



# UNIONE COLLINARE CANAVESANA

DEI COMUNI DI BARBANIA FRONT RIVAROSSA

Via Andreis n. 4 10070 Barbania (TO) tel 011 9243621 fax 011 9243958

e-mail: [unione.collcanavesana@ruparpiemonte.it](mailto:unione.collcanavesana@ruparpiemonte.it) pec: [unione.collinarecanavesana@cert.ruparpiemonte.it](mailto:unione.collinarecanavesana@cert.ruparpiemonte.it)

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLE SCUOLE PRIMARIE DEI COMUNI DELL'UNIONE COLLINARE CANAVESANA – BARBANIA, FRONT E RIVAROSSA.

Periodo 01/09/2023 – 31/08/2026

Con possibile rinnovo per anni tre

Importo complessivo triennale e rinnovo per ulteriori tre anni €. 589.776,00

## Sommario

### **CAPITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Art. 2 – Durata dell'appalto

Art. 3 – Organizzazione generale del servizio e orari

### **CAPITOLO II – MENSA SCOLASTICA**

Art. 4 – Quantitativo pasti giornalieri e orari e costo presunto

Art. 5 – Tipologia del servizio richiesto

Art. 6 – Tipologia dell'utenza

Art. 7 – Modalità di esecuzione del servizio

Art. 8 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti

### **CAPITOLO III – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E SERVIZI AGGIUNTIVI**

Art. 9 – Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria

Art. 10 – Iniziative sociali

Art. 11 – Sistema informatizzato per la gestione dei pasti e degli altri servizi scolastici (assistenza mensa, trasporto, pre-scuola, etc.)

Art. 12 – Piano d'emergenza

Art. 13 – Conformità alle norme Reg. CE 1069/2009

Art. 14 – Costi per la sicurezza

### **CAPITOLO IV – STRUTTURE**

Art. 15 – Locali e accessori

Art. 16 – Controllo dell'uso attrezzature, impianti e relativa manutenzione

Art. 17 – Ambientazione locali refettorio

### **CAPITOLO V – NORME PER TRASPORTO E DISTRIBUZIONE PASTI**

Art. 18 – Mezzi di trasporto

Art. 19 – Contenitori

Art. 20 – Materiale monouso

Art. 21 – Distribuzione

Art. 22 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione pasti

Art. 23 – Rispetto dei menù e tabelle dietetiche

### **CAPITOLO VI – NORME CONCERNENTI PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE**

Art. 24 – Personale

Art. 25 – Composizione staff di servizio

Art. 26 – Direzione del servizio

Art. 27 – Responsabile controllo qualità

Art. 28 – Responsabile controllo sicurezza (RSPP)

Art. 29 – Rispetto della normativa

Art. 30 – Applicazione contrattuale

### **CAPITOLO VII – COMPOSIZIONE PASTI E TABELLE DIETETICHE**

Art. 31 – Caratteristiche della merce

Art. 32 – Quantità delle vivande

Art. 33 – Uso di prodotti locali

Art. 34 – Menù

Art. 35 – Variazioni del menù

#### **CAPITOLO VIII – MENU' PERSONALIZZATI**

Art. 36 – Diete speciali per patologie mediche

Art. 37 – Diete leggere o “in bianco”

Art. 38 – Menù alternativi per motivi etici e/o religiosi

Art. 39 – Identificazione pasti personalizzati

Art. 40 – Pranzi al sacco

#### **CAPITOLO IX – IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Art. 41 – Organizzazione del lavoro per la produzione

Art. 42 – Sistema di autocontrollo (HACCP)

Art. 43 – Modalità di confezionamento

Art. 44 – Conservazione campioni

Art. 45 – Riciclo

#### **CAPITOLO X – TECNICHE DI MANIPOLAZIONE**

Art. 46 – Manipolazione e cottura

Art. 47 – Linea refrigerata

#### **CAPITOLO XI – LIVELLO DI QUALITA' PULIZIE E SANIFICAZIONE**

Art. 48 – Pulizia e sanificazione dei locali

Art. 49 – Caratteristiche dei detersivi

Art. 50 – Divieti

#### **CAPITOLO XII – CONTROLLI SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Art. 51 – Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale e organismi preposti

Art. 52 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni refezione)

Art. 53 – Misurazione della qualità percepita

#### **CAPITOLO XIII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

Art. 54 – Segnalazioni antinfortunistiche

#### **CAPITOLO XIV – DISPOSIZIONI FINALI**

Art. 55 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 56 – Assicurazioni

Art. 57 – Revisione del canone di appalto

Art. 58 – Pagamento

Art. 59 – Cause di sospensione del servizio

Art. 60 – Inadempienze e penalità

Art. 61 – Richiamo della legge ed altre norme

Art. 62 - Allegati

\*\*\*\*\*

## DEFINIZIONI DI RIFERIMENTO

Ai fini della corretta interpretazione del presente capitolato, si intende:

- a. **“A.C.”**, **“Amministrazione Comunale”** o **“Stazione appaltante”**: l'Unione Collinare Canavesana, quale stazione appaltante che procede all'aggiudicazione della fornitura del servizio oggetto del presente capitolato;
- b. **“Appalto”**: il contratto a titolo oneroso, stipulato per iscritto tra l'A.C. e un operatore economico (o, per esso, un consorzio o un raggruppamento temporaneo di operatori economici), avente per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti, la prestazione di servizi oggetto del presente capitolato;
- c. **“D.A.”**, **“Ditta Aggiudicataria”** o **“Appaltatore”**: la ditta o l'operatore economico cui l'A.C. affida l'esecuzione dell'appalto secondo le modalità definite nel presente capitolato;
- d. **“Contratto”**: l'atto negoziale con cui verranno ad essere formalizzati i rapporti tra l'A.C. e la D.A.;
- e. **“Codice dei contratti pubblici”**: D. Lgs. 31/03/2023, n° 36, recante “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'[articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78](#), recante delega al Governo in materia di contratti pubblici, in vigore dal 1° luglio 2023;

## TITOLO I

### DISPOSIZIONI GENERALI

#### *Articolo 1 - Oggetto dell'appalto*

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di refezione delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie dei Comuni dell'Unione Collinare Canavesana – Barbania, Front e Rivarossa. (CPV: 55524000-9 – servizi di ristorazione scolastica), nell'osservanza dei Criteri Ambientali Minimi (di seguito "CAM") per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari ai sensi del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020.

#### 2. L'appalto in oggetto comprende:

Scuola dell'infanzia Baretto nel Comune di Barbania. Fornitura e distribuzione del pasto nel refettorio con personale della ditta oltre all'operatore comunale.

Scuola dell'infanzia del Comune di Front. Fornitura e distribuzione del pasto nel refettorio con personale della ditta.

