
• 2° turno		13,00	
Sezioni distaccate c/o scuola media 1° I.C.		13,00	60
Frazione Casanova	Piazza Antica Abbazia, 2	13,00	21
Frazione Cavalleri (lu)	Via Fumeri, 51	13,00	17

Infanzia 1° Istituto Comprensivo

Istituto S. Anna	Via Donizetti, 2		124
• 1° turno		11,30	
• 2° turno		12,30	
Frazione Casanova (lu-ma-me)	Piazza Antica Abbazia	12,00	20

Primaria 2° Istituto Comprensivo

Frazione S. Bernardo	Via Volta, 18	12,10	200
• 1° turno		12,00	
• 2° turno		12,50	
• 3° turno (ma- gio)		13,20	
Frazione Salsasio	Via Pascoli, 14	12,45	150
Frazione S. Michele (ma-gio)	Via Don Ardigzone,	13,00	40
Frazione S. Giovanni ¹	Via S. Giovanni, 16	12,00	

Primaria 3° Istituto Comprensivo

Sede	Corso Sacchirone, 26		300
• 1° turno		12,10	
• 2° turno		13,10	

Frazione Tuninetti Via Poirino, 343 (lu)		13,00	13
--	--	-------	----

Infanzia 3° Istituto Comprensivo

Infanzia Sede	C.so Sacchirone ang. V.le Garibaldi	11,30	39
Frazione Tuninetti	Via Poirino, 343	11,30	15

I pasti devono essere consegnati tra i 30 e i 45 minuti prima della somministrazione, compatibilmente con le richieste delle scuole. I pasti devono essere mantenuti a temperature idonee sino all'inizio del servizio.

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa accampare o pretendere un aumento del prezzo di

¹ Non attivo nell'anno scolastico 2016/2018



fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo. Parimenti in caso di cambiamento di sede per cause di forza maggiore i pasti dovranno essere consegnati presso il refettorio che sarà indicato dal RUP

Il quantitativo globale dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, in quanto il medesimo sarà stabilito sulla base delle presenze effettive degli utenti su indicazione dell'Ufficio Istruzione Comunale.

L'eventuale variazione del numero in aumento o in diminuzione in misura del 20% non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire sarà comunicato alla ditta fornitrice sulla base delle presenze effettive dall'Ufficio Istruzione il giorno stesso del consumo entro le ore 9.30. In tal senso è attivo in tutti i plessi il sistema di rilevazione telematica delle presenze tramite apposita procedura informatizzata che l'I.A. dovrà installare presso il proprio centro cottura.

L'I.A. non potrà richiedere indennizzi o aumenti per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Per qualsiasi motivo non è ammesso alcun ritardo nella consegna nelle ore sopraindicate, salvo casi documentati o di forza maggiore, facendo espressamente presente che il tempo di trasporto dei pasti dal centro cottura al punto di distribuzione non deve essere superiore ai 30 minuti (Tempo calcolato sulla base del calcolo del tempo più veloce di percorrenza di Google con riferimento all'indirizzo del Comune di Carmagnola, P.zza Manzoni 10).

PASTI CRUDI numero indicativo pasti giornalieri

<u>Scuola</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Orari</u>	<u>Quantità</u>
• Scuola dell'infanzia Ronco	• Piazza Mazzini	7.45	110
• Scuola dell'infanzia J. Mirò	• Via Lanzo 4	7.30	140
• Asilo nido	• Via Lanzo 4	7.30	max 53

7

Le consegne dovranno essere effettuate presso le cucine annesse alle scuole sopraindicate a cura della ditta fornitrice, sulla base dei quantitativi giornalieri relativi alle singole derrate, moltiplicate per il numero dei bambini che sarà comunicato, a cura del Servizio Istruzione, alla ditta entro le ore 12 del giorno precedente la fornitura. In caso di discordanza tra il numero dei pasti ordinati, comunicato il giorno precedente la fornitura, e l'effettiva presenza dei bambini il giorno successivo, è fatto obbligo all'I.A. il reintegro dei pasti mancanti, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica. (Le cucine sopra menzionate non dispongono di magazzino, dispensa o celle frigorifere adatte allo stoccaggio delle derrate).

Per la valutazione economica la fornitura si intenderà sempre a pasto.

Il menù nel rispetto della tabella dietetica allegata per ogni ordine di scuola, allegate quali parti integranti al presente capitolato, potrà essere variato con altro a prezzo equivalente per giustificati motivi valutati dall'Ufficio Istruzione, d'accordo con la ditta fornitrice ed a seguito di parere favorevole della commissione mensa e parere favorevole del nutrizionista dell'ASL competente.

La merce dovrà essere consegnata franca di ogni spesa nelle cucine delle scuole sopraindicate, a cura della ditta aggiudicataria con idonei e sufficienti mezzi di trasporto.

Non è ammesso alcun ritardo alla consegna per qualsiasi motivo.

È interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi alimentari precotti.



È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenente organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Nell'ambito del progetto permanente di educazione alimentare, proseguirà il servizio di colazione presso le scuole dell'infanzia e le scuole primarie.

Per colazione si intende la somministrazione nella mattinata, del quantitativo di frutta di stagione o yogurt prevista per il pranzo, che di conseguenza non sarà più servito al termine del pranzo stesso.

ART. 6 - INDICAZIONE DEL PREZZO

Per il presente appalto, sono stabiliti i seguenti importi unitari a base d'asta:

E' richiesto **ribasso unico percentuale** per tutti i 3 (tre) valori unitari indicati per le diverse tipologie di pasto/servizio, non sono ammesse offerte espresse in rialzo:

Pasto veicolato	€ 4.85 + IVA
Pasto crudo	€ 3.85 + IVA
Gestione cucina asilo nido	€ 6.50 + IVA

Il valore massimo complessivo dell'appalto è stimato in € 9.503.200,00 oltre, di cui € 672,00 per oneri per la sicurezza. Tale valore si riferisce alla durata complessiva dell'affidamento pari cinque anni scolastici rinnovabile di anno in anno per una massimo di tre anni. Il valore presunto dell'appalto, riferito ad un anno scolastico, è pari ad € 1.187.900,00 oltre I.V.A. ed è dato dal numero max dei pasti stimati, per ogni tipologia, per il rispettivo prezzo unitario posto a base d'asta per ogni singolo pasto, come segue:

tipologia pasto/servizio	n/anno	Costo singolo	Costo annuo	Costo x 5 anni	Costo totale x 8 anni (5 + 3 anni opzionali di rinnovo)
Pasto cotto veicolato	199.000	4,85	965.150,00		
Pasto crudo	43.000	3,85	165.550,00		
Gestione cucina asilo nido	8.800	6,5	57.200,00		
			1.187.900,00	5.939.500,00	9.503.200,00
di cui Costi della sicurezza non soggetti a ribasso			84,00	420,00	672,00

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

ART. 7 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La gara, sarà esperita ai sensi dell'art. 60 (*procedura aperta*) del D.Lgs. 18.04.2016 n.50, (nel seguito D.Lgs.n.50/2016 o CUA Codice Unico Appalti) con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 (Criteri di aggiudicazione dell'appalto) comma 3 e art.144 (Servizi di ristorazione) del D.Lgs.n.50/2016, valutata in base al merito tecnico del progetto e del prezzo, con verifica dei requisiti di capacità tecnico-organizzativa dichiarati, nel



rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato e negli allegati a ditta specializzata nel settore, facendo espressamente presente che, al fine di garantire la qualità del pasto e la salvaguardia di tutte le qualità organolettiche, il tempo di trasporto dei pasti dal centro cottura al punto di distribuzione non deve essere superiore ai 30 minuti (Tempo calcolato sulla base del calcolo del tempo più veloce di percorrenza di Google con riferimento all' indirizzo del Comune di Carmagnola, P.zza Manzoni 10).

La Commissione giudicatrice, nominata ai sensi della normativa vigente, per la determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, prenderà in esame le varie componenti dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

a) Prezzo	punti 30
b) Qualità e capacità tecnico – qualitativa	punti 70

Viene fissata una soglia di sbarramento pari al **52%** del punteggio tecnico- qualitativo, pertanto i concorrenti che non conseguiranno un punteggio tecnico minimo pari ad almeno **36 punti** non saranno ammessi al prosieguo di gara.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta, purchè ritenuta valida, ovvero di non effettuare, per giustificato motivo, alcuna aggiudicazione, senza che l'Impresa vincitrice possa pretendere alcun diritto o indennizzo.

a) PREZZO (MAX 30 PUNTI)

9

Max punti 30 per l'offerta più conveniente. Alle altre offerte vengono attribuiti i punti ricavati dall'applicazione della seguente formula:

$$PE_{i-esimo} = 30 * (Ra/Rmax)$$

dove:

PE *i-esimo* = punteggio economico conseguibile dal concorrente *i-esimo*

30 = valore ponderale massimo attribuito all'elemento prezzo

Ra= valore (ribasso percentuale) dell'offerta del concorrente *i-esimo*

Rmax = valore (ribasso percentuale) massimo dei valori (ribassi percentuali) delle offerte dei concorrenti.

Il ribasso percentuale verrà calcolato dalla stazione appaltante e arrotondato alle 2 cifre decimali.

E' prevista l'individuazione e la verifica delle offerte anomale ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

Inoltre ai fini della valutazione di congruità l'offerta economica deve essere corredata da una *Analisi Economica* degli elementi costitutivi della medesima offerta, indicante delle varie voci di costo che la compongono e ne giustificano il prezzo finale offerto.



In particolare tale *Analisi Economica* dovrà specificare i seguenti elementi di costo, espressi in percentuale o come frazione del costo finale:

- costi derrate alimentari
- costi del personale
- costi formazione del personale
- costi del trasporto
- costi materiale di consumo e pulizia
- costi manutenzione
- costi generali
- utili di impresa
- costi della sicurezza totale, suddiviso secondo i seguenti criteri e sub percentuali;
- sorveglianza sanitaria
- formazione addetti in materia di salute e sicurezza del lavoro
- organizzazione del servizio di prevenzione e protezione
- D.P.I. e presidi di sicurezza (dispositivi protezione individuale)
- attività/formazione R.L.S.(responsabile sicurezza lavoratori)

b) QUALITÀ E CAPACITÀ TECNICO – ORGANIZZATIVA (MAX 70 PUNTI)

Relativamente all’offerta tecnico–qualitativa gli elementi di valutazione per l’attribuzione del punteggio massimo di **70** sono i seguenti:

A.	Derrate alimentari e trasporto	B.	max punti 13
C.	Garanzie e qualità del servizio	D.	max punti 27
E.	Innovazioni del servizio	F.	max punti 26
G.	Certificazioni di qualità	H.	max punti 4

10

ART. 8 - RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E REQUISITI

Le Imprese che chiederanno di essere ammesse alla gara, nei termini e modalità previsti nel bando e nel disciplinare di gara, dovranno comprovare il possesso dei requisiti di:

