



# COMUNE DI ROCCA CANAVESE

## PROVINCIA DI TORINO

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

#### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna e distribuzione di pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, le pulizie, il riassetto del refettorio e dei locali pertinenti il servizio di refezione presso la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

Il costo del pasto a base di gara è di € 4,85 esdusa IVA.

Il valore complessivo presunto per tutta la durata dell'appalto ammonta ad € 70.960,35 dtrc IVA 4%.

Il numero dei pasti, presunti da fornire annualmente, può essere preventivato nel seguente modo:

• Pasti bambini Scuola dell'infanzia	n. 2819
• Pasti Scuola Primaria	n.. 4107
• Pasti Scuola Secondaria di primo grado	n. 7705

-----  
TOTALE n. 14.631

L'Impresa aggiudicataria (in seguito indicata come I.A.) dovrà provvedere a fornire :

- le tovagliette di carta ed i tovaglioli per ogni utente;
- i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali mensa come sopra specificato;
- materiale vario (asciugapiatti, asciugamani, grembiuli, cuffie e divise per il personale);
- per ogni utente piatto, bicchiere e posate.

La Ditta assuntrice dell'appalto dovrà assicurare, ai sensi della D.G.R. 10.04.2000 n. 40-29846, pubblicata sul B.U.R. Piemonte n. 19 del 10.05.2000, la preparazione e la fornitura di pasti speciali per:

- i soggetti affetti da malattia celiaca;
- i soggetti diabetici;
- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

Il servizio consiste:

- a) nella preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, consegna giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati presso un centro cottura e da qui trasportati mediante il sistema "a legame differito-caldo", con le modalità stabilite nei successivi articoli;
- b) nella porzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti, predisposizione del refettorio, allestimento, pulizia dei tavoli e riordino dei locali, raccolta differenziata dei rifiuti della mensa scolastica.

## **ART. 2 – DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO**

Il servizio viene appaltato per l'anno scolastico 2014/2015 ed avrà durata pari a quella del calendario scolastico approvato dalle competenti autorità (Ministero della Pubblica Istruzione, Provveditorato agli Studi), in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole. Sono escluse le festività, i periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico ed i giorni di chiusura delle scuole per consultazioni elettorali.

L'inizio ed il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno di servizio di ristorazione scolastica nell'anno scolastico 2014/2015 il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

Il prezzo base, in riferimento al quale le ditte dovranno presentare le loro offerte, è pari **€ 4,85** oltre IVA 4% per ogni pasto effettivamente erogato.

L'importo contrattuale presunto ammonta complessivamente ad **€ 70.960,35** oltre IVA 4% così desunti:

€ 4,85/costo pasto x n. 14.631 pasti complessivi presunti scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado .

La fattispecie del servizio oggetto del presente appalto non determina la necessità di redigere il DUVRI e, pertanto, l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

## **ART. 3 - QUANTITATIVO PASTI GIORNALIERI**

Il quantitativo dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione in quanto il numero giornaliero degli stessi, da fornire quotidianamente, sarà stabilito in base alle presenze effettive e tenuto conto delle esigenze didattiche della scuola. L'eventuale variazione del numero di utenti, dell'orario scolastico o del numero dei giorni per i quali è richiesto il servizio, non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni:

Le sedi delle scuole ove è richiesta la fornitura sono suddivise in 3 refettori, più precisamente uno presso la scuola dell'infanzia in strada del Cimitero n. 10 e gli altri presso la scuola primaria e secondaria di primo grado in via Madonna della Neve.

I suddetti refettori ed il numero presumibile di pasti giornalieri (per i bambini della scuola infanzia, per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado) sono elencati nella tabella che segue.

Si ribadisce che tali numeri ed il relativo periodo di inizio e fine, hanno un valore di massima e non costituiscono impegno per l' A.C.