Scuola dell'infanzia Leopoldo Neuscheller del Comune di Rivarossa. Preparazione del primo piatto nella cucina della scuola e distribuzione agli utenti, fornitura del secondo, contorno, frutta o dolce e pane nel refettorio con personale della ditta.

Scuola primaria Audo Gianotti nel Comune di Barbania, scuola primaria Don Milani di Front e scuola primaria Anna Frank di Rivarossa. Fornitura e distribuzione del pasto nel refettorio con personale della ditta.

Scuola dell'infanzia di Front e scuola dell'infanzia di Rivarossa. Fornitura di merende.

Per i servizi sopra indicati dovrà essere redatto un **Progetto di Gestione** che dovrà prevedere:

- Piano per le modalità di stoccaggio, conservazione, rintracciabilità e lavorazione delle derrate la nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti (indicare centro cottura),
- Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste,
- Composizione dello staff di servizio, piano di organizzazione del personale con indicazione orario di lavoro previsto nelle strutture, piano di formazione comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali,
- Piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che refettori), Monitoraggio infestanti, gestione MOCA, sanificazione locali e attrezzature, gestione non conformità,
- Modalità di gestione delle emergenze, che la ditta si impegna ad adottare in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettono il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con indicazione delle sedi alternative.

**Il suddetto Progetto dovrà essere allegato all'offerta tecnica, a pena di esclusione dalla gara.**

### *Articolo 2 - Durata dell'appalto*

L'appalto si riferisce agli anni scolastici 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, ai sensi del D. Lgs. 31/03/2023 n° 36 per ulteriori tre anni scolastici.

Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non può essere sospeso o abbandonato.

In caso di sospensione o abbandono, anche parziale, del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'A.C. può senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

Alla scadenza del contratto l'A.C. si riserva la facoltà di prorogare il servizio per un periodo di sei mesi oltre la scadenza del contratto, alle stesse condizioni pattuite nel presente capitolato d'onori, nelle more dell'espletamento della nuova gara e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti. La ditta ha l'obbligo di accettare la proroga.

### *Articolo 3 - Organizzazione generale del servizio e orari*

La D.A. deve assicurare:

- la consegna a tutti gli utenti delle portate calde a temperatura adeguata
- il trasporto di tutti i pasti in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario

L'intervallo cottura-consumo non deve superare un'ora per pasta e riso e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.

Non è altresì ammessa la somministrazione di cibi precotti.

In caso di consegna di merce non ritenuta idonea e/o non rispondente all'ordinativo effettuato, la stessa sarà respinta e dovrà essere immediatamente sostituita con altra avente le caratteristiche richieste.

Tutti gli alimenti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e di recente produzione/lavorazione ed essere forniti in vigenza del termine di validità degli stessi, come consigliato dal produttore al consumo, nel rispetto alla data di scadenza che dovrà essere indicata chiaramente sulla confezione, il tutto, in conformità alla vigente normativa in materia e rispondere a tutti i requisiti indicati nell'elenco del fabbisogno allegato alla presente.

Sulle confezioni degli alimenti deve essere esplicitata sempre la provenienza, l'azienda produttrice ed il peso, ovvero il quantitativo del prodotto consegnato.

Si intende richiamata e trascritta nel presente articolo la vigente normativa in materia di confezionamento, etichettatura e conservazione degli alimenti all'uopo applicabile a cui la ditta, durante l'esecuzione del contratto, deve scrupolosamente attenersi.

L'Amministrazione si riserva di chiedere alla ditta aggiudicataria delle forniture di che trattasi, ogni certificazione utile prevista dalle normative vigenti, in particolare dal D. Lgs. n° 193/07.

È facoltà dell'Amministrazione sottoporre campioni di derrate alimentari somministrate, ad analisi tecnico-merceologiche e/o sanitarie presso strutture pubbliche e/o private, onde accertarne la rispondenza della qualità alle caratteristiche prescritte dalla normativa vigente.

In caso di accertata difformità, le spese sostenute dall'Amministrazione per le analisi di qualità saranno a totale carico della ditta, fatta comunque salva l'applicazione delle penali e delle sanzioni contemplate nella presente lettera.

In caso di inadempienza e/o difformità riscontrabile nell'esecuzione del contratto, sarà applicata una penale pari all'1 per mille.

## CAPITOLO II – REFEZIONE SCOLASTICA

### Articolo 4 – *Quantitativo dei pasti giornalieri e costo presunto.*

COMUNE DI BARBANIA circa 4.600 pasti anno scolastico

- a) 2.200 pasti sfusi alla Scuola dell'infanzia "Baretto" di Via Aurelio Andreis n° 2 dal lunedì al venerdì  
14 pasti al giorno con distribuzione del personale dipendente del Comune di Barbania
- b) 2.400 pasti sfusi alla Scuola Primaria "Pietro Audo Gianotti" di Via Caudana n° 10 (due volte alla settimana + eventuale una volta integrativa)  
40 pasti al giorno con distribuzione di personale della ditta aggiudicataria del servizio

COMUNE DI FRONT circa 6.800 pasti anno scolastico

- c) 4.000 pasti sfusi alla Scuola dell'infanzia di Via Giovanni Falcone n° 1 dal lunedì al venerdì  
22 pasti al giorno con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio
- d) 2.800 pasti sfusi alla Scuola Primaria "Don Milani" di Vicolo delle Scuole n° 1 con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio (tre volte alla settimana)  
30 pasti al giorno con distribuzione di personale della ditta aggiudicataria del servizio
- e) 4.000 merende confezionate per la scuola dell'infanzia

COMUNE DI RIVAROSSA circa 7.100 pasti anno scolastico

- f) 2.800 pasti sfusi alla Scuola dell'infanzia "L. Neuscheller" di Via Leopoldo Neuscheller n° 34  
24 pasti al giorno con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio e preparazione del primo nella cucina della scuola stessa
- g) 4.300 pasti sfusi alla scuola primaria sita in Via Mignana n° 32 per gli alunni  
sfusi 37 pasti al giorno per tre volte alla settimana e 10 pasti al giorno per due volte alla settimana con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio
- h) 2.800 merende confezionate per la scuola dell'infanzia

Si ribadisce che il numero dei pasti indicato ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

Per gli utenti della mensa scolastica, i giorni e gli orari di somministrazione dei pasti saranno fissati dall'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità Scolastiche.