- a) Requisiti di ordine generale
- b) Capacità tecnica e professionale
- c) Requisiti economici e finanziari

a) Requisiti di ordine generale

1. Insussistenza delle cause di esclusione di cui all’art. 80 (*Motivi di esclusione*) comma 1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), commi 2, 3, 4, 5 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) e m) del D.Lgs. n.50/2016;
2. Assenza di partecipazione plurima art.48 comma 7 D.Lgs. 50/2016.
3. Iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l’impresa ha sede, o, analogo registro dello Stato aderente alla U.E. per le attività oggetto



dell'appalto con gli estremi della stessa, la natura giuridica, la denominazione, la sede legale, l'oggetto e la data di inizio dell'attività nonché le generalità degli amministratori e dei direttori tecnici risultanti dal certificato di iscrizione, indicazione dei soggetti cessati nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, codice fiscale e partita IVA dell'operatore economico.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa, di consorzi tra imprenditori individuali e/o di consorzi ordinari di concorrenti, il requisito di cui sopra deve essere posseduto da tutte le imprese. Per le imprese cooperative: iscrizione all'apposito Albo Nazionale delle Società Cooperative gestito dalle Camere di Commercio, per conto del Ministero delle Attività produttive, ai sensi del D.M. 23 giugno 2004;

b) Capacità tecnica e professionale

1. Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008, (con codice EA3), per i servizi oggetto del presente appalto (fornitura derrate, preparazione e confezionamento dei pasti, veicolazione), rilasciata da una Organizzazione specializzata accreditata per un servizio identico a quello oggetto del presente appalto. Tale Certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente il servizio, intende utilizzare. Qualora l'Impresa eserciti direttamente il trasporto dei pasti o delle derrate, la certificazione dovrà riguardare espressamente anche tale attività.

c) Requisiti economico e finanziari:

1. di aver eseguito nell'ultimo triennio (inteso come tre anni solari precedenti alla data di pubblicazione del bando di gara: 2016-2015-2014) un fatturato minimo per servizi di ristorazione scolastica, di importo almeno pari a € 4.751.600,00 IVA esclusa (fatturato specifico).

11

Offerta tecnico- qualitativa

I concorrenti, **a pena di esclusione**, devono inserire nella busta dell'offerta tecnica tutta la seguente documentazione:

1. Attestazione che il centro cottura ed i magazzini per lo stoccaggio delle derrate che l'Impresa intende utilizzare per la produzione oggetto dell'appalto siano di proprietà dell'impresa partecipante o in affitto. La ditta dovrà indicarne l'esatta ubicazione e qualora siano in affitto, dovrà autocertificare i riferimenti di registrazione del/i contratto/i di locazione, per i quali è richiesta una scadenza non antecedente al 31/8/2021.
2. Dichiarazione di impegno a dotarsi di un centro di cottura e dei magazzini per lo stoccaggio delle derrate con ubicazione **che garantisca un tempo di trasporto dei pasti dal centro cottura al punto di distribuzione non superiore ai 30 minuti**. La ditta che, al momento della gara, fosse sprovvista di tali strutture, dovrà impegnarsi, nel caso risultasse aggiudicataria, a provvedere in proposito entro trenta giorni prima dell'inizio del servizio, pena l'immediata revoca dell'affidamento.
3. Copia dell'autorizzazione sanitaria che documenti l'idoneità igienico-sanitaria della struttura di preparazione pasti.



4. Illustrazione tecnica degli impianti, con l'indicazione della capacità produttiva del centro di cottura (che non deve essere inferiore al numero dei pasti previsti dal presente appalto (max pasti/die)) e della capienza del magazzino per lo stoccaggio delle derrate, la descrizione delle attrezzature disponibili, l'indicazione della superficie dei locali utilizzati per la produzione, per lo stoccaggio delle derrate non deperibili e del volume delle celle frigorifere utilizzate per i prodotti deperibili.
5. Dichiarazione nella quale si attesti che la ditta ha alle sue dipendenze o usufruisce di una consulenza esterna da parte di un **economo dietista**. Qualora la ditta ne fosse sprovvista dovrà espressamente dichiarare l'impegno a dotarsi di tale consulenza.
6. Elenco riportante l'indicazione dei tecnici e degli organi tecnici, facenti direttamente capo, o meno, al concorrente e, in particolare, di quelli incaricati dei controlli di qualità.
7. Dichiarazione indicante il numero medio annuo di dipendenti impiegati dalla ditta, con relative mansioni e livello, adibiti al servizio oggetto del presente capitolato, sempre presenti nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia ed il numero di dirigenti e/o responsabili impiegati negli ultimi tre anni.
8. Dichiarazione di impegno ad accettare tutti i controlli che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno effettuare.
9. Dichiarazione attestante di essere disponibile a collaborare alle indagini sul gradimento del servizio che il RUP riterrà di svolgere.
10. Dichiarazione di non usare cibi transgenici nella preparazione dei pasti. È compito della ditta fornitrice il costante adeguamento alla normativa in vigore, garantendo all'Ente il diritto di verificare nelle forme che riterrà più opportune che il criterio di approvvigionamento degli alimenti sia il più rigoroso possibile verso l'assenza di OGM per quanto definito dalle norme ufficiali.
11. Dichiarazione di disponibilità ad attrezzare gli appositi locali per il lavaggio di piatti, bicchieri e stoviglie presso i plessi delle scuole primarie del Capoluogo, di S. Bernardo e di Salsasio, e scuola dell'infanzia ex Sant'Anna e di dotare tutti i refettori di n. 1 frigorifero e n. 1 forno a microonde, restando a carico del Comune tutte le spese relative ai consumi.
12. I concorrenti dovranno altresì redigere un progetto tecnico, che dopo una breve presentazione della struttura del soggetto concorrente, dovrà descrivere gli aspetti organizzativi ed i flussi operativi atti a garantire migliori standard del servizio rispetto a quelli minimi richiesti nel presente capitolato speciale d'appalto con riguardo ai seguenti punti che dovranno essere trattati tutti obbligatoriamente:
 - A) Derrate alimentari e trasporto
 - B) Garanzie e qualità del servizio
 - C) Innovazione del servizio
 - D) Certificazioni di qualità

Il progetto tecnico deve essere redatto seguendo l'indice richiesto per l'attribuzione dei punteggi deve essere redatto in lingua italiana ed essere sottoscritto con firma per esteso dalla persona che riveste la qualifica di legale rappresentante della ditta concorrente e

- **nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito:**
dal legale rappresentante di tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento
- **nel caso di raggruppamento già costituito:**
dal legale rappresentante dell'impresa mandataria



- **in caso di consorzio:**
dal legale rappresentante del Consorzio

Inoltre, non potrà superare le 60 facciate in formato A4 formato Times New Roman dimensione carattere 12 punti, margine destro, sinistro, superiore e inferiore di cm. 2, comprese eventuali schede tecniche. Si precisa che le pagine eccedenti tale limite non verranno prese in considerazione.

Non è dovuto alcun compenso per l'elaborazione del progetto tecnico né è prevista la restituzione dello stesso ai soggetti non aggiudicatari.

Il progetto tecnico deve pertanto espressamente contenere la descrizione delle modalità gestionali essenziali del servizio che la Ditta si impegna ad effettuare, oltre a quelle minime fissate dal capitolato speciale d'appalto, la cui valutazione terrà conto dei seguenti elementi:

A - Derrate alimentari e trasporto

max punti 13

Elementi valutativi:

- **max. 9 punti:** piano di trasporto. Verrà premiato l'utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale (euro 5, metano e GPL) e l'organizzazione del servizio in relazione ai minori tempi di trasporto (percorsi e orari di consegna)
- **max. 4 punti:** incremento fornitura di prodotti BIO o altre tipologie (DOP, IGP) rispetto alle quantità minime previste nel capitolato di gara

13

B - Garanzie e qualità del servizio

max punti 27

Elementi valutativi:

- **max. 7 punti:**
per la qualifica ed esperienza del personale impiegato presso il centro cottura e nei punti di distribuzione, da adibire al servizio in oggetto, al numero e alla qualità dei corsi di formazione e aggiornamento professionale frequentati negli ultimi due anni e la programmazione formative del personale dipendente per tutta la durata dell'appalto;
 - **sub punti 3** = numero di cuochi diplomati e dotati di esperienza nella preparazione di pasti veicolati destinati alla ristorazione scolastica superiore a 3 anni di anzianità, presso il centro di cottura destinato a fornire il servizio;
 - **sub punti 2** = presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile di cucina di esperienza superiore a 5 anni di anzianità nell'ambito della ristorazione scolastica, presso il centro di cottura destinato a fornire il servizio;
 - **sub punto 2**= presenza fissa di un nutrizionista/dietista munito di laurea presso il centro di cottura destinato a fornire il servizio;
- **max. 4 punti:** numero medio di addetti impiegati nella ristorazione scolastica negli anni 2014 – 2015 – 2016:
 - **sub punti 0**= rapporto pari o maggiore di 1/80 pasti prodotti giorno



- **sub punti 2=** rapporto tra 1/79 – 1/60 pasti prodotti giorno
- **sub punti 4 =** rapporto inferiore 1/60 pasti prodotti giorno
- **max. 3 punti:** numero servizi di ristorazione a favore di strutture scolastiche sia pubbliche che private eseguite negli ultimi 3 anni;
- **max. 5 punti:** piano e modalità di gestione delle emergenze in relazione ai rischi e criticità che la ditta si impegna a adottare in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio, nonché la definizione delle misure e dei tempi per la risoluzione delle emergenze che la Ditta partecipante è in grado di attivare in caso di errore o impedimento temporaneo, per cause accidentali e/o di forza maggiore
- **max. 3 punti:** per l'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal *piano di autocontrollo* (HACCP) riferite ad ogni anno scolastico del presente appalto;
- **max. 5 punti:** Piano di formazione e aggiornamento del personale: dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, le tematiche trattate, distinte tra le varie figure professionali.

C - Innovazioni del servizio

max punti 26

Le proposte devono essere compatibili con la situazione di fatto esistente e sviluppate mediante un piano d'intervento comprendente l'indicazione dei tempi di realizzazione.

Le proposte presentate non devono comportare oneri aggiuntivi per l'Ente.

14

- **max. 6 punti:** innovazioni nelle modalità di distribuzione dei pasti ed implementazione delle attrezzature ed arredi presenti nei refettori delle scuole che usufruiscono del servizio in oggetto con particolare riferimento, ove possibile, alla creazione di linee self o assimilabili. Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.
- **max. 2 punti:** innovazioni al Centro cottura comunale (asilo nido);
- **max. 8 punti :** innovazioni ambientali
 - **Sub 3:** introduzione o sostituzione nei refettori di elettrodomestici a risparmio energetico e idrico secondo le normative vigenti;
 - **Sub 3:** Introduzione di sistemi di insonorizzazione nei refettori di proprietà comunale oggetto del presente capitolato.
 - **sub 2:** con l'introduzione nei vari punti di prelievo dell'acqua nei vari refettori di appositi apparati filtranti con manutenzione e sostituzione a carico della ditta secondo le disposizioni contenute nella scheda tecnica del costruttore da presentare in fase di gara.
- **max 4 punti: riduzione degli scarti:** la Ditta dovrà predisporre un progetto per il recupero delle porzioni di cibo non distribuito e per gli avanzi dello stesso (tali progetti potranno essere eventualmente integrati dopo l'aggiudicazione con analoghi proposti dalle Scuole o dall'ufficio Istruzione.



Verrà premiato il coinvolgimento del maggior numero di Scuole ed Associazioni del territorio in relazione a questo argomento.