### **a) SCUOLA DELL'INFANZIA**

- N. 1 SCUOLA. "Nanni Vinardi" in strada del Cimitero n. 10
- N. pasti medi giornalieri per bambini: n. 18 circa
- Stoviglie e tovaglie a perdere;
- Giorni di distribuzione: 5 la settimana, da lunedì a venerdì;
- Orario di inizio refezione: ore 12,00;
- Periodo settembre - giugno;

b) **SCUOLA PRIMARIA**

- N. 1 scuola: via Madonna della Neve
- N. pasti medi giornalieri per bambini: n. 44 circa;
- Stoviglie e tovaglie a perdere;
- Giorni di distribuzione: 2 la settimana; giorni indicati dalla scuola;
- Orario di inizio refezione: ore 12,30;
- Periodo settembre - giugno;

c) **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

- N. 1 scuola: "Angelo Roncalli" in via Madonna della Neve
- N. pasti medi giornalieri per ragazzi: n. 72 circa;
- Stoviglie a perdere;
- Giorni di distribuzione: 3 la settimana; giorni indicati dalla scuola;
- Orario di inizio refezione: ore 13,15
- Periodo settembre - giugno;

#### **ART. 4 – AGGIUDICAZIONE**

La scelta del contraente è effettuata mediante la procedura in economia del cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 11, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'aggiudicazione sarà effettuata alla Ditta che avrà presentato il massimo ribasso percentuale sul prezzo del pasto a base di gara dell'art.82 del D.Lgs 12/4/2006 n. 163 e s.m.i e sotto l'osservanza del presente capitolato.

1. L'A.C. si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta, purché valida.

Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico ,senza che alcun concorrente possa vantare diritto alcuno.

Non sono ammesse offerte in aumento. Nel caso di offerte uguali si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

#### **ART. 5 – VALIDITA' OFFERTE**

Saranno escluse le offerte in aumento.

Le offerte delle ditte rimangono ferme per 180 giorni dalla data della procedura negoziata.

La partecipazione alla procedura, da parte delle ditte invitate, comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella lettera di invito e nel capitolato speciale d'appalto.

#### **ART. 6 – CAPACITA' DELL'IMPRESA**

L'Impresa aggiudicataria dovrà dimostrare, prima della stipula del contratto, di possedere i requisiti necessari per l'espletamento del servizio, dichiarati in sede di procedura, tramite presentazione della relativa idonea documentazione.

## ART. 7 – MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE E CENTRO DI COTTURA

La Ditta appaltatrice deve garantire una costante flessibilità operativa, conformandosi il più possibile ai ritmi, alle abitudini ed alle esigenze degli utenti.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi devono essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli ed alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

La Ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati il prestatore del servizio deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 24 maggio 1997, n. 155.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta appaltatrice deve utilizzare un unico centro di produzione pasti proprio e relativi magazzini o di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto. I pasti dovranno essere preparati e confezionati a mezzo di personale alle dirette dipendenze della ditta medesima.

Il centro di produzione deve essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dal D.P.R. n. 327/80 e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto.

Il centro di cottura della ditta appaltatrice, pena esclusione, dovrà essere dotato al suo interno di un'area chiusa e separata dai reparti dove dovranno essere allocati apparecchi di cottura e di confezionamento delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze (es. celiachia, intolleranza al lattosio, ecc...)

Tale requisito potrà essere verificato, se ritenuto necessario, sul posto, dall'amministrazione Comunale.

La cura dei locali del centro di cottura e/o sito produttivo dovrà sottostare ai requisiti CE pacchetto igiene Regolamenti 178/2002 e 852-853-882/2004.

Il centro di produzione in disponibilità del prestatore di servizio **non può essere situato ad una distanza superiore a 20 Km**, dal centro di Rocca C.se (Piazza Osella) secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I

## ART. 8 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

La consegna dei pasti dovrà essere ultimata entro le ore 11,30 salvo diverse disposizioni, per l'utenza della scuola dell'infanzia, entro le ore 12,00 per l'utenza della scuola primaria, ed entro le 12,45 per l'utenza della scuola secondaria di primo grado.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, nessun ritardo è ammesso.

I pasti debbono essere trasportati mediante uso di contenitori termici inox con il sistema della "pluriporzione".

I contenitori per il trasporto di carni o pesci fritti dovranno essere dotati sul fondo di una reticella che tenga sollevate le derrate, in modo da permettere lo scolo dell'olio superfluo.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi (per le minestre, il sugo, per il secondo e per i contorni).

I pasti speciali devono essere contenuti in vaschette termosigillate con apposto il nome del destinatario e/o trasportati in contenitori monoporzione isotermitici con apposto il nome del destinatario.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80, al regolamento CE 852/2004 e al D.Lgs. 193/2007. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di chiedere la sostituzione sia dei contenitori interni sia di quelli termici o isotermitici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendesse tali contenitori più idonei alla distribuzione del vitto nella scuola.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi agli artt. 43 e 47 del D.P.R. 327/80, al regolamento CE 852/2004 e al D.Lgs. 193/2007. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e 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.