Gli importi base, in riferimento al quale i concorrenti dovranno presentare le loro offerte, sono di:

1. € 5,20 di cui € 0,02 per oneri di sicurezza, oltre Iva 4% per ogni pasto effettivamente erogato per complessivi presunti di 13.500 (2.400+4.000+2.800+4.300)
2. € 4,42 di cui € 0,02 per oneri di sicurezza, oltre Iva 4% per ogni pasto effettivamente erogato (nella scuola dell'infanzia del Comune di Barbania con distribuzione di personale comunale) per 2.200
3. € 5,59 di cui € 0,02 per oneri di sicurezza, oltre Iva 4% per ogni pasto effettivamente erogato (nella scuola dell'infanzia del Comune di Rivarossa con cottura del primo presso la cucina scolastica) per 2.800
4. € 0,40 di cui € 0,01 per oneri di sicurezza, oltre Iva 4% per ogni merenda effettivamente erogata nelle scuole dell'infanzia di Front e Rivarossa per 6.800 (4.000+2800)

Di seguito il dettaglio anno scolastico per ogni Comune:

Comune di Barbania:

- circa 2.400 ad €. 5,20 =	€.	12.480,00	
- circa 2.200 con distribuzione di personale comunale ad €. 4,42 =	€.	<u>9.724,00</u>	
	Sommano	€.	22.204,00

Comune di Front:

- circa 6.800 ad €. 5,20 =	€.	35.360,00	
- circa 4.000 merende per la scuola dell'infanzia ad €. 0,40 =	€.	<u>1.600,00</u>	
		€.	36.960,00

Comune di Rivarossa:

- circa 4.300 ad €. 5,20 =	€.	22.360,00	
- circa 2.800 con cottura del primo presso la cucina scolastica ad €. 5,59=	€.	15.652,00	
- circa 2.800 merende per la scuola dell'infanzia ad €. 0,40 =	€.	<u>1.120,00</u>	
	Sommano	€.	39.132,00

Totale €. 98.296,00

Importo complessivo €. 98.296,00 x 6 = €. 589.776,00

#### *Articolo 5 - Tipologia di servizio richiesto*

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

La somministrazione dei pasti avviene come segue:

Per la scuola dell'infanzia di Barbania:

Scodellamento nei piatti delle singole pietanze e distribuzione dei medesimi ai tavoli effettuata dal personale comunale. Si richiede per tale tipologia di distribuzione l'utilizzo della seguente stoviglieria:

- Piatti in ceramica/melamina/plastica riutilizzabile,
- Bicchieri in vetro/melamina/plastica riutilizzabile
- Posateria in acciaio/in melamina/plastica riutilizzabile

Per la scuola dell'Infanzia di Rivarossa:

Preparazione del primo piatto nella cucina della scuola stessa, scodellamento nei piatti delle singole pietanze e distribuzione dei medesimi ai tavoli. Si richiede per tale tipologia di distribuzione l'utilizzo della seguente stoviglieria:

- Piatti in ceramica/melamina/plastica riutilizzabile
- Bicchieri in vetro/melamina/plastica riutilizzabile
- Posateria in acciaio

Per la scuola dell'infanzia di Front, per la scuola primaria di Barbania, Front e Rivarossa:

Scodellamento nei piatti delle singole pietanze e distribuzione dei medesimi ai tavoli. Si richiede per tale tipologia di distribuzione la seguente stoviglieria:

- Piatti in ceramica/melamina/plastica riutilizzabile
- Bicchieri in vetro/melamina/plastica riutilizzabile
- Posateria in acciaio

#### **Tovaglie, tovaglioli (clausola contrattuale dei C.A.M.)**

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da



cellulosa non sbiancata. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. (La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste). Le tovaglie (se richieste dai singoli Comuni) devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

#### *Articolo 6 - Tipologia dell'utenza*

L'utenza del servizio è costituita da alunni della Scuola dell'Infanzia e delle scuole Primarie e del personale educativo della scuola dell'infanzia e personale docente (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza mensa).

L'elenco dei minori iscritti al servizio di cui alla presente verrà comunicato all'inizio di ogni anno scolastico dall'amministrazione comunale ed eventuali variazioni durante l'anno scolastico in corso. È vietato preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente Capitolato fatto salvo di esplicito e specifico accordo con l'A.C.

#### *Articolo 7 - Modalità di esecuzione del servizio*

La D.A. dovrà provvedere giornalmente alla preparazione dei pasti secondo il numero rilevato dal programma informatizzato, comprese le diete speciali.

I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso il centro di cottura della D.A., comunque a distanza non superiore a 30 km) da personale della D.A. e con derrate approvvigionate a carico della Ditta stessa secondo le tabelle merceologiche allegate. In ogni sala/refettorio il personale della D.A. provvederà all'approntamento dei tavoli, allo scodellamento dei pasti, nonché al successivo lavaggio e rigoverno dei locali con le modalità meglio indicate nel presente documento. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure, nonché per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti riportanti l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel, o equivalenti etichette ambientali conformi alla UI EN ISO 14024 e, comunque, conformi alle specifiche tecniche dei CAM (DM 10/03/2020). I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

La D.A. provvederà con propri mezzi al trasporto dei pasti presso i refettori scolastici.

È altresì compito della D.A. provvedere quotidianamente, in concomitanza con la somministrazione dei pasti, alla rilevazione degli utenti delle scuole che hanno effettivamente consumato il pasto. In caso di conteggi risultati erronei, la D.A. provvede all'aggiornamento e correzione delle presenze sul portale online.

#### *Articolo 8 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti*

Il trasporto dei pasti dovrà essere a cura e con idonei mezzi della D.A., nei giorni e nelle ore stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

L'intervallo cottura-consumo non deve superare un'ora per pasta e riso e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.

### CAPITOLO III

#### ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

##### *Articolo 9 - Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria*

L'A.C. mette a disposizione della D.A., al fine del completo e corretto svolgimento del servizio:

- a. la cucina attrezzata della scuola dell'infanzia di Rivarossa
- b. i locali refettori delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie

La D.A. deve fornire e verificare periodicamente se le attrezzature per il servizio sono sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto previsto dal D. Lgs. n° 81 del 09/04/2008 e s.m.i.

In caso contrario la stessa deve provvedere a sostituirle o integrarle a propria cura e spese. La D.A. curerà diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e da essa integrate, e ne curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria a proprie spese.

Inoltre, sarà cura della D.A. mantenere in buono stato i locali concessi in uso, provvedendo a proprie spese anche alla manutenzione dei locali cucina, refettorio e dei locali di pertinenza degli stessi.

La D.A. ha l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature, il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi ed ogni altro bene di proprietà dell'A.C. avuto in uso.

Il consumo di energia elettrica, acqua, gas nonché il riscaldamento delle cucine e dei locali di pertinenza delle stesse sono a carico dell'A.C. Sono a carico della D.A. la stipula di polizze assicurative a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi, danni verso terzi e furti delle attrezzature.

Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore saranno da questi risarciti.

L'appaltatore, inoltre, per la mensa delle scuole dell'infanzia e primarie dovrà fornire:

- a) le tovagliette e i tovaglioli di carta e materiale monouso:
- b) Piatti in ceramica/melamina/plastica riutilizzabile e Bicchieri in vetro/melamina/plastica riutilizzabile
- c) i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura dei locali mensa
- d) il vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti e alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise)
- e) la D.A. provvederà al rigoverno giornaliero della stoviglieria (vassoi, piatti e bicchieri riutilizzabili delle scuole, caraffe e posateria in acciaio inox)
- f) tutto ciò che è indispensabile, comunque, a un idoneo servizio, alla preparazione e distribuzione confezionamento e trasporto dei pasti ed alla pulizia dei locali
- g) sapone liquido, salviette di carta e carta igienica nei servizi igienici del personale e della mensa delle scuole dell'infanzia e primarie.