- **max. 3 punti:** sarà valutato il sistema di rilevamento sistematico del gradimento dei pasti e del servizio nel suo complesso da parte dell'utenza scolastica con l'attivazione di processi e relative azioni preventive e/o correttive da parte dell'aggiudicatario, le proposte migliorative dei menù e dell'appetibilità dei piatti, le azioni atte alla riduzione del numero dei pasti totalmente o parzialmente non fruiti. Verrà data rilevanza al numero di indagini effettuate ed alla dimensione del campione valutato; verrà inoltre valutata positivamente l'introduzione del numero di correttivi previsti e la metodologia più efficace utilizzata per la raccolta dei dati;
- **max. 3 punti:** sarà valutato il progetto di educazione alimentare, al consumo e di comunicazione all'utenza destinato ad insegnanti, genitori e alunni. Verrà valutata positivamente la proposta che offra il maggior numero di incontri, la professionalità dei soggetti esperti coinvolti, la validità e la continuità delle tematiche affrontate nel periodo di valenza contrattuale. Saranno valutate le proposte di comunicazione all'utenza con riferimento al servizio di refezione scolastica (calendario, informazione sui menù e modalità organizzative) con premialità ai piani comunicativi aggiuntivi a quanto richiesto in capitolato.

È obbligatorio effettuare un sopralluogo presso tutti i refettori, secondo le modalità indicate all'art. 26 del presente capitolato.

D - Certificazioni di qualità

max punti 4

15

Le ditte concorrenti dovranno indicare il numero di certificazioni possedute dall'azienda e dall'unità operativa di preparazione pasti e fornitura generi alimentari crudi per le scuole del Comune di Carmagnola, a dimostrazione dell'impegno ed interesse dell'azienda ad erogare servizi d'ottima qualità e precisamente:

- ISO 22000 – sistema di gestione della sicurezza alimentare;
- ISO 22005/2008 - sistema di tracciabilità degli alimenti;
- OHSAS 18001 – sistema di gestione della sicurezza;
- ISO 14001 – sistema di gestione ambientale.

Nella valutazione sarà assegnato 1 punto per ogni certificazione allegata, fino ad un max di punti 4. Altre certificazioni di qualità, possedute dall'azienda, oltre a quelle indicate, potranno essere prese in considerazione dalla Commissione giudicatrice, se ritenute analoghe alle richieste, fermo restando il punteggio massimo da attribuire di 4 punti.

La valutazione delle offerte tecniche:

sarà effettuato utilizzando il metodo aggregativo compensatore sulla base della seguente formula:

$$P_i = \sum_n [W_i * V_{(a) i}]$$

dove:

P_i = Punteggio dell'offerta i-esima

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);



$V(a)i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;
 Σn = sommatoria

Fase 1. Valutazione Sub-Requisiti

Ogni commissario dovrà operare sulla base della propria discrezionalità tecnica, attribuendo per le proposte di progetto, ad ogni Sub-Requisito, un giudizio a cui dovrà poi far corrispondere un Coefficiente compreso tra zero e uno, secondo la seguente tabella:

Giudizio	Coefficiente
1. Ottimo	1,00
2. Distinto	0,80
3. Buono	0,60
4. Discreto	0,40
5. Sufficiente	0,20
6. Insufficiente	0,00

Successivamente all'attribuzione da parte di ciascun commissario del coefficiente ad ogni Sub-Requisito: -calcolo della media dei Coefficienti attribuiti, ottenendo un Coefficiente definitivo per ciascun Sub-Requisito; -moltiplicazione del Coefficiente definitivo per il relativo Sub-Punteggio, ottenendo i punti attribuiti a ogni Sub-Requisito.

Fase 2. Assegnazione punti ai Requisiti

- Somma dei punti attribuiti ad ogni Sub-Requisito, ottenendo così i punti provvisori di ogni Requisito;
- Trasformazione in Punti definitivi dei punti provvisori di ciascun Requisito, nel seguente modo:

$$\text{Punti definitivi} = \frac{\text{Punti provvisori ottenuti dal singolo concorrente}}{\text{Punti MAX ottenuti dal migliore tra tutti i concorrenti}} \times \text{Punteggio massimo previsto}$$

- Conseguentemente la formula sopra indicata attribuirà al concorrente che ha ottenuto il più alto numero di punti provvisori il punteggio massimo previsto per quel singolo requisito, mentre a tutti gli altri un punteggio più basso, ma direttamente proporzionato a detto punteggio massimo previsto;

Fase 3. Definizione del Punteggio Finale

- Somma dei Punti definitivi riparametrati relativi a ciascun Requisito, ottenendo il Punteggio finale.

ART. 9 - RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESE

Sono ammessi alla partecipazione gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.. Si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.



ART. 10 - CONSORZI

E' ammessa la partecipazione di Consorzi ai sensi dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..Si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

ART. 11 - AVVALIMENTO

L'avvalimento è disciplinato dall'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016. Nel caso in cui il concorrente, in relazione ai requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativo, richiesti nel presente bando, intenda avvalersi dei requisiti d'altro soggetto, deve produrre, a pena d'esclusione, la documentazione indicata all'art. 89, del D. Lgs. n. 50/2016 smi..

A tal fine il concorrente dovrà allegare, **pena l'esclusione**:

- a) una dichiarazione, verificabile, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso, da parte di quest'ultima, dei requisiti generali di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- c) una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- d) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'art.45 del D.Lgs. 50/2016, né si trova in situazione di controllo con una delle altre imprese che concorrono alla gara;
- e) in originale o copia conforme, il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto, ovvero, nel caso di avvilimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico che esiste nel gruppo

E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto. A pena di esclusione, non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

ART. 12 - PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 13 - REVISIONE DEI PREZZI

A norma dell'art.106 (*modifica dei contratti durante periodo di efficacia*) comma 1 lettera a) D.Lgs. 18.04.2016 n.50, nel presente appalto è prevista una clausola di revisione prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.



Si procederà su richiesta formale e documentata da parte dell' I.A. o dell'A.C., alla revisione periodica dei prezzi indicizzata al valore di beni indifferenziati, quando tale indicizzazione abbia determinato un aumento o una diminuzione del prezzo indicato al momento dell'offerta superiore al 10% e tale da alterare significativamente l'originario equilibrio contrattuale.

La revisione contrattuale:

- -deve essere operata sulla base di una istruttoria condotta dal R.U.P. responsabile;
- -deve essere basata sui c.d. costi standard (ove predisposti).

Le parti possono chiedere all'ANAC, che provvede all'accertamento, di fornire le indicazioni utili per il ripristino dell'equilibrio contrattuale o, in caso di mancato accordo, per la definizione di modalità attuative della risoluzione contrattuale finalizzate a evitare disservizi.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si procede, su richiesta formale e documentata da parte dell'I.A., alla revisione periodica del prezzo ai sensi D.lgs. 50/2016 art. 115.

ART. 14 - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e verifica del DURC da parte del RUP.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture, tale termine può essere sospeso nel periodo di fine anno per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario.

Si stabilisce sin d'ora che il RUP potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reverse di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

18

ART. 15 - SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A., comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali, mentre l'IVA sarà a carico dell'Ente.

ART. 16 - CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA

Si applica quanto previsto dagli artt. 93 e 103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

ART. 17 - INIZIO DELLA FORNITURA

Il RUP provvederà tempestivamente a comunicare all'I.A. la data d'inizio del servizio di refezione sia per i vari ordini di scuola che per l'asilo nido e per le ulteriori attività promosse.

Ci si riserva di modificare la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

ART. 18 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:



- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A. In caso di scioperi dei dipendenti dell'I.A., deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.A. e il RUP, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, pasti freddi, trasportato o altro, da concordare, in alternativa, ma d'eguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione deve essere concordata con il RUP;
- b) Interruzione temporanea del servizio per guasti. Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi potranno essere concordate tra l'I.A. e il RUP, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come enunciate nel precedente punto a);
- c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A tale titolo esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In caso di assemblea sindacale degli insegnanti nelle prime ore di lezione o ingresso posticipato degli allievi per qualsiasi causa, il numero dei pasti sarà comunicato in via presuntiva entro le ore 9.30 e confermato definitivamente dopo l'ingresso degli alunni, entro comunque le ore 11 del giorno stesso, senza che l'eventuale variazione in diminuzione comporti addebiti per il Comune.

In tale circostanza, a seguito di accordi tra la ditta appaltatrice e l'Ufficio Istruzione del Comune potrà essere servito il pasto previsto per i giorni di sciopero o di assemblea sindacale. In tali casi sarà sospesa la somministrazione negli orari stabiliti della colazione ed il frutto, yogurt o budino sarà servito a pranzo.

L'ufficio Istruzione si riserva la facoltà, in casi eccezionali, di apportare nel corso della fornitura variazione nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari utilizzati per i pasti.

Si riserva inoltre la facoltà di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.



TITOLO II -ASPETTI CONTRATTUALI

ART. 19 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'I.A. risultata aggiudicataria, non intenda accettare l'incarico, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria versata. Il RUP in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione.

ART. 20 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che verrà comunicata dal RUP. Nel caso che l'I.A. non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio sarà scisso con semplice comunicazione scritta del RUP che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. Il contratto sarà stipulato presso la sede del Comune di Carmagnola, in Piazza Manzoni 10.

ART. 21 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto il RUP accertasse che l'esecuzione del servizio non proceda secondo le condizioni stabilite dal contratto, può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso d'inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'I.A.

ART. 22 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso d'inadempienze gravi, ovvero ripetute, il RUP avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura fallimentare dell'I.A.;
- b) Messa in liquidazione o cessione del contratto;
- c) Impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro produzione pasti affidato all'I.A.;



- f) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) Casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con il RUP;
- j) Subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati nel presente capitolato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) Inadempienze reiterate dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità nel corso del medesimo anno che il RUP giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) Destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- n) Reiterato mancato impiego del numero d'unità lavorative giornaliere dichiarate in sede d'offerta;
- o) Reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede d'offerta;
- p) Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano d'autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) Reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) Difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede d'offerta;
- s) Mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerti in sede di gara;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il RUP non compenserà le prestazioni non eseguite, o non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che viene incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

21

ART. 23 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'I.A

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il RUP si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, 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. 24 - DOMICILIO LEGALE

L'I.A., come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede dichiarata.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'I.A. dal Responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'I.A..



ART. 25 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il presente contratto non può essere ceduto a pena di nullità, ai sensi dell'art. 105, comma 1 del d. lgs. 50/2016, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 13 dello stesso decreto legislativo.

Fermo restando il divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti.

Si precisa che la I.A. sarà l'unica referente nei confronti dell'Ente relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato.

L'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi di tale facoltà, ferma la responsabilità del concorrente medesimo. Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi i servizi successivamente all'affidamento dell'incarico.

In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappalti i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

ART. 26 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Il sopralluogo è obbligatorio.

I concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo obbligatorio dei locali oggetto dell'appalto (refettori e centro di cottura), al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta. Di tale sopralluogo verrà rilasciata, da parte della stazione appaltante, apposita attestazione, che dovrà essere allegata in copia alla documentazione amministrativa di gara. Il soggetto incaricato dal concorrente della visione e del ritiro della documentazione dovrà dimostrare la propria titolarità alla rappresentanza tramite delega firmata dal titolare o legale rappresentante del soggetto che intende concorrere.