Gli automezzi impiegati devono essere in regola con tutte le norme concernenti la circolazione degli autoveicoli e devono essere provvisti di adeguata copertura assicurativa a norma delle vigenti disposizioni di legge sulla responsabilità civile verso terzi.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta appaltatrice è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quelle della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale, ove previste. Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare, quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di fine cottura e il momento della distribuzione, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato dalle autorità scolastiche. Ogni variazione al piano di cui sopra deve essere comunicata tempestivamente all'Amministrazione comunale e potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.

I pasti veicolati devono essere forniti dalla Ditta appaltatrice in base al numero che verrà comunicato telefonicamente o a mezzo fax dal personale dell'Ufficio Segreteria del Comune, entro le ore 9,30 di ogni giorno, in relazione al numero di presenze. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione della scuola, la Ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Quotidianamente la Ditta appaltatrice deve emettere apposita bolla di consegna, riportante l'ora di inizio trasporto e l'ora di consegna, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

## **ART. 9 – NORME E MODALITA' DI CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Nell'espletamento del servizio la Ditta appaltatrice deve ispirare la propria presenza all'interno della scuola a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti degli utenti.

La ditta appaltatrice deve provvedere con proprio personale alla porzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti, alla predisposizione del refettorio, allestimento, riordino e pulizia dei tavoli, degli arredi in uso e delle attrezzature, alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale. Il personale impiegato dovrà essere in numero sufficiente da garantire una prestazione ottimale del servizio. Eventuale utilizzo del personale insufficiente sarà immediatamente contestato alla ditta e potrà dare adito alla comminazione della penalità prevista dal successivo art. 32.

Deve altresì provvedere alla fornitura di camici, guanti, mascherine, copricapo, calzature, sacchi idonei per rifiuti secco e umido. Il materiale fornito deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1944 n. 735 Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 – Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE).

Il personale addetto alla distribuzione deve seguire costantemente tutte le prescrizioni di legge in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio; in particolare deve indossare camice, copricapo e guanti monouso.

## **ART. 10 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE**

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice deve attenersi scrupolosamente a quanto stabilito nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute.

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice si impegna all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari corrispondenti alle seguenti caratteristiche:

- a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE e dalla normativa italiana;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale;
- d) conformi alla normativa di materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Tutti i prodotti biologici utilizzati devono essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni devono apparire queste diciture e informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti ed accompagnate dalla dicitura "biologico" devono essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) n. 834/2007 e successive modificazioni e aggiornamenti.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

- a) "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);
- b) "IGP" (Indicazione Geografia Protetta).

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal D.M. 350 del 8/9/1999 e dalla L. n. 526/1999.

I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta appaltatrice di fornire ulteriori prodotti "biologici", "tipici" o "tradizionali" in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato.

Prima della stipulazione del contratto, la Ditta appaltatrice dovrà inviare all'Ufficio Segreteria l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato; ogni cambiamento deve essere comunicato all'Amministrazione Comunale.

La suddetta documentazione e certificazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore alla ditta aggiudicataria e dalla stessa a quella prevista dal presente capitolato;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non devono essere utilizzate derrate alimentari contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati) né carni a rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari; le eventuali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

Non devono essere derrate alimentari che abbiano subito processi di decongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987, deve essere esclusivamente di origine italiana.

Il riso utilizzato per i pasti che comprendono tale alimento nel menù dovrà essere di tipo parboiled.

E' vietato l'utilizzo di dadi da brodo o preparati contenenti glutammato.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

## **ART. 11 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

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

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 6°C a seconda della tipologia del prodotto.

I prodotti surgelati dovranno essere conservati a una temperatura non superiore a -18°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

I cibi biologici devono essere conservati separatamente dai cibi convenzionali.

I cibi destinati alla preparazione delle diete speciali devono essere stoccati separatamente dalle altre derrate ed opportunamente identificati e ben riconoscibili dal personale addetto alla preparazione del pasto.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

## **ART. 12 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;

- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

### **ART. 13 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

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

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

### **ART. 14 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI**

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

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e Reg. CE 852/2004.