Per quanto attiene alla refezione presso le scuole, l'appaltatore dovrà provvedere giornalmente al ritiro delle stoviglie sporche e loro lavaggio, alla pulizia e igienizzazione, al termine dei pasti, dei pavimenti e delle superfici interessate dal servizio refezione - nonché al lavaggio dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti e delle merende.

L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.

La D.A. dovrà altresì provvedere ad intestare a sé l'autorizzazione sanitaria della cucina e dei refettori delle scuole prima dell'avvio del servizio e munirsi di ogni autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità (ai sensi del Regolamento CE n° 852/2004 (recepito con D. Lgs. n° 193/07).

L'appaltatore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria. In particolare, si impegna a far disinfettare, almeno due volte durante ogni anno scolastico, i locali avuti in gestione, facendo ricorso a ditte specializzate.

La D.A. provvederà, a proprie cura e spese, all'inizio di ogni anno scolastico, a portare a conoscenza di tutti gli utenti il menù vidimato dall'ASL, con le modalità che riterrà più opportune. Tali modalità dovranno essere comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio dell'anno scolastico.

#### *Articolo 10 – Iniziative sociali*

La ditta potrà prevedere la possibilità di erogare pasti giornalieri completi forniti gratuitamente in monoporzione (menù scolastico) nei giorni di funzionamento del servizio, da destinare ad interventi di politica sociale (a favore di soggetti meno abbienti).

Per questo parametro verrà valutato il numero e le modalità di gestione dei pasti giornalieri gratuiti offerti considerando ad esempio la consegna pasti proposta dalla ditta concorrente, la gestione nei

periodi di chiusura delle scuole per le vacanze ed ogni altro elemento evidenziato nella proposta stessa.

### *Articolo 11 - Sistema informatizzato per la gestione dei pasti, iscrizione, prenotazione e riscossione delle rette.*

Sistema informatizzato attuale.

Presso l'Unione Collinare Canavesana è ad oggi attivo un sistema informatizzato per la gestione della rilevazione presenze, prenotazione pasti ed addebito, che viene gestito in modalità di prepagato mediante l'utilizzo del software "E.Meal School" della Società Nova Srl.

La D.A. dovrà utilizzare il sistema E.Meal School mediante credenziali di accesso predisposte dal gestore del software e farsi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica. Dovrà altresì assicurare adeguata formazione al proprio personale per il corretto uso del software ed assumersi ogni ulteriore onere connesso al servizio informatizzato (es. hardware necessario, SMS, ecc.). Nel caso la D.A. intendesse proporre un differente sistema informatizzato, lo stesso dovrà garantire le medesime funzionalità del sistema in essere, dovrà assicurare il mantenimento dei codici personali ad oggi in uso all'utenza e non dovrà prevedere alcun costo a carico dell'Ente.

L'Unione Collinare Canavesana si riserva in ogni caso di autorizzare l'utilizzo di un nuovo software solo dopo una verifica delle funzionalità dello stesso e delle garanzie di continuità operativa fornite. Alla scadenza del contratto la D.A. dovrà trasferire all'Ente, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, eventuali licenze d'uso addizionali del software oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware o strumentazione in uso al sistema. Dovrà inoltre consegnare la banca dati completa e documentata.

#### **A) Il software attuale permette:**

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione alle diete, ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la prenotazione e l'addebito dei pasti, mediante inserimento dati a sistema a carico del gestore del servizio (aggiudicatario), con messa a disposizione dei dati entro le ore 9.30;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente "WEB based" utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'accesso, per i genitori (tramite SPID) ad una pagina personale Web (Novaportal) per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l'effettuazione delle ricariche on-line, nonché per la ricezione di documenti quale l'attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali;
- il pagamento anticipato dei pasti tramite piattaforma PagoPA, mediante integrazione diretta tra l'applicativo del Partner Tecnologico individuato dall'Ente (Siscom) ed il software scolastico;
- l'accesso ad un sistema di reportistica che permette il completo monitoraggio del servizio;
- la gestione di eventuali altri servizi a domanda individuale con il medesimo sistema informatizzato;
- la comunicazione con i genitori via WEB, APP, SMS, MAIL e con documenti cartacei.

#### **B) Prenotazione pasti e raccolta delle presenze**

Per la gestione delle presenze, spetta al gestore del servizio la raccolta dati di prenotazione pasti (con la collaborazione del personale scolastico) e l'inserimento degli stessi a sistema. Tale operazione deve essere svolta nella giornata stessa di erogazione pasti, al fine di consentire ai genitori di monitorare i dati relativi a pasti usufruiti e saldo contabile in modo aggiornato. La D.A. potrà mantenere la medesima modalità di prenotazione o proporre sistemi di rilevamento più consoni e/o automatizzati, previa approvazione da parte dell'Unione Collinare Canavesana, a cui non dovrà

essere imputato alcun onere per l'eventuale aggiornamento di sistema.

### **C) Pagamento dei pasti**

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili tramite la piattaforma PagoPA, secondo i canali contemplati dalle normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale), in attuazione dell'Art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n° 179/2012. Il software per la gestione della mensa scolastica si interfaccia automaticamente con il sistema informatizzato del Partner Tecnologico individuato dall'Unione Collinare Canavesana (Siscom) e collegato alla piattaforma PagoPA, consentendo ai genitori di utilizzare il solo portale di E. Meal School per la gestione dei pagamenti e ottenendo nel contempo l'aggiornamento automatico del saldo contabile del portafoglio elettronico.

Il sistema in essere consente inoltre la gestione automatizzata dei solleciti tramite SMS ed email.

### **D) Sicurezza informatica, continuità operativa e certificazioni**

Poiché il sistema informatizzato gestisce sia dati sensibili (es. diete) che dati economico-finanziari, dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica. Pertanto, sia il Datacenter ospitante il sistema che la software house fornitrice del sistema stesso dovranno essere certificate ISO 27001, con lo scopo di garantire il mantenimento della sicurezza informatica lungo tutta la filiera. Per garantire la Continuità Operativa (art. 50bis del C.A.D.), la software house produttrice e fornitrice del sistema dovrà essere certificata secondo la norma ISO22301 e dovrà essere riconosciuto come Cloud Service Provider certificato AgID nell'ambito del Cloud Marketplace della P.A. nella categoria SaaS. Si dovranno pertanto garantire le seguenti certificazioni:

- Certificato ISO 27001 (Sistema di Gestione della Sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) del Datacenter che ospita i dati e i programmi;
- Certificato ISO 27001 (Sistema di Gestione della Sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) della software house produttrice del software e fornitrice del servizio di assistenza e manutenzione;
- Certificato ISO 22301:2012 (Societal security/Business continuity management system) della software house produttrice e fornitrice della soluzione informatizzata.