La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo è possibile, telefonare al n. 011 9724275 (Sig.ra Matilde Beninati) e presso la cucina all'interno dell'asilo nido, telefonando al n. 011/9771880 (Sig.ra Anna Maria Trucco), oppure inviando alla stazione appaltante (specificando all'attenzione dell'Ufficio Istruzione) la richiesta di sopralluogo con le generalità dell'impresa e dell'eventuale R.T., nonché dell'incaricato che effettuerà il sopralluogo all'indirizzo di posta elettronica istruzione@comune.carmagnola.to.it sino a 7 giorni (naturali e consecutivi) prima della scadenza del bando di gara. La richiesta deve specificare l'indirizzo di posta elettronica certificata alla quale indirizzare la convocazione. Il sopralluogo verrà effettuato in orario di ufficio e nei soli giorni stabiliti dalla stazione appaltante aggiudicatrice. Data e luogo del sopralluogo saranno comunicati all'indirizzo mail/PEC comunicato in fase di richiesta di appuntamento con almeno 2 giorni d'anticipo. All'atto del sopralluogo, ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione. Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico concorrente. In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti i suddetti operatori. In caso di consorzio di cooperative, consorzio di



imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

ART. 27 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal RUP le penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. L'I.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni consecutivi, dalla consegna del rapporto ispettivo al personale dell'I.A. in servizio presso la cucina o i punti di somministrazione (il personale sarà inteso come responsabile dell'I.A. e, quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A.).

Si procederà al recupero della penality mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. Il RUP può altresì procedere nei confronti dell'I.A. alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

ART. 28 - PENALITA'

Il RUP a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni consecutivi dalla data di ricevimento della contestazione consegnata al personale dell'I.A. in servizio presso la cucina o i punti di somministrazione.

Il RUP previa contestazione detrarà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni:

- **penale fino a € 500** per mancato rispetto delle grammature; calcolate su almeno 30 porzioni scelte a caso;
- **penale fino a € 1.000** in caso di fornitura non conforme alle tabelle dietetiche, salvo diverse richieste del Comune. La stessa penale si applica per la reiterata mancata consegna dei prodotti con caratteristiche differenti previste dal presente capitolato, qualora non concordato con il RUP;
- **penale fino a € 2.500** applicabile ad ogni singola infrazione imputabile al non rispetto delle norme inerenti personale - organico - applicazioni contrattuali - idoneità sanitaria - rispetto delle normative - contenuti in questo contratto;
- **penale da € 200 a 500** per ognuna delle inadempienze rispetto al dettato di cui alle modalità di trasporto e consegna;
- **penale di € 200 a € 700** in caso di personale non rispondente per numero a quello proposto;
- **penale da € 500 a € 2.500** per l'inadempienza di quanto previsto da variazione menù e standard non concordato;
- **penale da € 500 a € 1.500** per distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate;



- **penale da € 500 a € 2500** per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con un'ulteriore penale di **€ 500** se il ritrovamento interessa più di una porzione;
- **penale di € 100** per ogni ritardo nella consegna dei pasti che comporti un disservizio;
- **penale da € 500 a € 1.000** per mancata effettuazione dei controlli analitici inerenti la messa in atto del sistema HCCP, o per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale di autocontrollo igienico presso il Centro cottura;
- **penale da € 250 a 1000** nel caso di reiterati episodi di mancata differenziazione dei rifiuti a seguito dei controlli effettuati dal personale autorizzato del Comune.

Le inadempienze sopradescritte non precludono al RUP il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio ed al rispetto del presente capitolato. Qualora le carenze riscontrate, di qualsiasi natura, fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al paragrafo precedente, saranno raddoppiate riservandosi di richiedere un piatto freddo alternativo.

Per ogni caso di mancata o errata consegna del pasto dietetico, anche parziale, sarà applicata, a giudizio del RUP, una penale da un minimo di **€ 100** a un massimo di **€ 750**. Nel caso di violazioni non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, da un minimo di **€ 500** a un massimo di **€ 5000** per ciascuna violazione. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata dal RUP per una medesima inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente, potrà essere d'importo doppio, la terza triplo e così via.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.



TITOLO III - STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

ART. 29 - AFFIDAMENTO ALL'I.A. DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI

La ditta, che risulterà aggiudicataria avrà in consegna tutti i locali e le attrezzature di proprietà comunale in essi contenuti che dovranno essere riconsegnati al termine dell'appalto.

Tutte le attrezzature fisse e mobili in aumento di dotazione o in sostituzione, che saranno forniti dalla Civica Amministrazione, verranno consegnati alla ditta aggiudicataria mediante appositi verbali datati e sottoscritti dalle parti.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a garantire, provvedendo a propria cura e spesa, la piena efficienza e conservazione di tutte le attrezzature e di tutti gli arredi ad essa consegnati e dovrà restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui si trovano al momento della consegna.

In caso di contestazione, i suddetti verbali faranno fede a tutti gli effetti.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese ed a proprio rischio e pericolo, all'organizzazione di tutto quanto è relativo al servizio di distribuzione dei pasti, nonché alla pulizia dei refettori e degli eventuali locali di servizio annessi (solo se utilizzati in funzione del servizio di refezione).

Dovrà inoltre provvedere alla fornitura di tutti i materiali di pulizia necessari.

La ditta dovrà infine, nel caso che in alcuni edifici scolastici non esistessero locali da adibire a refettorio o tali locali si rendessero, per cause di forza maggiore, momentaneamente inagibili, provvedere ad organizzare il servizio di distribuzione dei pasti nelle aule o in altri locali indicati dal Dirigente scolastico, ovunque essi siano ubicati all'interno del plesso scolastico.

Eventuali problemi organizzativi, non espressamente richiamati nel presente capitolato, potranno essere discussi col Responsabile dell'Ufficio Istruzione e i Dirigenti scolastici, fermo restando che la ditta è tenuta a garantire il servizio, che in nessun caso può subire interruzioni.

Alla cessazione del contratto per qualsiasi causa, la ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto le è stato consegnato, in base ai verbali sopra citati, rilasciando apposita ricevuta di riconsegna.

ART. 30 - GESTIONE CUCINA COMUNALE

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, il RUP cede in uso gratuito e consegna all'I.A., il proprio impianto di cottura e relativi locali accessori, attrezzati, situati presso l'Asilo Nido "Craveri" in via Lanzo 4.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto in buono stato di conservazione. L'I.A. 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, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

L'inventario e la descrizione degli arredi ed attrezzature saranno effettuati con apposito verbale redatto a cura di un referente dell'Ufficio Istruzione Procedimento e da un rappresentante dell'I.A.

Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Qualora al momento della stesura dell'inventario venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e/o il cattivo stato di conservazione di attrezzature e/o arredi, l'I.A. si impegna alla loro sostituzione



e/o reintegrazione. A tale fine si inviteranno le ditte concorrenti a prendere visione preventiva di tutte le attrezzature esistenti.

ART. 31 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

In qualsiasi momento, a richiesta del RUP, ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dal RUP.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendessero necessari sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il RUP provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese (a valere sulla prima fatturazione successiva o sulla cauzione).

ART. 32 - MANUTENZIONE IMPIANTI E CONTROLLO USO DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE

La ditta deve fornire entro il primo trimestre di attività un calendario delle manutenzioni ordinarie dei locali adibiti a refettorio e dei locali del Centro cottura comunale. Il "Piano di Manutenzione Ordinaria" deve prevedere l'attuazione del primo intervento in tutti i refettori e nel centro cottura comunale entro e non oltre il 30 novembre di ogni anno scolastico.

Resta inteso che la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, fisse e mobili, in dotazione nel centro di cottura comunale, nei refettori e nel locale lavaggio stoviglie sarà a totale carico della I.A. Per manutenzione ordinaria si intende:

- la tinteggiatura delle pareti del centro cottura comunale, dei locali pertinenti e del locale lavaggio stoviglie, quando le condizioni igieniche lo rendano necessario, in ogni caso almeno due volte nel corso dell'appalto;
- la tinteggiatura delle pareti dei refettori e dei locali pertinenti, quando le condizioni igieniche lo rendano necessario, in ogni caso almeno due volte nel corso dell'appalto;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare svolgimento del servizio;
- la riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili;
- la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- la pulizia e lo sgombero (anche da materiali erbacei) dell'area davanti al Centro di cottura comunale;
- lo sgombero e la gestione dei rifiuti, con la differenziazione prevista dal vigente regolamento comunale.

L'I.A. dovrà quindi dotarsi di ogni attrezzatura ed arredo necessari al corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, ove non già esistenti, anche se non previsti



nell'inventario. Ogni modifica, trasformazione, integrazione dovrà essere preventivamente concordata con il RUP

L'I.A. dovrà infine disporre di una ditta specializzata che sia in grado di operare e di intervenire su eventuali guasti o rotture delle attrezzature o degli impianti, che offra garanzie di sollecito intervento in caso di necessità. Detta ditta dovrà anche operare controlli periodici di tutti gli impianti e attrezzature e fornire al responsabile della cucina opportune relazioni sugli interventi effettuati, da registrare su apposito registro.

In caso di guasti o rottura di impianti gli interventi devono essere concordati con il RUP.



TITOLO IV - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 33 - DISPOSIZIONI GENERALI

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione le autorità competenti, il RUP e l'I.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'I.A. dovrà garantire a tutti i soggetti autorizzati l'espletamento dei controlli in questione.

E' facoltà del RUP effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del RUP in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso il Referente del servizio dell'I.A. non fosse presente per il contraddittorio, il RUP effettuerà ugualmente i controlli e l'I.A. non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Il RUP farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al RUP.

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del RUP entro 10 giorni consecutivi, dalla data di comunicazione della contestazione. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

28

ART. 34 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici del RUP, nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dal RUP

I componenti degli organismi di controllo incaricati dal RUP, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso la cucina e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal RUP.

ART. 35 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'I.A

L'I.A. deve possedere un Manuale di Autocontrollo Aziendale ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 relativo alle attività svolte presso il centro di preparazione pasti e fornitura generi alimentari crudi e i punti di distribuzione. Tali manuali dovranno essere personalizzati e aderenti alle realtà produttive. L'I.A. dovrà consegnare all'A.C. una copia dei Manuali 30gg prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale revisione, l'I.A. dovrà inviarne una copia all'A.C. entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione.



Tutta la documentazione relativa all'autocontrollo (procedure, istruzioni, piani e programmazioni attività, registrazioni, report interventi di ditte esterne, gestione non conformità, elenco fornitori, rapporti di prova, schede tecniche, dichiarazioni di conformità, ecc.) deve essere a disposizione del personale incaricato dei controlli del servizio e conservata presso il centro cottura e presso i punti di distribuzione per tutto l'anno scolastico.

ART. 36 - CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL RUP

Il RUP o un suo incaricato potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di alimenti cotti e crudi e tamponi di superficie che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare e di igiene del processo. Potranno essere effettuati anche prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- L'igiene della produzione;
- La qualità delle derrate alimentari;
- Il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo, il rispetto del Sistema di Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- La verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie;
- Le modalità ed efficacia delle attività di pulizia, sanificazione e disinfestazione;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti.