### **ART. 15 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE**

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli e ori in genere;
- procedere alla distribuzione del primo piatto, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, (si faccia riferimento al successivo art. – del presente capitolato);
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

## **ART. 16 – PORZIONATURE**

Dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche (si veda l'allegato 1 "Tecniche validate per effettuare una corretta porzionatura"). Inoltre, a questo proposito, la ditta appaltatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN in riferimento a progetti regionali

## **ART. 17 – MENU' E TABELLE DIETETICHE**

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i piatti per tipo, qualità e quantità indicati nel menù e nelle corrispondenti tabelle dietetiche (Allegati 1 e 2) predisposti dal Comune di Rocca C.se e approvati in data 29-10-2010 dal Dipartimento di Prevenzione Struttura complessa di igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL TO4 di Ivrea (TO).

Il menù è articolato su quattro settimane e suddiviso in invernale e estivo. La data di introduzione del menù sarà stabilita, in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento e comunque indicativamente:

- Menù invernale dal 15 ottobre al 14 aprile;
- Menù estivo dal 15 aprile al 14 ottobre.

La ditta dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune e la Commissione mensa. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale. Tutte le variazioni del menù dovranno essere concordate con gli uffici comunali preposti, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati (guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti riguardano la preparazione del primo piatto e devono essere i seguenti: pasta, riso, cereali, passata di pomodoro, pelati.

La ditta appaltatrice deve porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Il pane, imbustato singolarmente, deve essere di tipo comune, senza grassi aggiunti.

La frutta, perfettamente lavata al centro di cottura, deve essere trasportata in contenitori di plastica muniti di coperchio.

Le paste asciutte cotte e il relativo condimento devono essere confezionati distintamente in modo da consentire l'amalgamazione immediatamente prima della distribuzione.

E' vietata la somministrazione di alimenti fritti e di piatti elaborati mediante uso di uova crude.

E' vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

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

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

E' vietata la somministrazione di verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice deve porre a disposizione dell'utenza formaggio grattugiato "parmigiano reggiano" o "grana padano" in monoporzione, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale, pepe e condimenti vari.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di appalto – la facoltà di introdurre modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti, ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari qualora la stessa Azienda per i Servizi Sanitari attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini, anche in tal caso, il prezzo del pasto rimarrà invariato.

## **ART. 18 - DIETE SPECIALI**

Ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10/04/2000, la ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dalla dietista o dalle A.S.L.. 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 alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

Le certificazioni mediche dovranno essere sempre dettagliate e ben chiare con l'indicazione specifica di quali tipologie di alimenti devono essere obbligatoriamente escluse nella dieta del bambino.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. In tale caso, inoltre, la Ditta dovrà far uso del prontuario dell'associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri. La ditta aggiudicataria può presentare progetti operativi alternativi per la gestione delle diete per celiaci.

Non è prevista alcuna sostituzione per le avversioni alimentari: nel caso in cui un bambino si rifiuti costantemente di assumere un alimento specifico in quanto non gradito non si ritiene opportuna alcuna certificazione medica; sarà cura del genitore informare gli insegnanti e, in conseguenza, la ditta di ristorazione al fine di concordare la linea di comportamento più opportuna (riproporre periodicamente l'alimento oppure non forzarne l'assunzione da parte del bambino).

Nel caso in cui dovesse essere comunque richiesta la sostituzione dell'alimento dovrà essere seguito l'iter diagnostico previsto per le allergie alimentari; la sostituzione dell'alimento è condizionata dall'esito positivo degli accertamenti.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.

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

#### **ART. 19 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"**

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Tali diete sono costituite da:

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

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

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

#### **ART. 20 - MENÙ ALTERNATIVI**

Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia e su disposizione della dietista, considerando il servizio mensa quale momento educativo, di socializzazione e di integrazione per i bambini.

#### **ART. 21 - INTRODUZIONE NUOVI PIATTI**

Qualora il gestore intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione Comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche e le relative ricette.

#### **ART. 22 - PERSONALE**

Per lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato la ditta appaltatrice si avvale di proprio personale dipendente, in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta appaltatrice compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

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

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo quantitativamente e qualitativamente alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dall'appaltatore sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare sulle seguenti materie:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e di corretta porzionatura a seconda delle differenti fasce d'età;
- dietetica della ristorazione collettiva;
- concetto di sanificazione;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, responsabile cucina, cuochi, dietista, etc., e non deve essere inferiore a 14 ore annuali. La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.