### **E) Oneri a carico della D.A.**

Oltre alla copertura dei costi annuali relativi ai canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica, la D.A. sarà tenuta a formare il proprio personale sul corretto utilizzo del sistema informatizzato in uso all'Unione Collinare Canavesana per quanto concerne la parte di propria competenza (es. visualizzazione e reportistica produzione pasti, codificazione diete, inserimento menù periodici da rendere visibili ai genitori).

Eventuali migliorie al software in uso che la D.A. intendesse proporre (per quanto concerne la configurazione di sistema o servizi ad esso connessi), saranno considerate nell'ambito dei criteri di valutazione della Offerta Tecnica e non dovranno contemplare costi aggiuntivi, diretti o indiretti, posti in carico all'Ente.

A titolo puramente indicativo, le migliorie potranno riguardare sessioni di formazione e aggiornamento rivolte al personale dell'Unione, l'attivazione di una APP per i genitori (che consenta di effettuare via "mobile" le stesse operazioni descritte per l'accesso Web) o altri moduli aggiuntivi che l'I.A. intenda proporre ai fini di un migliore utilizzo del sistema informatizzato, sia per l'utenza che per l'Ente.

Qualsiasi sistema proposto dovrà garantire il soddisfacimento dei seguenti obiettivi:

1. permettere un costante e continuo flusso di informazioni con il programma dell'ufficio competente dell'Unione Collinare Canavesana, la Ditta aggiudicataria e gli utenti interessati;

2. garantire la gestione ed il controllo, da parte dell'Ente, dei pagamenti effettuati con servizio PagoPa;
3. garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni mediante un sistema di prenotazione nominativo, che ne permetta una corretta gestione di tali aspetti;
4. garantire l'accesso al portale/app tramite SPID, CIE e Eidas nelle forme e modalità previste per legge;
5. migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi, garantendo tramite personale dedicato, la rilevazione e la correzione delle presenze, anche eventualmente tramite dotazione di attrezzature informatiche in grado di inputare le presenze direttamente su portale ed informando il personale comunale di eventuali irregolarità sui pasti consumati;
6. tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito;
7. permettere un veloce e sicuro metodo di gestione delle eventuali morosità;
8. garantire una costante formazione del personale che utilizza il software;
9. garantire un'adeguata e tempestiva assistenza software qualora vengano segnalate dall'A.C. anomalie – malfunzionamenti e/o richieste di implementazioni;

A seconda del sistema che sarà adottato, dovranno restare in carico dell'Unione Collinare Canavesana le seguenti fasi:

- le iscrizioni di inizio anno scolastico tramite portale on-line dedicato
- l'incasso delle rette
- l'attribuzione delle tariffe agli utenti sulla base delle tariffe deliberate dall'Amministrazione,
- il recupero del credito, con il supporto della ditta di Ristorazione.

Compete all'Aggiudicatario

- l'attivazione e la manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO-27001;
- la manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la gestione dell'applicativo;
- la gestione generale del sistema (es. promozioni automatiche di fine anno);
- la gestione delle criticità mediante attivazione di un call-center attivo - almeno in orario scolastico - per eventuali informazioni e/o risoluzione di problemi riscontrati dagli utenti;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione che dovessero verificarsi in mensa;
- la gestione generale del sistema (es. inserimento delle assenze per gite, vacanze o altri eventi);
- la verifica giornaliera della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori con conseguenti correzioni sulla base delle reali presenze;
- la fornitura e l'invio degli sms di sollecito di eventuali situazioni debitorie per ogni servizio attivato o per comunicazioni da inviare ai genitori;
- la fornitura e l'invio di e-mail a cadenza settimanale di avviso "credito in esaurimento" al raggiungimento di una determinata soglia;
- la fornitura e l'invio di e-mail a cadenza settimanale di sollecito di ricarica per gli utenti a debito;
- l'attivazione di portale dedicato alle iscrizioni on-line con funzione "Blocco iscrizione", che non permetterà l'iscrizione agli utenti con saldo negativo su uno o più servizi;
- l'attivazione di un PC o altro dispositivo presso i punti cottura, a disposizione del proprio personale, al fine di provvedere a tutte le operazioni/interventi relativi al portale online come descritte dal presente Capitolato;

- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico, compresi eventuali implementazioni e/o aggiornamenti richiesti dall'Amministrazione;
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema;
- mettersi in contatto, prima dell'avvio delle attività di competenza, con la Società che attualmente gestisce la rilevazione delle presenze mensa e degli altri servizi a domanda individuale, per coordinare tutte le attività di inizio servizio e per la migrazione dei dati sul nuovo portale. Il sistema dovrà essere obbligatoriamente operativo dal primo giorno di scuola.
- in caso di cambio del gestore del sistema informatico, la D.A. dovrà garantire la necessaria comunicazione ed assistenza agli utenti dei dati necessari all'attivazione della nuova procedura. L'eventuale nuovo sistema dovrà essere obbligatoriamente operativo dal primo giorno di scuola
- mettere a disposizione proprio personale per supportare gli uffici comunali in tutte le fasi di gestione del sistema informatizzato (compresi i solleciti del debito, la predisposizione di raccomandate, la gestione delle iscrizioni al servizio, aggiornamento banca dati, ecc). La D.A. ha l'obbligo di adeguarsi alle richieste dell'Appaltatore, implementando il sistema informatizzato entro 30 giorni dalla richiesta formalmente avanzata.

Il sistema informatizzato dovrà consentire all' A.C. di:

- visualizzare in ogni momento, per ciascun utente, i pasti forniti, gli importi dovuti e quelli pagati, le eventuali somme non pagate;
- predisporre le lettere di sollecito tramite estrazione informatizzata dei debiti suddivisi per i singoli servizi cosicché la situazione moratoria sia chiaramente comprensibile per gli utenti;
- estrarre statistiche e report relative alla gestione del servizio nel suo complesso: utenti, importi dovuti, importi versati, pasti erogati per le varie tipologie di utenza; A tale proposito si precisa che il sistema informatizzato dovrà tenere conto anche delle presenze non a pagamento del personale docente che accompagna la classe in orario scolastico e delle presenze di coloro che sono esonerati dal pagamento al fine della quantificazione di tali importi non riscossi.

### *Articolo 12 - Piano d'emergenza*

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti e delle derrate alimentari nel plesso scolastico alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale D.A., chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc..).

All'uopo la D.A. dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 40 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione. Il suddetto Piano dovrà essere allegato all'offerta tecnica, a pena di esclusione dalla gara.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità delle cucine, il concorrente dovrà disporre di un centro cottura autorizzato ai sensi della normativa vigente in materia, il cui possesso è condizione di partecipazione alla gara.