29

ART. 37 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal RUP provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il RUP provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'I.A. Qualora i referti diano esito positivo, all'I.A. saranno addebitate le spese di analisi.

ART. 38 - CONTESTAZIONI DELL'I.A. A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DELL'ENTE.

Il RUP a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dal RUP, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'I.A. è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso il tempo massimo previsto, se l'I.A. non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, il RUP applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.



ART. 39 - CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

I genitori degli alunni possono partecipare al funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa che opererà nel rispetto delle disposizioni impartite dall'Amministrazione comunale. La composizione e le attribuzioni della commissione mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

Nell'orario della refezione scolastica i membri delle Commissioni mensa potranno effettuare, presso i plessi scolastici, il controllo sulla appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio) ed in generale sul corretto funzionamento della refezione. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche, ai sensi del regolamento comunale. I componenti della Commissione mensa consegneranno, al termine di ogni ispezione all'Ufficio Istruzione del Comune una relazione contenente una valutazione sulla refezione. Nel caso di riscontro di problematiche critiche i componenti della commissione mensa chiedono tempestivamente l'intervento dell'Ufficio Istruzione che valuterà la criticità emersa e se necessario potrà chiedere l'intervento dell'ASL)

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate. L'Ufficio Istruzione, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dall'art. 27. La Ditta dovrà garantire l'accesso e la visita al proprio centro di cottura, ai componenti della Commissione Mensa, secondo i termini e le modalità indicate nel regolamento della commissione mensa. La Commissione Mensa non dovrà interferire in alcun modo nelle attività di produzione dei pasti. La Ditta è tenuta a fornire alla Commissione tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero ingresso ai locali e magazzini impegnati per il servizio in questione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione, se richiesta. L'I.A ai componenti della Commissione deve procurare camici e copricapo monouso.

30

ART. 40 - ELENCO FORNITORI

La I.A. deve inviare, ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori, mantenendolo aggiornato nel corso della validità del contratto.

Per l'ammissione di un nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della I.A., dietro l'accettazione preventiva da parte del RUP. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi tre giorni dal ricevimento della stessa, il RUP non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla I.A.:

- di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in vigore;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale qualificato. La I.A., pertanto, inserisce a sistema delle verifiche periodiche avvalendosi di apposita ditta certificata e/o qualificata diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.



ART. 41 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

I tecnici incaricati dal RUP effettueranno i controlli secondo le metodologie e le modalità che riterranno più idonee (es.: supporto fotografico, ecc.), ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al RUP per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Ente.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A..



TITOLO V – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 42 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Per le scuole in cui viene somministrato il pasto veicolato, sono a carico della I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e alla preparazione e riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, ivi compresi i serramenti ed i vetri nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione.
- alla fornitura di stoviglie, tovaglette, tovaglioli, piatti e bicchieri monouso in materiale compostabile e biodegradabile (Biodegradabili sono quelli che rispettano tutti i criteri delle norme scientificamente riconosciute per la biodegradabilità e la compostabilità dei prodotti secondo la norma EN 13432;

I piatti e i bicchieri in materiale compostabile e biodegradabile devono avere le seguenti caratteristiche:

- elevata resistenza al calore in termini di tempi e di temperature;
 - elevata resistenza alle temperature negative;
 - idoneità ad essere utilizzati in forni di diverse tipologie (microonde, ecc.);
 - utilizzabili uniti all'alimento in forni e abbattitori di temperature;
 - buona consistenza e resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità;
 - ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro;
 - stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso.
- alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio, posate di servizio, caraffe in plastica e il loro lavaggio dopo ogni pasto. La I.A., qualora non intenda rilevare dall'attuale ditta fornitrice le attrezzature presenti nei centri di lavaggio, dovrà provvedere ad attrezzare a proprie spese i locali con tale destinazione.
 - alla preparazione dei tavoli per la refezione, il servizio a tavolo (distribuzione pasti – riassetto tavoli, la pulizia dei pavimenti, la gestione dei rifiuti);
 - alla dotazione presso ogni centro di refezione di carrelli termici;
 - al trasporto dei contenitori, nonché al loro ritiro e relativo lavaggio dopo l'uso;
 - alla fornitura, in tutte le scuole, di vassoi idonei per la distribuzione dei pasti, nonché di ogni altra attrezzatura da cucina necessaria per detto servizio, come a titolo d'esempio mestoli, pinze per pasta, forchettoni, ecc. Deve altresì farsi carico di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo puramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, coprivassoi e stovigliato monouso in materiale biodegradabile e compostabile, guanti monouso idonei, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente). Tale materiale deve essere conforme alla vigente normativa comunitaria e nazionale in materia .

Per le scuole in cui viene somministrato il pasto crudo sono a carico della I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative:



- al trasporto delle derrate crude, da effettuarsi con automezzi propri, in regola con le disposizioni igienico - sanitarie vigenti.
- le quantità di derrate da consegnare giornalmente nelle cucine delle scuole dell'infanzia Ronco e Mirò devono essere quelle previste per la preparazione giornaliera, non essendo consentito lo stoccaggio di merce e prodotti surgelati presso le suddette cucine.
- alla fornitura di una scorta di derrate consistente in 1 bottiglia di olio extravergine d'oliva, 1 bottiglia di aceto di vino bianco, 1 bottiglia di aceto balsamico, 1 confezione di bicarbonato di sodio per il lavaggio di frutta e verdura, 1 Kg. di pangrattato senza grassi aggiunti, da reintegrare fino ad un max di 3 per ogni anno scolastico.
- Su specifica richiesta del personale di cucina, la fornitura di una scorta settimanale o in base al bisogno consistente in:
 - ✓ n. 2 tris di scatolette di tonno da 80gr. Cadauna (solo ad uso esclusivo per pasti adulti)
 - ✓ 4 Kg. di patate
 - ✓ 2 Kg. di mele
 - ✓

Per la gestione del centro cottura comunale presso l'asilo nido "Creaveri" sono a carico dell'I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- Fornitura derrate crude e gestione completa della cucina comunale interna all'asilo nido. Preparazione, porzionatura dei pasti e delle merende presso la cucina comunale, compresa la pulizia, la manutenzione e il riassetto della medesima, la rigovernatura delle stoviglie e delle attrezzature in dotazione, la veicolazione dei pasti presso le sezioni collocate all'interno del plesso scolastico, la predisposizione dei refettori all'interno delle sezioni e la pulizia degli stessi sia per il pranzo che per la merenda, compresa la pulizia dei vetri e la pulizia straordinaria.
- Su specifica richiesta del personale educativo, per l'asilo nido è prevista la fornitura giornaliera di max lt. 2 di latte intero fresco, oltre ad una scorta settimanale di n. 1 Kg. di grissini, in monoporzioni sigillate.
Inoltre potranno essere richiesti all'occorrenza alcuni prodotti non biologici, a 15 – 30 giorni di vita utile del prodotto, che non saranno utilizzati a scopo alimentare, ma per le attività ludico –didattiche, che indicativamente sono: farina bianca di grano tenero, semola, farina gialla di mais, pasta di vari formati, riso e legumi secchi.
- Sarà a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali cucina ed accessori, compresa la tinteggiatura dei muri, la manutenzione e straordinaria ordinaria delle attrezzature, (così come previsto dall'art.31), il reintegro iniziale e nel corso dell'appalto di attrezzature ed utensileria da cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio, la spesa per il materiale di pulizia conforme ed idoneo secondo le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria.
- L'acquisto e l'installazione di attrezzature, oltre all'eventuale reintegro di attrezzature non più funzionali che l'I.A. riterrà necessarie per aumentare la produttività e migliorare il servizio, e soprattutto, quanto ritenuto indispensabile per applicazione del manuale di autocontrollo.

**ART. 43 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CEE**

Le Ditte appaltatrici onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. (CE) 657/08 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero-caseari, sono tenute a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di Ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni

ART. 44 - ACQUA DI RETE

L'acqua durante il servizio di refezione dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica nei locali dei refettori (ad esclusione della Scuola Cavalleri) e somministrata utilizzando idonee procedure.

Restano a carico dell'I.A.:

- effettuare analisi dell'acqua di rete, microbiologica e chimica, in conformità alla DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 e s.m.i. (Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011) e comunicare tempestivamente all'A.C. gli esiti delle analisi. Le analisi dovranno essere effettuate con frequenza annuale e prima dell'inizio di ogni A.S. In caso di esiti non conformi l'I.A. dovrà provvedere alla ripetizione dell'analisi dei parametri con valori superiori ai limiti di legge e valori guida;
- fornire idonee caraffe con coperchio in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. (l'I.A. dovrà fornire all'A.C. le dichiarazioni di conformità delle caraffe);

L'I.A. inoltre, dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni per l'erogazione dell'acqua di rete:

- identificazione univoca del punto prelievo acqua dal quale è stato prelevato il campione per l'analisi microbiologica e chimica; il prelievo dell'acqua dovrà avvenire esclusivamente dal punto identificato;
- flussaggio dell'acqua di rete per alcuni minuti (4 – 5 minuti) prima del prelievo per il servizio. Il tempo di flussaggio deve raddoppiare o essere protratto per un tempo maggiore secondo la necessità (almeno 15 minuti), nei giorni successivi a fermi dovuti a festività (es.: fine settimana) o interruzioni del servizio di refezione prolungati (vacanze pasquali, natalizie, lavori straordinari, ecc.);
- pulizia da impurità, lavaggio e disinfezione del rompigitto presente nel rubinetto da effettuarsi con frequenza almeno settimanale. La sanificazione del rompigitto deve comunque essere eseguita sempre dopo un fermo prolungato di alcuni giorni prima dell'utilizzo del punto di erogazione. Tale operazione deve essere descritta in una istruzione operativa e documentata;
- riempimento delle caraffe almeno 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto e non superiore a 60 minuti;



- lavaggio delle caraffe e dei coperchi con frequenza giornaliera e disinfezione con frequenza bisettimanale. Se il refettorio è provvisto di lavastoviglie è sufficiente il lavaggio giornaliero;
- scolatura e asciugatura delle caraffe e dei coperchi capovolti su piani di lavoro protetti da carta monouso se ritenuto necessario;
- stoccaggio delle caraffe e dei coperchi puliti in luogo idoneo e protetto;
- registrazione di tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, dei coperchi e dei rompighetti;
- controllo visivo dell'acqua, da parte delle addette operanti nel refettorio, dopo il flussaggio iniziale e prima del riempimento delle caraffe. In caso di rilievo di torbidità dell'acqua o presenza di particelle in sospensione o di altre anomalie (odore, sapore, colore); l'I.A. dovrà comunicare tempestivamente l'A.C. della non conformità e previa autorizzazione della stessa, provvedere alla sostituzione dell'acqua di rete con acqua minerale naturale con le caratteristiche descritte nelle Tabelle Merceologiche (Allegato A).

L'acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, dovrà essere distribuita in confezioni da 1,5 l, biodegradabili in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 45 - SERVIZIO DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'I.A. deve provvedere agli interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali delle scuole dove viene somministrato il pasto cotto (i refettori e tutti i locali rientranti nel servizio, comprese le zone lavaggio) e presso la cucina comunale interna all'asilo nido. Detti interventi devono essere in numero di sei ed attivati indicativamente ogni due mesi, nell'arco dell'intero anno scolastico. Il primo intervento deve essere effettuato obbligatoriamente entro il mese di settembre di ogni anno.