Il responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, dovrà essere in possesso di idoneo titolo di studio ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con documentata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva, in particolare nel campo della preparazione dei cibi ai bambini in età scolare, maturata in mense o refezioni scolastiche.

Le consegne dei pasti devono essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. La ditta appaltatrice assume l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione comunale, all'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti ed alle operazioni di distribuzione nella mensa e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà essere in possesso dei requisiti morali e professionali richiesti per la somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 26.03.2010, n. 59, così come modificato dal D.Lgs. 06.08.2012, n. 147.

## **ART. 23 - COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse alla corretta e completa esecuzione del servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione comunale devono essere affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla ditta appaltatrice, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e deve garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune. Se richiesto, è tenuto a partecipare, personalmente o tramite il responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali, alla Commissione mensa.

## **ART. 24 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà di norma darne avviso con almeno 72 ore e provvedere comunque a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale da concordare preventivamente con il Comune.

In caso di inagibilità del Centro produzione pasti a causa di gravi eventi, la ditta è tenuta a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel Capitolato, mediante l'utilizzo di altre sedi proprie o strutture produttive alternative.

La Ditta è tenuta a presentare prima dell'avvio del servizio un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio e indicante per ogni altra emergenza le caratteristiche delle sedi di produzione alternative individuate e le modalità di erogazione del servizio che potrà essere attivato solo a seguito di formale approvazione da parte del Comune. In ogni caso non possono essere posti a carico del Comune eventuali oneri aggiuntivi. L'emergenza dovrà essere per un limitato numero di giorni; nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per causa di forza maggiore, il Comune di riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali ed altre documentabili cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, non potrà essere addebitata alla Ditta alcuna penalità.

In caso di sciopero del personale scolastico e/o tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione comunale si impegna a dare preavviso all'appaltatore con il massimo anticipo possibile.

## **ART. 25 - CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda sanitaria di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di vigilare sul servizio per tutta la durata del contratto con la più ampia facoltà e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa recepire eccezioni di sorta. La vigilanza, i controlli e le verifiche sono eseguiti sia mediante personale comunale sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari del competente territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

1. controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale incaricato o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Amministrazione comunale e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della ditta appaltatrice;
2. controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dal prestatore del servizio;
3. controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della Commissione Mensa all'uopo istituita. I rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare controlli, secondo le modalità di accesso concordate con l'autorità scolastica e anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, controlli sulla conformità al menù dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e in generale sull'andamento complessivo del servizio. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. I rappresentanti della Commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

## **ART. 26 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (HACCP) E RINTRACCIABILITA'**

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

In particolare la Ditta affidataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.

Campionatura rappresentativa del pasto: al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, il gestore dovrà conservare, presso il centro di cottura, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

### Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a -18°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

E' fatto obbligo alla Ditta affidataria di:

- predisporre un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, indicando il nominativo dell'ente autorizzato. Parametri microbiologici - limiti e valori guida: per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle vigenti leggi ed alle "Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte", Luglio 2002;
- programmare la formazione del personale con particolare riferimento all'igiene della preparazione e della distribuzione degli alimenti, da presentare all'inizio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico all'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi di cui sopra superassero i limiti previsti l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla ditta appaltatrice i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di un'altra impresa. Nei casi particolarmente gravi l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla ditta appaltatrice. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste nell'art. 34, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla ditta appaltatrice con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici previste dalle norme vigenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione comunale, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta appaltatrice verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

## **ART. 27 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA**

La ditta appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione comunale, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La ditta appaltatrice è tenuta a produrre, nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, un'assicurazione Responsabilità Civile verso Terzi con massimale non inferiore a € 4.000.000,00 per sinistro. L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Tra le condizioni speciali l'assicurazione deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati, esclusi quelli dovuti a difetto originario.

## **ART. 28 - CAUZIONE PROVVISORIA - CAUZIONE DEFINITIVA**

Per partecipare alla procedura negoziata è necessaria, a pena di esclusione, la costituzione di una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo base complessivo. Il documento originale attestante la cauzione dovrà essere presentato congiuntamente all'offerta e dovrà avere una durata minima di 180 giorni decorrenti dal giorno fissato per la seduta pubblica di apertura dei plichi contenenti la documentazione.