Il piano di emergenza deve prevedere la fornitura di un pasto completo come da capitolato (un primo, un secondo, un contorno, frutta e/o dessert, pane e una bottiglietta da 0,5 litri di acqua oligominerale naturale).

### *Articolo. 13 Conformità alle norme Reg. CE 1069/2009*

In riferimento alle disposizioni comunitarie (Reg. CE 1069/2009) relativo al recupero dei contributi CE/AGEA, i sottoprodotti di origine animale devono essere preparati secondo le norme di polizia sanitaria da applicarsi alla loro raccolta, al trasporto, al deposito, alla manipolazione, alla trasformazione e all'eliminazione. Gli stessi prodotti dovranno essere muniti della prescritta marcatura di identificazione in conformità alle succitate norme Reg. CE 1069/2009.

### *Articolo 14 - Costi per la sicurezza*

Relativamente alla stima dei costi per la sicurezza si precisa che, tenuto conto dei rischi standard legati alle attività in appalto nonché della specificità del servizio, i costi per la sicurezza sono essenzialmente quelli relativi al coordinamento e all'informazione/formazione del personale e complessivamente quantificabili in €. 0,02 ed €. 0,01 rispettivamente sul costo dei pasti e costo delle merende, al netto dell'IVA.

Ai fini della ricognizione dei rischi da interferenze relativi alla tipologia della prestazione in appalto, si sottolinea che le aree "cantiere" (refettori, locali mensa) ove operano i dipendenti della D.A. non costituiscono area di lavoro per i lavoratori dipendenti dell'Amministrazione, per cui all'interno delle stesse non si hanno con loro interferenze.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo determinano la risoluzione del contratto.

## CAPITOLO IV - STRUTTURE

### *Articolo 15 Locali ed accessori.*

I Comuni di Barbania, Front e Rivarossa mettono a disposizione della D.A. i locali refettori delle scuole dell'infanzia, primarie ed anche il locale cucina della scuola dell'infanzia di Rivarossa.

Detti locali sono ceduti in comodato d'uso gratuito dai Comuni alla D.A., con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile.

Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi dovrà essere regolato a parte tra A.C. e Gestore.

La D.A. non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'A.C. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla D.A.

Nei locali avuti in gestione l'ingresso è riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a. Personale della D.A. e personale di supporto per il servizio
- b. Personale del Comune incaricato dei controlli
- c. Personale ASL incaricato dei controlli
- d. Componenti della/e Commissioni Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza
- e. Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti

La D.A. deve assicurare, nei locali cucina, durante le ore di preparazione dei pasti, la presenza continua e costante del cuoco all'interno del medesimo.

### *Articolo 16 - Controllo dell'uso delle attrezzature, degli impianti e relativa manutenzione*

#### MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione di:

- a - manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature,
- b - manutenzioni ordinarie degli impianti e dei refettori e dei locali di pertinenza.

Tutto dovrà essere restituito, al termine del contratto, nello stato in cui è stato consegnato al momento dell'affidamento dell'appalto, salvo il normale deperimento d'uso.

In particolare, con la dicitura "Manutenzione" si intendono:

- Tutti gli interventi necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale dei locali, degli impianti ed attrezzature, compresa la riparazione di eventuali guasti o malfunzionamenti degli infissi dei locali di pertinenza delle stesse;
- Le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole e lampadine;
- La riparazione o sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (scaldavivande, armadi, carrelli, tavoli, sedie) dei punti di somministrazione;

- La riparazione o eventuale sostituzione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- Tutti gli interventi di pulizia, sanificazione e disinfestazione da eseguire presso i locali.

Gli adempimenti normativi che subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento competeranno al gestore per quanto riguarda gli impianti e la conduzione ordinaria degli immobili. Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'Impresa entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza.

Trascorso tale termine senza che l'Impresa abbia provveduto, l'A.C. potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla D.A. i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo di penale.

In particolare, per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature delle cucine si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione al Centro (compresi mobili e arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione all'A.C., specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. L'A.C., se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenere conto delle indicazioni dell'A.C. e uniformarsi ad esse.

Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite rimarranno presso il Centro di cottura e refettori a pieno titolo di proprietà dell'A.C. senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi, mentre le attrezzature integrate dalla D.A. potranno essere rilevate dall'Amministrazione e pagate a valore di ammortamento residuo e comunque per una quota non superiore al 25% del prezzo di acquisto.

Per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato, con frequenza almeno trimestrale, un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate; a tal proposito, l'Impresa è obbligata a presentare all'A.C., con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel trimestre.

L'Appaltatore si riserva di controllare in ogni momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso i Centri di Cottura.

All'Impresa competono, altresì, le manutenzioni ordinarie degli impianti idraulici nonché le manutenzioni e ordinarie e straordinarie delle macchine lavastoviglie presso i refettori ed è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie. In tale caso dovrà provvedere alla riparazione dei danni causati, compresa l'eventuale disotturazione degli scarichi. Sono esclusi gli atti vandalici tempestivamente comunicati all'A.C.

L'Impresa deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento per la manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e agli impianti, sia presso il Centro che presso i vari refettori. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

#### MANUTENZIONE PICCOLE ATTREZZATURE, STOVIGLIE e POSATERIA DEI CENTRI COTTURA, DEI REFETTORI e ASILO NIDO.

L'Impresa è tenuta anche alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'A.C.

È inoltre a carico dell'Impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili sia presso i Centri di cottura, sia presso i refettori.

L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

#### *Articolo 17 - Ambientazione locali refettorio*



È fatto obbligo alla D.A. curare l'ambiente dei locali refettorio, trasformando la mensa in luogo accogliente, dove la refezione diventi una pausa piacevole.

A tale scopo e per dare anche continuità ai progetti di educazione alimentare che dovranno essere attuati annualmente a favore degli utenti del servizio scolastico, la D.A. dovrà:

- a. provvedere entro il terzo anno (e nel caso di rinnovo contratto) entro il 6 anno alla tinteggiatura delle pareti e dei termosifoni dei locali refettorio con tonalità di colore concordate preventivamente con l'amministrazione comunale.
- b. addobbare i locali in oggetto in occasione di ricorrenze e/o feste a tema, preventivamente concordate con l'amministrazione comunale e l'Istituto Comprensivo Scolastico (esempio: Natale, Carnevale, Pasqua).

## CAPITOLO V - NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

### *Articolo 18 - Mezzi di trasporto*

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.

È fatto obbligo, ogni qualvolta risulti necessario, provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'A.C. di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla D.A.

### *Articolo 19 - Contenitori*

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare, saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene o in materiale rigido all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni unitamente alle stoviglie a perdere).