L'I.A. deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti. La vigilanza sui locali di competenza della I.A. è a carico della stessa che dovrà inoltrare direttamente alla Ditta prescelta la richiesta degli interventi straordinari. L'I.A. deve provvedere ad esporre nella cucina comunale e nei refettori dove viene somministrato il pasto cotto, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso la cucina comunale e presso i refettori e locali annessi:

- 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.
- 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 del RUP di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

ART. 46 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

Sarà obbligo della ditta aggiudicataria adottare nell'esecuzione del presente appalto tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza e di



chiunque altro a vario titolo ammesso a frequentare i locali di preparazione e somministrazione degli alimenti e non produrre danni ai beni pubblici e privati, fermo restando che ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, od a causa ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, s'intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna al RUP, nei modi indicati nella lettera d'invito, delle polizze assicurative RCT / RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il RUP in qualità di rappresentante dell'Ente debba essere considerato "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 8.000.000 (ottomilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo. La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 1.500.000 (un milione). Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

La mancata presentazione o la presentazione delle suddette polizze recanti un massimale inferiore al predetto importo comporta la revoca dell'aggiudicazione

ART. 47 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni devono essere possedute dall'impresa al momento della partecipazione alla gara.

Tali licenze ed autorizzazioni dovranno essere rinnovate anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.



TITOLO VI - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 48 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

L'I.A. deve disporre d'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 dal RUP

Inoltre l'I.A. per la preparazione di diete speciali dovrà osservare le prescrizioni indicate nel certificato medico o in eventuali allegati.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati, devono essere fornite informazioni e documentazione al RUP

L'I.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza d'apporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il RUP si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

ART. 49 - ORGANICO E CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D.Lgs 50/2016)

37

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatari o, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Il personale alle dipendenze dell'I.A. deve essere quello previsto in sede d'offerta sia come numero, sia come mansioni e livello e dovrà essere confermato al RUP con frequenza annuale per mezzo di lettera raccomandata.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere al RUP l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato sia nelle cucine che nei refettori, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., e del numero di posizione I.N.A.I.L, compreso il personale "jolly". Tale elenco dovrà essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate al RUP

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al RUP

Dovrà essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro, nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'I.A in sede d'offerta. A tale proposito in fase d'offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia.



Il RUP si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il RUP

ART. 50 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'I.A. e quindi indicato nel libro paga della medesima.

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Città Metropolitana di Torino.

Su richiesta del RUP, l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il RUP in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'I.A. deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto, quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I.A. si è posta in regola.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne il RUP da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.

ART. 51 - RISPETTO DEGLI OBBLIGHI PREVIDENZIALI

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 52 - VARIAZIONI E REINTEGRI DEL PERSONALE DELL'I.A

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase d'offerta dall'I.A., fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio per eventuali variazioni sopravvenute. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal RUP. In mancanza di tale approvazione formale l'I.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'I.A. in caso d'assenza di personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

**ART. 53 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi d'esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede d'offerta.

ART. 54 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo o self, qualora la ditta aggiudicataria lo abbia proposto in sede di gara.

Il personale, organizzato dall'I. A., deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. L'impresa deve mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale per assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati alla natura del servizio stesso. In caso di necessità il RUP potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Le operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato, deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Prima dell'inizio del servizio la Ditta deve comunicare all'Ufficio Istruzione l'elenco dei nominativi di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle rispettive qualifiche e mansioni. Qualunque variazione apportata all'organico dovrà essere comunicata all'Ufficio Istruzione

La Ditta sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro. L'Ente appaltante è del tutto estraneo ai rapporti economici tra la società appaltatrice del servizio ed i suoi dipendenti o fornitori ed è quindi conseguentemente sollevata da ogni eventuale richiesta di quest'ultima. L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e degli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto.

L'organico deve essere quello previsto in fase d'offerta dalla Ditta come mansioni e qualifiche. La consistenza numerica dovrà essere comunque tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo efficiente anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello comunitario e nazionale che regionale, o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto attuali e future. L'Amministrazione, dal canto suo, notificherà alla ditta aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazione della situazione iniziale. L'I.A. deve provvedere a garantire alla Stazione appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal



fine l'Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.lgs. 81/2008 e smi.

ART. 55 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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

Il Responsabile del Servizio sarà il referente nei confronti del RUP 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 comprovata esperienza, almeno triennale, di responsabile di un servizio nel settore di ristorazione scolastica.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento dello stesso, anche attraverso la verifica ogni 4 mesi della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. L'esito delle suddette verifiche dovrà essere periodicamente consegnato all'Ufficio Istruzione. Il Responsabile del Servizio garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal RUP

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattie, etc.) dovrà immediatamente essere sostituito da personale di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

ART. 56 - IGIENE DEL PERSONALE

La Ditta fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti e dal Capitolato in materie di igiene: camice di colore chiaro, cuffia che deve contenere la capigliatura, guanti e mascherina.

Il personale, in servizio nel centro di cottura, nella cucina del nido e nei refettori, addetto alla preparazione degli alimenti e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale prestando molta attenzione all'igiene delle mani e del vestiario. In particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento d'attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro, cuffia, mascherina e guanti monouso, mentre per le attività di pulizia e/o riassetto del refettorio a fine servizio e/o tra un turno e l'altro dovrà indossare camice scuro, cuffia e guanti.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

ART. 57 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a) tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- b) osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Ente appaltatore secondo le disposizioni in vigore.



TITOLO VII - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 58 - TRASPORTO E CONTENITORI

Il trasporto delle derrate alimentari e dei pasti dovrà essere effettuato secondo quanto prescritto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativamente ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA).

L'I.A. dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento della temperatura in base alla normativa vigente. I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificati, con nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in buste sigillate salvafreschezza posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato secondo le modalità indicate nelle tabelle merceologiche, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi e identificati, nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette con relativa identificazione. Le gastronomie in acciaio inox con altezza superiore a 10 cm potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il trasporto dei prodotti surgelati destinati alle cucine delle scuole dell'infanzia e all'asilo nido deve essere effettuato in conformità all'allegato C Parte I del DPR 327/80.

Al fine di abbreviare i tempi di scongelamento ed agevolare la preparazione dei pasti presso le cucine delle scuole, l'I.A. ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (essenzialmente verdure e pesce) in fase di scongelamento, nel rispetto della vigente prassi consentita dagli organi competenti.

Come disposto dal parere emesso dalla Regione Piemonte-Direzione Sanità Pubblica-Settore Igiene e Sanità Pubblica, Prot. N. 19468/27.001 del 6-12-2002, il trasporto dev'essere in tal caso subordinato al rispetto dei seguenti vincoli:

- la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a -18°C;
- i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermici;
- il trasporto non può durare più di due ore;
- il trasporto deve essere effettuato con automezzi coibentati;
- la temperatura delle materie prime surgelate all'arrivo (cucina periferica) non deve essere superiore a -8°C.



- l'utilizzo delle materie prime deve avvenire obbligatoriamente entro la mattinata; non è consentita la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli strettamente necessari alle preparazioni del giorno;
- i piani di autocontrollo aziendali devono specificatamente prendere in considerazione e validare la fase di trasporto in fase di scongelamento.

ART. 59 - MEZZI DI TRASPORTO

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli edifici, depositandoli nei locali destinati a mensa, o in caso di cambiamento di sede per cause di forza maggiore, nel refettorio che sarà indicato dal RUP negli orari indicati all'art. 5. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura se non per casi documentati o di forza maggiore, ribadendo comunque che il tempo di trasporto dei pasti dal centro cottura al punto di distribuzione non deve essere superiore ai 30 minuti.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Reg. 852/2004 e all'art 43 del D.P.R. n. 327/1980. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

Le pareti del vano di stoccaggio dei contenitori devono essere completamente rivestite di materiale tale da garantire una facile e adeguata sanificazione.

È fatto obbligo all'I.A. di provvedere giornalmente alla pulizia del vano e settimanalmente 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. Le operazioni sopra citate dovranno essere documentate.

L'I.A. dovrà produrre l'elenco dei mezzi destinati al servizio di trasporto dei pasti per il Comune di Carmagnola, con l'indicazione del proprietario/fornitore del mezzo, della targa, della tipologia di alimentazione e del piano di consegne, allegando copia delle carte di circolazione

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte del RUP di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'I.A.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

ART. 60 - DISTRIBUZIONE

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia e primarie dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, indicativamente non inferiore ad un operatore fino a 35 utenti per le scuole dell'infanzia, fino a 40 utenti per le scuole primarie con servizio al tavolo e 50 utenti per il servizio linea di distribuzione self. Le suddette indicazioni sono da intendersi con riferimento a ciascun turno di articolazione del servizio.

Si richiede la somministrazione in multirazioni anche nelle scuole primarie e dell'infanzia delle frazioni, anche se il numero degli alunni è minore rispetto al rapporto sopraindicato.

Per la gestione della cucina dell'asilo nido, la presenza in servizio del personale deve essere tale da



garantire in maniera adeguata tutte le attività in precedenza specificate relative al servizio stesso.

ART. 61 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE E LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni :

- rispettare rigorosamente le norme igienico – sanitarie ed evitare di mangiare, bere e fare ogni altro azione non igienica;
- indossare idonea divisa pulita (camice, cuffia, mascherina, guanti), e riportare il cartellino di riconoscimento dell’addetto e il nome dell’Impresa;
- lavarsi accuratamente le mani e togliere anelli, orecchini, piercing, ecc.);
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo mediante lettura delle apposite etichette;
- registrare la temperatura degli alimenti contenuti nei contenitori su apposite schede;
- verificare al momento dell’apertura dei contenitori, eventuali modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.); se necessario sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro di Cottura e contemporaneamente segnalare l’accaduto ai competenti uffici comunali e scolastici;
- mantenere le gastronorm, dopo la rilevazione conforme delle temperature, all’interno dei contenitori termici sino all’inizio del servizio o riporli nel carrello termico;
- depositare i contenitori termici, le ceste del pane, le cassette della frutta e le scatole del materiale a perdere su ripiani sollevati da terra, tali disposizioni devono essere osservate anche durante la fase di scarico;
- le ceste del pane e della frutta devono essere in buono stato e ben pulite;
- al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, le vaschette devono essere tolte una per volta dai contenitori termici e servite immediatamente agli utenti. I contenitori una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- condire le verdure poco prima del consumo.

43

Per i refettori con la distribuzione al tavolo il servizio deve iniziare quando tutti gli alunni sono seduti a tavola.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli studenti hanno lasciato liberi i tavoli o i locali.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

1. distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico rispettando le tabelle delle porzioni;
2. utilizzare utensili adeguati;
3. raccogliere raccogliere in appositi sacchetti i rifiuti differenziati per tipologia, provvedendo, altresì al conferimento degli stessi in appositi contenitori che dovranno essere riposti presso l’area di raccolta dovrà essere a cura del personale della ditta.

Nei locali del refettorio non devono essere presenti medicinali o alimenti o prodotti diversi da quelli previsti dal menù del giorno.