Prima della stipulazione del contratto, è necessaria la costituzione di una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da compagnia autorizzata.

La cauzione rimane vincolata fino alla scadenza del contratto o comunque fino alla risoluzione di eventuali controversie o contestazioni.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso d'inadempimento la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo del canone d'appalto.

## **ART. 29 - DIVIETO DI SUBAPPALTO, CESSIONE DI CONTRATTO**

E' fatto assoluto divieto alla ditta di subappaltare e comunque cedere ad altri in tutto o in parte il contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento danni.

## **ART. 30 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

L'amministrazione comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta appaltatrice, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, calcolati sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura. Il pagamento è disposto entro giorni 30 (trenta) dal ricevimento di regolari fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione D.U.R.C. da parte del Comune.

Le fatture mensili, corredate dal resoconto dei pasti consegnati, devono fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che devono essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

La liquidazione delle fatture può essere sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

## **ART. 31 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., assumendosi tutti gli obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero uno strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati.

## **ART. 32 – PENALITA'**

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la Ditta dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi, saranno accertate dagli Uffici Comunali.

Quando vengano rilevate mancanze da parte della ditta appaltatrice, il Responsabile del Servizio Amministrativo, sulla base dei controlli previsti per legge da parte degli organi competenti e/o determinati dal presente capitolato, procede alla contestazione diretta al responsabile dell'appalto per la ditta.

Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile del Servizio Amministrativo provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sopra riportato.

E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- a) ritardo nell'avvio del servizio: penalità di € 500,00 per ogni giorno di ritardo, salvo che ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione comunale: decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto e incamerare la cauzione versata; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
- b) mancata effettuazione del servizio da parte del personale: penalità di € 300,00 per ogni giorno e per ogni unità mancante, salvo che la mancata effettuazione non sia determinata da cause accertabili di forza maggiore;
- c) mancata effettuazione del Servizio da parte del personale per periodo superiore ad un giorno: per ogni giornata una penale di € 350,00 salvo che la mancata effettuazione non sia determinata da cause accertabili di forza maggiore;
- d) erogazione del servizio con personale non idoneo o insufficiente o sprovvisto dei documenti sanitari richiesti: sarà applicata per ogni giornata e per ogni unità di personale una penale di € 300,00;
- e) mancata osservanza degli obblighi previsti per il personale impiegato dai contratti collettivi di lavoro, (orari di servizio, turni, inquadramento giuridico del personale, etc.): sarà applicata una penale di € 200,00 per ogni inosservanza contrattuale, per ogni lavoratore e per ogni giornata;
- f) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù: penale di € 200,00 per ogni campione mancante;
- g) fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto, fornitura di pasti in misura minore al minimo richiesto, fornitura di pasti incompleta: penale da € 100,00 fino a € 1.000,00 a seconda del disagio provocato e delle gravità;
- h) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dall'Amministrazione comunale (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a € 1.500,00;
- i) violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in mensa, mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti a destinazione con conseguente disagio per l'utenza: penale da € 200,00 fino a € 500,00;
- j) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti di qualità espressi nell'offerta in sede di gara; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato relativamente alle condizioni igieniche ed dalle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da € 300,00 a € 1.000,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- k) variazioni al menù non concordate preventivamente: penale da € 100,00 a € 500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- l) consegna di diete speciali errate: penale da € 100,00 a € 500,00 secondo il disagio provocato e la gravità, e fino alla risoluzione del contratto;
- m) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da € 100,00 a € 500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- n) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici: penale da € 100,00 fino a € 500,00.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato, il Responsabile del Servizio Amministrativo potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da € 100,00 a € 2.000,00, da valutarsi di volta in volta secondo la gravità delle conseguenze della violazione stessa.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a € 1.500,00 e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno due infrazioni nell'arco di un quadrimestre.

Il Responsabile del Servizio Amministrativo, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dal Prestatore del servizio, può graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Il pagamento della penale non esonera la ditta affidataria dell'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato all'Ente e/o terzi in dipendenza dell'inadempimento.