Le diete speciali e "in bianco" dovranno essere consegnate, termo-sigillate ed opportunamente identificate, come descritto nei relativi articoli del presente capitolato.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

### *Articolo 20 - Materiale monouso*

Per l'allestimento dei tavoli dei refettori, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare la stoviglieria con i materiali indicati all'art. 5 del presente capitolato.

Ove non previsto l'utilizzo di materiale riutilizzabile, dovrà comunque essere impiegato materiale monouso, certificato in merito all'alimentarietà e compostabilità, tale da poter essere smaltito direttamente nei rifiuti organici.

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

Per lo smaltimento delle posaterie e dei piatti e di tutto il materiale impiegato per il presente servizio dovranno essere utilizzati contenitori di colori distinti.

### *Articolo 21 - Distribuzione*

Il personale della D.A. addetto alla distribuzione non dovrà essere inferiore a una persona ogni 30 utenti anche in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti

contatto diretto o indiretto con il cibo in quanto il medesimo dovrà esclusivamente vigilare e assistere durante la mensa. Pertanto, è a carico dell'appaltatore la sporzionatura dei pasti.

È assolutamente vietato coinvolgere il personale scolastico nella distribuzione e nella somministrazione dei pasti, al fine di evitare qualsiasi tipo di contatto con le pietanze.

Tenuto conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione, il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'A.C.

La D.A. deve essere disponibile a sperimentare modalità diverse di distribuzione, da concordare preventivamente con l'A.C. e l'Istituto Comprensivo Scolastico (esempio: self-service/buffet con frutta a scelta, utilizzo di piatti multi-razione per i pasti, self-service/buffet per la merenda della Scuola dell'infanzia).

### *Articolo 22 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti*

Il personale deve:

- a) togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
- b) lavarsi le mani;
- c) indossare il camice e la cuffia, la mascherina (obbligatoriamente in caso di affezione del cavo orale e/o raffreddori), i guanti monouso (obbligatoriamente in caso di presenza di ferite e/o abrasioni sulle mani) e idonei calzari;
- d) predisporre i tavoli con le tovaglie e i coperti del giorno;
- e) aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico.

La distribuzione dei pasti deve avvenire utilizzando specifici carrelli termici, al fine di assicurare il mantenimento della temperatura ed impedire il raffreddamento delle vivande.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve: a) condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;

- b) distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- c) utilizzare utensili adeguati e calibrati;
- d) versare l'acqua nei bicchieri, tagliare la carne, sbucciare la frutta (solo per la Scuola dell'Infanzia).

La D.A. verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

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

Giornalmente, al termine delle operazioni di distribuzione, e comunque senza pregiudicare le medesime, la D.A. dovrà rilevare le presenze degli alunni e del personale docente su apposito tabulato, da trasmettere compilato diviso per plesso e tipologia di utenza (insegnanti e alunni) alla segreteria dell'Unione Collinare Canavesana alla email che viene comunicata dall'amministrazione, entro la fine del mese cui il medesimo fa riferimento. Tale tabulato viene utilizzato per l'emissione delle fatture mensili.

### *Articolo 23 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche*

La D.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù allegato e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche, salvo diversa disposizione dell'A.C.

## CAPITOLO VI - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA DISTRIBUZIONE

### *Articolo 24 - Personale*

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C.

Tutto il personale, nessuno escluso, dovrà essere in possesso di libretto o qualsiasi altra tipologia di documentazione attestante l'idoneità sanitaria, qualora previsto dalla normativa.

Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale.

La D.A. dovrà rilevare/assumere alle proprie dipendenze, nel rispetto delle vigenti norme contrattuali, nazionali e provinciali, il personale dipendente dell'attuale gestore della mensa scolastica, salvo esplicita rinuncia individuale.

Il gestore dovrà dotare tutto il personale di:

- Indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
- Distintivo visibile, affinché l'organizzazione del personale sia tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti all'appalto e sia evidente l'appartenenza all'organizzazione preposta alla gestione del servizio di refezione.

Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra attiva l'applicazione di una sanzione pecuniaria per ogni dipendente sprovvisto.

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

Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto al gestore e, qualora egli non provveda all'immediato ripristino di quanto danneggiato, l'A.C. provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta.

L'A.C. si riserva, inoltre, nei limiti previsti dalla legge, il diritto di sottoporre in qualsiasi momento a visita medica il personale impiegato nel servizio.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

#### *Articolo 25 - Composizione staff di servizio.*

La composizione dello Staff di servizio dovrà essere specificata in sede di gara e **allegata all'offerta tecnica.**

Resta inteso che nell'espletamento del servizio deve sempre essere utilizzato personale numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio e allo svolgimento del medesimo in modo ottimale.

Nell'organigramma dovranno essere garantite in ogni caso le seguenti figure professionali con qualifica a norma di legge:

1. Direttore del servizio
2. Responsabile controllo qualità e preparazione diete personalizzate
3. Responsabile controllo sicurezza
4. Cuochi/e
5. Aiuto cuochi/e
6. Addetti/e servizio ristorazione

Per ogni figura di cui al comma precedente, la D.A. si impegna a comunicare in forma scritta all'A.C., all'inizio di ogni anno scolastico:

o nominativo e relativo curriculum

o mansione

o tipo di rapporto contrattuale

o qualificazioni e titoli professionali

o orario giornaliero e monte ore settimanale di servizio,

o recapito telefonico delle figure professionali di cui ai punti 1, 2 e 3 del comma precedente, da utilizzare in caso di urgenze o disservizi, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia. Contestualmente, dovrà essere fornito il programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto.

Parimenti la D.A. si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'A.C. ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello Staff indicata in sede di gara dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

L'A.C. si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello Staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente.

In caso di assenza o impedimento di una delle sopra menzionate figure professionali (ferie-malattia, ecc.), la D.A. deve provvedere alla sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. In particolare, la sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, dovrà avvenire, dal giorno successivo la constatazione dell'assenza entro e non oltre:

o il giorno successivo per il Direttore del Servizio

o 2 giorni lavorativi per il Responsabile controllo qualità

o 2 giorni lavorativi per il Responsabile controllo sicurezza

o il giorno successivo per il Cuoco/a

o il giorno successivo per l'Aiuto cuoco/a

o il giorno successivo per ogni Addetto/a servizio ristorazione.

#### *Articolo 26 - Direzione del servizio*

La direzione del servizio, il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti devono essere affidate in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C.

Il responsabile deve:

dirigere e controllare le attività dei centri cottura

mantenere i rapporti con i fornitori

dirigere e controllare la distribuzione dei pasti nei vari plessi

tenere i rapporti con l'Ufficio Istruzione, le Autorità scolastiche e la/le Commission/i Mensa.

rispondere e vigilare l'uso degli immobili/attrezzature/impianti.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto costante con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio e pertanto deve essere raggiungibile almeno telefonicamente per tutta la giornata lavorativa e garantire la presenza presso il centro cottura e/o i locali di distribuzione per almeno 1 giorno/settimana, da comunicare all'A.C.