ART. 62 - RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (vedi TITOLO XVIII del presente capitolato) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche salvo diverse disposizioni da parte del RUP.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte del RUP, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa intesa e autorizzazione del RUP.

ART. 63 - NORME LEGISLATIVE DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE

Per quanto concerne le norme legislative si fa riferimento alle norme citate nell'allegato "Tabelle Merceologiche – Norme Generali".



TITOLO VIII - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 64 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle “Tabelle Merceologiche” ai criteri microbiologici indicati nel relativo allegato.

E’ fatto obbligo all’I.A., durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare tutti i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

E’ assolutamente vietato l’utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell’I.A. destinati al Comune di Carmagnola devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Carmagnola.

I prodotti non conformi, non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata. I cibi non conformi, rilevati presso il punto di distribuzione, dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salvo diverse indicazioni delle autorità competenti o dell’A.C. in accordo con l’I.A..

L’I.A. dovrà comunicare al RUP, ad ogni inizio servizio, l’elenco dei Fornitori qualificati; ogni aggiornamento di tale elenco deve essere inoltrato al RUP.

Per la preparazione dei menù l’A.C. intende utilizzare prodotti biologici, prodotti IGP DOP e STG e prodotti PAT, nonché carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata, prodotti di “produzione integrata” e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

Lo standard di utilizzo dei su menzionati prodotti non deve essere complessivamente inferiore al 50% espresso in percentuale di peso sul totale dei prodotti alimentari utilizzati nell’arco delle quattro settimane di distribuzione del menù invernale e del menù estivo di cui all’art. 65.

Per prodotto “biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i - n. 889/2008 e s.m.i. – n. 1235/2008 e s.m.i. – n. 710/2009 e s.m.i. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell’etichetta la dicitura “In via di conversione”.

Per prodotto di “produzione integrata” deve intendersi un prodotto ottenuto con un *“sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l’uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (legge 4 del 3 febbraio 2011)”*, in conformità alle disposizioni del DM del Capo Dipartimento n. 1347 del 28 aprile 2015 recante disposizioni in materia di gestione del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI).

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come:

- “DOP” (Denominazione di Origine Protetta);
- “IGP” (Indicazione Geografica Protetta);
- -“STG” (Specialità Tradizionali Garantite)



Per prodotto “tradizionale” (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.)

Per prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Il RUP si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

ART. 65 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione europea e nazionale vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. e conservati presso il centro di cottura e/o distribuiti nei plessi scolastici (alimenti da consumarsi freddi) devono essere identificati, con i dati contenuti nell’etichetta originale, o con i seguenti dati minimi: nome prodotto, lotto, data scadenza.

Inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso il plesso scolastico.

I prodotti semilavorati e gli alimenti cotti refrigerati e gli alimenti refrigerati lavorati o porzionati destinati alle scuole di Carmagnola devono essere identificati con la destinazione d’uso, ed etichettati con nome prodotto, data preparazione o lavorazione anche se consumati nella stessa giornata della preparazione, data prevista di utilizzo e/o di consumo.

Le confezioni non originali di ortofrutta devono essere identificate o accompagnate dalla fotocopia dell’etichetta originale.

I contenitori isotermici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso e il numero di porzioni.



TITOLO IX - MENU'

ART. 66 - MENU' E LINEE GUIDA

La composizione e la proposizione dei menù avverranno, ogni anno scolastico, a cura dell'A.C.
Le linee guida di riferimento per la predisposizione dei menù per la ristorazione scolastica sono:

- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131);
- "Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte" (Regione Piemonte - Assessorato alla Sanità - Direzione sanità pubblica);
- "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" (2006);
- "Nota Ministero della Salute prot. 18646 del 5/05/2016" – Integrazione alle Linee di indirizzo nazionale aprile 2010.

I menù per le scuole dell'infanzia, primarie e asilo nido sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore indicativamente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo indicativamente, previa comunicazione al RUP, dal 16 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dal RUP, tenuto conto anche della situazione climatica del momento. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (vedi TITOLO XVIII del presente capitolato) o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause forza maggiore quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Difficoltà nel reperimento di un particolare prodotto;
- Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con il RUP con comunicazione scritta o posta elettronica.

In occasione delle principali festività o occasioni speciali di volta in volta indicate (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico), il RUP potrà richiedere all' I.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

L'I.A. dovrà inoltre fornire, per le scuole, qualora il RUP intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni di tali plessi scolastici, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività. Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù oggetto dell'appalto. Si ritiene essenziale la fornitura delle preparazioni proposte dai ragazzi e il mancato rispetto della stessa comporta l'applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato.

Il RUP potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante mancato gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, il RUP potrà richiedere modifiche più



sostanziali del menù a seguito della verifica del grado di soddisfazione dell'utenza ed in ogni caso previo parere favorevole della Commissione mensa e della competente A.S.L..

ART. 67 - QUANTITA' IN VOLUMI E IN PESI

L'I.A. deve predisporre in base ai menù, una tabella grammatura, che presenterà al RUP all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione della tabella dovrà essere inviata al RUP

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura non inferiore al 5%, per consentire eventuali sostituzioni di cibo in caso di incidente casuale durante la distribuzione del pasto (rovesciamento di un piatto, etc.). Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, l'I.A. deve inoltrare al RUP, entro 15 giorni dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo del RUP, tale variazione deve intendersi accettata.

La I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente alla cucina delle scuole dell'infanzia Ronco e Mirò e la cucina dell'asilo nido e il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta del RUP o degli organismi preposti al controllo.

Per garantire il rispetto della grammatura dei piatti distribuiti, le addette devono preparare un piatto campione con la quantità di alimento definita dalle tabelle grammatura. Il piatto deve essere esposto nel refettorio e visibile agli utenti.

L'I.A. in alternativa può predisporre materiale fotografico (formato 1:1 o equivalente) dei piatti distribuiti, fermo restando l'obbligo della presenza della bilancia elettronica, a disposizione del personale dell'I.A., o dell'A.C. o dei rappresentanti degli organismi di controllo, per la verifica a campione della grammatura dei pasti distribuiti.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato relativamente al rispetto delle grammature durante la distribuzione dei pasti. Tale formazione dovrà essere documentata.

ART. 68 - STRUTTURA DEL MENÙ

a) Scuola d'Infanzia e Primarie

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno



- pane
- frutta di stagione o dessert o yogurt o budino

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino

b) Asilo Nido

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino o dessert
- Merenda

ART. 69 - CESTINI FREDDI

Il RUP potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione.

In caso di uscite didattiche, l'I.A. dovrà provvedere a confezionare appositi sacchetti/cestini. I panini dovranno essere tagliati e avvolti separatamente con involucro per alimenti.

Contenuto dei cestini da viaggio:

49

GITA SCOLSTICA CESTINI:

primarie/adulti:

- | | |
|---|------------------------|
| • pane | 4 panini da 50 gr. cad |
| • formaggio berna | 75 gr. |
| • formaggio bel paese | 50 gr. |
| • marmellata monorazione da gr. 25 | 2 |
| • Wafer mono –porzione | |
| • farciti crema al cioccolato | |
| • o crema al latte | 45 gr. |
| • succo di frutta | 200 ml. |
| • banana | 1 |
| • acqua minerale naturale cl. 50 | 1 |
| • stoviglie a perdere (bicchiere, posate, tovagliolo) | |

GITA SCOLSTICA CESTINI:

infanzia:

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| • pane | 3 panini da 50 gr. cad. |
| • formaggio bel paese | 40 gr. |
| • marmellata monorazione da gr. 25 | 2 |



- | | |
|---|---------|
| • succo di frutta | 200 ml. |
| • banana | 1 |
| • barretta di cioccolato al latte | 1 |
| • acqua minerale naturale cl. 50 | 1 |
| • stoviglie a perdere (bicchiere, posate, tovagliolo) | |

ART. 70 - PASTI SOSTITUTIVI

Asilo nido

L'I.A. dovrà fornire omogeneizzati di scorta in caso di assoluta necessità, qualora si verificasse l'impossibilità per i lattanti di consumare gli alimenti previsti nel menù.

Altre scuole

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 45 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità, che sarà contestata all'I.A.:

- | | |
|--|---|
| 1° Piatto - | pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con cioccolata in tavolette e pane/grissini/crackers; |
| 2° Piatto | formaggio o prosciutto cotto o crudo; |
| Contorno | verdura cruda; |
| Frutta o altro alimento simile, o dessert o succo di frutta. | |

50

Tale pasto sarà servito anche in caso di sciopero del personale o assemblea sindacale degli insegnanti.

ART. 71 - COLAZIONE

È prevista la somministrazione a metà mattino, in orario da concordare con le insegnanti, della colazione per tutte le scuole dell'infanzia e primarie, consistente nella somministrazione del quantitativo di frutta di stagione o yogurt o budino, o torta, previsto per il pranzo che non sarà più servito al termine dello stesso.



TITOLO X - TABELLE DIETETICHE

ART. 72 TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento devono essere predisposte dall'I.A. e validate dall'ASLTO5.

L'I.A. per la predisposizione delle suddette Tabelle dovrà far riferimento ai LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Tali Tabelle sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, decisioni prese in seno alla Commissione Mensa, sperimentazioni, proposte da parte degli organi competenti (A.S.L., ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) ecc.

L'A.C. si riserva di chiedere la modifica delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'ASL.

L'I.A. deve presentare le Tabelle dietetiche al RUP, 15 giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

ART. 73 - DIETE SPECIALI

51

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari, allineando i menù in vigore, con la sostituzione di ingredienti idonei. Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e gli adulti.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante/specialista, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie/intolleranze alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico con validità di un anno scolastico con allegata la documentazione idonea a provare lo stato di salute del bambino.

Per gli utenti celiaci l'I.A. dovrà predisporre i menù sulla base dei menù già approvati dall'ASL in modo da essere il più possibile allineati ai menù standard, specificando quali prodotti saranno utilizzati e il tipo di preparazione. Dopo la predisposizione dei citati menu, gli stessi dovranno essere approvati dall'ASL competente su richiesta dell'I.A. e trasmessi, già approvati, al RUP 10 gg prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

La preparazione, la cottura e il confezionamento delle diete, presso il centro di cottura deve avvenire in un locale separato con attrezzature (affettatrice, cucina a gas, forno, abbattitore, armadi riscaldanti, frigoriferi, confezionatrice termosaldante, armadi e pensili) e utensileria



dedicata. In tale area è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali in modo da eliminare il rischio di contaminazione con particolare riguardo alle diete senza glutine e allergie "gravi". Le stoviglie ed il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete "gravi" sia nel centro di cottura che nei punti di distribuzione, e nella cucina del nido devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Le diete dovranno essere preparate con le derrate indicate nell'allegato A "Tabelle merceologiche" ed ai valori indicati nelle "Tabelle dietetiche", predisposte dall'I.A., al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

L'I.A. dovrà considerare nel piano HACCP il rischio "allergeni" e per contenere e ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, dovrà prestare particolare attenzione nel qualificare i fornitori di alimenti confezionati e nel controllare le etichette e le schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore e conservazione a 0°C / + 4°C.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, ecc.) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in piatti monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, opportunamente contrassegnato, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, dovrà essere tra 0°C e 10°C.