### **ART. 33 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'impresa;
- c) mancata osservanza del divieto di cessione di contratto e di credito, o mancata preventiva autorizzazione al subappalto;
- d) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta appaltatrice e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta appaltatrice, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997 n. 155;
- h) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta appaltatrice;
- i) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- j) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta appaltatrice;
- k) violazione delle norme in materia di lavoro;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
- n) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta appaltatrice dal capitolato e dal contratto, violazioni contemplate all'art. 21 "Penalità", ovvero ogni altra circostanza che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione, mediante lettera raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tal caso alla ditta appaltatrice non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta appaltatrice ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze previste all'art. 34 del presente capitolato.

Alla ditta appaltatrice verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Nei limiti e con le modalità indicate la ditta appaltatrice corrisponderà al Comune, a titolo di risarcimento, la somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta appaltatrice, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

#### **ART. 34 – DECADENZA**

L'Amministrazione comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta appaltatrice sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione comunale.

#### **ART. 35 - ONERI A CARICO DEL COMUNE E DELLA DITTA APPALTATRICE**

Il Comune di Rocca C.se mette a disposizione della ditta appaltatrice, al fine del completo svolgimento del servizio, i locali per la refezione nell'edificio scolastico.

La Ditta appaltatrice cura diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate.

Sono a carico dell'Amministrazione comunale i costi relativi:

- a) agli adempimenti necessari per l'autorizzazione sanitaria relativa al locale adibito a mensa scolastica;
- b) ai consumi di energia elettrica, gas, acqua e riscaldamento occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola;
- c) alla manutenzione degli arredi/attrezzature di proprietà presenti nella mensa;
- d) alla manutenzione dei locali, degli impianti e dei servizi.

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati in esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicurativa.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso.

La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, espletare e garantire l'esatto adempimento delle seguenti operazioni:

- ripulire il locale adibito a mensa;
- disporre i tavoli con le tovagliette, i tovaglioli, i coperti del giorno e le relative sedie;
- distribuire i pasti e ritirare i piatti e le stoviglie utilizzati;
- scopare e lavare il pavimento delle zone adibite a mensa;
- ritirare i grandi contenitori e lavarli;
- depositare i rifiuti negli appositi cassonetti dell'immondizia.

Le operazioni di cui sopra dovranno essere espletate a regola d'arte, a cura e sotto la responsabilità della Ditta appaltatrice. Per il loro espletamento viene previsto l'impiego di massima, di un addetto.

### **ART. 36 – DOCUMENTO DI VALUZIONE DEI RISCHI E DUVRI**

La ditta appaltatrice prima dell'inizio del servizio deve predisporre il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori come previsto dalla Legge n. 55/1990.

La ditta appaltatrice deve adempiere agli obblighi del D.Lgs. n. 81/2008, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del decreto citato, documento che la ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'amministrazione comunale senza sollevare eccezione alcuna o pretendere alcun tipo di compenso.

Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.

La ditta si impegna ad attuare quanto previsto nel DUVRI, concordando con il Dirigente scolastico le ulteriori misure atte ad eliminare o ridurre i rischi da interferenza.

### **ART. 37 - CONTROVERSIE**

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

### **ART. 38 – CONTRATTO DI APPALTO E SPESE**

La stipulazione del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria potrà avvenire soltanto dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione definitiva. Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

### **ART. 39 – TRATTAMENTO DEI DATI**

La ditta appaltatrice si obbliga al rispetto alle disposizioni in materia di privacy di cui al D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e al "Regolamento comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari", approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 33 del 30/11/2005, così come integrato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 22 del 28/9/2006, per quanto concerne il trattamento di

qualsiasi dato riguardante l'utenza. L'amministrazione comunale, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio di ristorazione scolastica, designa l'affidatario Responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio.

#### **ART. 40 – NORMA DI RINVIO**

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

La Ditta Aggiudicataria è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

#### **ART. 41 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Si dà atto che il Responsabile Unico del Procedimento è l'Istruttore Direttivo Grivetto Paola–  
Ufficio Ragioneria tel 0119240931 – fax 0119239807 – email:  
[responsabiletributi.rocca.canavese@ruparpiemonte.it](mailto:responsabiletributi.rocca.canavese@ruparpiemonte.it) pec: [rocca.canavese@cert.ruparpiemonte.it](mailto:rocca.canavese@cert.ruparpiemonte.it) .