Al ricevimento presso i punti di distribuzione, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.

Le diete dovranno essere riattivate poco prima del consumo, sino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto, previa fornitura da parte dell'I.A. presso ogni punto di distribuzione, di uno o più forni a microonde. Il numero di forni presenti in ogni punto di distribuzione sarà valutato, con l'A.C., tenendo conto del numero delle diete presenti nel singolo plesso scolastico e del servizio nel suo complesso.

L'I.A. dovrà predisporre modulistica dedicata per la registrazione delle temperature di ricevimento e di riattivazione di ogni singola dieta.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle diete dovrà ricevere un'adeguata formazione nella gestione delle diete speciali.

Nei plessi in cui sono presenti diete speciali occorre che siano attuate le indicazioni sotto riportate:

- n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù celiaci e per le diete cosiddette "gravi" che presuppongono un rischio maggiore per l'utente in caso di contaminazione;
- n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per gli altri piatti dietetici.

Si raccomanda un'opportuna e accurata detersione e sanificazione tra le varie misurazioni.

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dal RUP in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni saranno specificate analiticamente ai sensi della L.675/96 con apposita comunicazione. A tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento, ai sensi dell'art. 8 comma 5 della legge sopracitata.



ART. 74 - DIETE IN BIANCO

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che comunque necessitano di un certificato del medico curante. Esse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure da una porzione di prosciutto cotto o formaggio.

Le diete in bianco dovranno avere in genere una durata massima di giorni cinque.

Nel caso che la fornitura avvenga in vaschette monoporzionamento valgono le stesse prescrizioni di cui agli artt. del precedente titolo IX "Menu".

ART. 75 - MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti ad esigenze religiose, e ad eventuali altre caratteristiche particolari, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali e secondo la capacità del centro di cottura.



TITOLO XI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 76 - ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE

Il personale durante le fasi di preparazione dei piatti freddi e quando previsto dalla normativa, dovrà indossare guanti monouso e mascherina, oltre ai già citati camice color chiaro, cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti; sarà cura dell'I.A. mantenere efficienti quelle già esistenti con una specifica manutenzione e pulizia periodica. Nel caso di rotture o nuove esigenze provvederà sempre l'I.A.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate. (sistema HACCP).

La parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione della cucina C.le deve essere depositata in copia presso la cucina stessa.

54

ART. 77 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80, al Reg. (CE) n. 852/2004, e alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativa ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA), oltre a garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa europea e nazionale vigente.

ART. 78 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di consentire indagini analitiche, l'I.A. deve prelevare almeno 4 (quattro) aliquote da 100 grammi/cadauna di ciascuna delle portate/alimenti somministrate giornalmente, riporli in sacchetti o contenitori sterili, forniti dall'I.A. stessa, e conservarli rispettivamente 2 (due) a temperatura compresa tra 0° e 4°C per 48 ore e 2 (due) a - 18° C per 72 ore.

I pasti campione del giovedì e venerdì, conservati a -18°C vanno mantenuti rispettivamente sino alle ore 14.00 del lunedì e martedì successivi.

Sui sacchetti/contenitori deve essere riportata la data del giorno del consumo, la denominazione della pietanza prelevata e il cliente a cui è destinato il pasto.

Due dei quattro campioni sopra citati (1 conservato a 4°C e 1 conservato a -18°C) sono ad uso esclusivo dell'A.C. e in nessun modo possono essere utilizzati dall'I.A. senza preventiva autorizzazione dell'A.C..



Per l'Asilo Nido è richiesto il prelievo di una sola aliquota da g. 100 da conservare in cella frigorifera a +4°C per 48 ore ed identificata come sopra.

ART. 79 - LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai criteri microbiologici sotto riportati:

- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.
- Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 02:2016 (e s.m.i.).
- Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.RSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.
- Regolamento CE 2073/2005(e s.m.i.) Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

ART. 80 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalla vigente normativa, nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

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

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore d'acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di prodotto deperibile, su



questa deve essere apportata idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

ART. 81 – RICICLO E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETA' SOCIALE

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Sull'argomento si rimanda all'offerta tecnico qualitativa nella parte relativa ai progetti relativi alla riduzione degli scarti.

La frutta e il pane fresco di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo del pasto, ancora in buono stato di conservazione e presentazione, possono essere lasciati a disposizione degli utenti secondo modalità concordate con le scuole e l'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale, in aderenza alla Legge 155/2003 conosciuta come "legge del Buon Samaritano", previa autorizzazione e convalida da parte della ASL, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove progetti per il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari, eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura, assistenza di animali in stato di abbandono.

L'Impresa aggiudicataria si impegna inoltre a collaborare con l'Amministrazione comunale per progettare e attuare, senza costi aggiuntivi, un eventuale programma di monitoraggio degli scarti da realizzare presso le mense situate nelle scuole.



TITOLO XII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

ART. 82 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

La competenza professionale delle I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

ART. 83 – PREPARAZIONE

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e le diete dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

ART. 84 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità stabilite nel piano di autocontrollo aziendale. In particolare:

- La carne trita deve essere macinata in giornata. Solo ed esclusivamente per i polpettoni la carne può essere macinata il giorno della cottura che può avvenire il giorno precedente il consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Tutte le verdure dovranno essere accuratamente controllate per evidenziare eventuale corpi estranei, possibilmente il lavaggio deve essere fatto utilizzando un disinfettante appropriato;
- Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio;
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la pulizia e il taglio delle parti non commestibili.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia. Per ciò che attiene salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati ad esclusione delle eventuali porzioni utilizzate per le diete.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura (filetto di platessa impanato o infarinato, cotoletta di lonza e scaloppina di bovino alla pizzaiola) non devono essere cotti in



friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

E' assolutamente vietato utilizzare: il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati indicati nell'articolo seguente.

ART. 85 - LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

Il RUP potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra, in seguito alla predisposizione da parte dell'I.A di adeguata documentazione, conforme al Piano di Autocontrollo aziendale, per la produzione dei piatti proposti (es. diagrammi di flusso, analisi dei rischi, ecc.).

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 86 – CONDIMENTI

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva e aceto/limone; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine aromatizzato con aromi vari), tale da aumentare il gradimento dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nel piatto al momento della distribuzione ad eccezione della pasta al pesto, e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che sarà consegnato in buste salvafreschezza, sigillate in atmosfera protetta, che riporta l'autorizzazione del consorzio. Per le scuole dell'infanzia in cui viene somministrato il pasto crudo vale il principio della compensazione giornaliera.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti 1 bottiglia olio extra vergine d'oliva e 1 bottiglia di aceto bianco di puro vino ed 1 bottiglia di aceto balsamico.

Nei centri di cottura è altresì ammesso l'uso di olio di oliva per le friggitrici e il minimo indispensabile per evitare l'impaccamento dei primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronom. Non è assolutamente consentito l'utilizzo di oli di semi di qualunque tipo.



TITOLO XIII - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

ART. 87 - PULIZIA E SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere al RUP la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'I.A., inoltre è tenuta a trasmettere al RUP la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione al RUP prima della sua introduzione.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti a marchio Eco Label.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

ART. 88 - PULIZIA IMPIANTI

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature dei centri di cottura comunali e dell'I.A., i refettori e gli spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Ditta.

Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di Ditte specializzate, l'I.A. dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente.

ART. 89 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'I.A. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e asciugamano di carta monouso.

L'I.A. dovrà provvedere all'acquisto degli appositi armadietti per il personale addetto alla distribuzione e per la custodia del materiale di pulizia in tutte le scuole dove viene somministrato il



pasto.

ART. 90 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI

Presso il centro di cottura comunale e in tutti i refettori i rifiuti dovranno essere differenziati e raccolti quotidianamente in sacchetti per essere convogliati chiusi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata a cura del personale dell'I.A. L'esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta dovrà essere a cura del personale della ditta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

In ogni caso l'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal RUP in materie di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Resta inteso che è discrezione del Comune attraverso personale autorizzato effettuare dei controlli a campione sulla corretta effettuazione della raccolta differenziata. Qualora venissero riscontrate delle anomalie, ne verrà fatta comunicazione scritta alla Ditta che dovrà dare riscontro al rilievo e adottare le misure correttive affinché gli episodi non si ripetano. In caso di reiterati eventi non conformi si applicheranno le penali di cui all'art. 27.

Resta a carico della ditta il monitoraggio degli avanzi con compilazione a carico degli addetti di una tabella della produzione giornaliera dei sacchi di organico non recuperabile, carta, plastica, da trasmettere mensilmente per email all'Ufficio istruzione.



**TITOLO XIV - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED
ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

ART. 91 - SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro vigenti. Costituisce allegato al presente capitolato il documento unico di valutazione dei rischi di interferenza (DUVRI) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento deve essere sottoscritto tra i datori di lavoro tra le parti prima dell'inizio del servizio, previe opportune ed eventuali variazioni da concordare.

ART. 92 - FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

l'aggiudicatario si obbliga per se e per i propri eredi aventi CAUSA. In caso di fallimento o amministrazione controllata dell'aggiudicatario, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione provvederà ai sensi dell'art. 110 D. Lgs. 50/2016.

In caso di morte del gestore, è facoltà del responsabile scegliere nei confronti degli eredi e aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.



TITOLO XVII - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

ART. 93 - PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

I prezzi unitari del pasto per ciascuna categoria di utenti sono quelli risultati dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'I.A. a seguito dell'aggiudicazione definitiva.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto dall'I.A. per la fornitura di beni.

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'I.A. e ogni altro onere espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque liquidati solo i pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo dei cestini per gite o altri eventi è del 40% in meno rispetto al prezzo fissato dal contratto del pasto per gli utenti delle scuole.

Nel caso in cui il numero degli utenti dovesse aumentare o diminuire fino ad un massimo del 20% restano ferme le condizioni di aggiudicazione e l'I.A. non potrà avanzare alcuna pretesa.

ART. 94 - LIQUIDAZIONI

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal RUP in favore dell'I.A. a mezzo mandati di pagamento.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture contenenti ciascuna la scadenza mensile che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti presso i plessi scolastici e con l'indicazione delle diverse tipologie di utenza (alunni, individuati per scuola e classe, insegnanti, personale non insegnante, dipendenti comunali, ecc.).

Si stabilisce sin d'ora che il RUP potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 30 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. Il RUP non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

ART. 95 - FORO COMPETENTE E RINVIO

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Amministrazione comunale ed il concessionario sarà competente il Foro di Asti.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia.



TITOLO XVIII - ALLEGATI AL CAPITOLATO

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

- Allegato A Tabelle merceologiche
- Allegato B Tabella dietetica primaria ed infanzia
- Allegato C Tabella dietetica nido
- Allegato D Criteri microbiologici
- Allegato E Menù invernale pasti veicolati
- Allegato F Menù estivo pasti veicolati
- Allegato G Menù invernale pasti crudi
- Allegato H Menù estivo scuole pasti crudi
- Allegato L Menù invernale asilo nido
- Allegato M Menù estivo asilo nido
- Allegato N DUVRI
- Allegato O Planimetrie refettori e cucine
- Allegato P Report raccolta differenziata