### *Articolo 27 - Responsabile controllo qualità*

La D.A. sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, a garantire la presenza di una figura (dietista o tecnologo alimentare in possesso di diploma universitario o titolo equipollente) con esperienza almeno triennale nel campo della ristorazione collettiva scolastica.

Tale figura deve:

- assicurare, con il direttore del servizio, il rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie del personale operante
- effettuare i controlli nelle cucine e nei refettori, per verificare:
  - la conformità del menù ed il rispetto delle tabelle dietetiche in vigore, come da presente Appalto il gradimento e l'appetibilità dei pasti
  - l'andamento generale del servizio
- partecipare agli incontri della/e Commissione/i Mensa
- garantire la consulenza per diete particolari ed incontri con docenti e/o genitori
- tenere i rapporti con l'A.C., l'Autorità Scolastica e la Commissione Mensa
- elaborare le diete alternative per soggetti affetti da allergie/intolleranze e/o qualsiasi variante del menù standard
- predisporre le eventuali variazioni del menù secondo le indicazioni proposte dalla/e Commissione/i Mensa.

### *Articolo 28 - Responsabile controllo sicurezza (RSPP)*

La D.A. sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, a garantire le presenze del responsabile del controllo sicurezza, figura professionale designata al fine di coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

Le capacità ed i requisiti professionali del Responsabile del controllo sicurezza dovranno essere conformi a quelli individuati dall'articolo 32 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. e dovranno essere adeguati ad eventuali ulteriori disposizioni che potranno intervenire in corso di esercizio.

### *Articolo 29 - Rispetto della normativa*

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

Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel Libro Paga dell'Impresa Appaltatrice.

L'impresa dovrà, inoltre, essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'Articolo 17 della Legge 12 marzo 1999 n° 68.

### *Articolo 30 - Applicazione contrattuale*

L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e contributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dal vigente contratto di lavoro delle categorie interessate. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di

coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o specializzati provvisti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

## CAPITOLO VII - COMPOSIZIONE PASTI E TABELLE DIETETICHE

### *Articolo 31 - Caratteristiche della merce*

a) I cibi non devono essere precotti. I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.

b) Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate

c) L'impresa aggiudicataria dovrà fornire in sede di gara ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione: o l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni o tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati. Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

d) E' vietato l'uso di:

Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (La violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto).

Prodotti di V gamma

Carni congelate

Carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto

Semilavorati deperibili pre-affettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Nelle Tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

### *Articolo 32 - Quantità delle vivande*

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Nelle Tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

### *Articolo 33 - Utilizzo di prodotti locali*

L'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare, secondo quanto previsto dal menù, i prodotti tipici locali e/o D.O.P.

Nella formulazione dell'offerta, sarà considerata criterio di miglior punteggio la fornitura di prodotti a km 0, oltre quella espressamente indicata come obbligatoria nelle tabelle merceologiche allegate, quindi reperita presso produttori locali.

Per ogni prodotto dovrà essere fornita scheda tecnica da cui risulti qualità e provenienza.

### *Articolo 34 - Menù*

La D.A. provvederà, tramite il gestionale online/App, a pubblicare copia del menù vidimato dall'ASL al fine di rendere il documento noto agli utenti.

I menù dovrà essere affisso presso ogni refettorio. I menu sono suddivisi, in base alla stagionalità, in "Menù invernale", "Menù invernale senza glutine", "Menù primavera estate" e "Menù primavera estate senza glutine".

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'A.C., tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- a. Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione dei piatti previsti;
- b. Interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidente, interruzione dell'energia ecc.
- c. Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere adeguatamente motivata, nonché tempestivamente comunicata all'A.C. in forma scritta.

La D.A. si impegna a consegnare la frutta o il dessert previsto dal menù per la mensa delle scuole dell'infanzia e primaria, a metà mattinata, durante l'intervallo scolastico secondo l'orario che sarà comunicato dall'Appaltatore. Per gli alunni della scuola secondaria dovranno essere serviti frutta o dessert a fine pasto.

È a carico dell'Appaltatore l'eventuale sbucciatura della frutta per gli alunni della Scuola dell'Infanzia.

### *Articolo 35 - Variazioni del Menù*

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato sono fissi ed invariabili; la D.A. non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.

Eventuali sostanziali modifiche ai menù dovranno essere concordate con la/le Commissione/i Mensa.

In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

L'A.C. si riserva di applicare le sanzioni di cui all'Articolo 60 - Inadempienze e penalità" per eventuali variazioni e/o scambi del menù non attribuibili a cause di forza maggiore (calamità naturali, eventi imprevedibili, etc.).

## CAPITOLO VIII - MENU' PERSONALIZZATI

### *Articolo 36 - Diete speciali per patologie mediche*

La D.A. 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 D.A.; in particolare:

in caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi etc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere.

in caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Presso il centro di cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento.

### *Articolo 37 - Diete leggere o "in bianco".*

La D.A. 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.

#### *Articolo 38 - Menù alternativi per motivi etici e/o religiosi*

Su richiesta dell'utenza, mediante semplice autocertificazione, e/o su disposizione della dietista, la D.A. dovrà fornire menù alternativi conformi a esigenze etiche o religiose.

#### *Articolo 39 - Identificazione pasti personalizzati*

La D.A. dovrà individuare gli addetti responsabili della preparazione, del confezionamento e della distribuzione delle diete personalizzate.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, nel rispetto della normativa sulla privacy, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, e trasportata in contenitori isotermici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termo-sigillato.

Anche i "pasti al sacco", di cui all'articolo seguente, per i soggetti che usufruiscono di diete speciali devono essere perfettamente identificabili nel rispetto della normativa per la privacy.

#### *Articolo 40 - Pranzi al sacco*

L'appaltatore si impegna a fornire e consegnare, indicativamente tra le ore 7:30 e le ore 8:30 nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco", al medesimo costo di ogni pasto.

In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12:00 del giorno antecedente la fornitura.

Anche per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all'orario di inizio dell'uscita programmata.

Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:

- Bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri
- Tovagliolo di carta
- n° 1 frutto o mousse di frutta o merendina dolce confezionata
- n° 1 succo di frutta
- n° 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio. In alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata, secondo le seguenti grammature:



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

## CAPITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

### *Articolo 41 - Organizzazione del lavoro per la produzione*

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve attenersi alle norme igienico-sanitarie previste dal presente Capitolato d'Appalto.

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

### *Articolo 42 - Sistema di autocontrollo (HACCP)*

La D.A. 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. n° 193 del 6 novembre 2007, ad oggetto "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo" e s.m.i.

La D.A. dovrà pertanto presentare all'A.C., in concomitanza della firma del contratto:

o copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto  
o copia del sistema di rintracciabilità, indicante 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, un campione rappresentativo dei pasti del giorno in ogni refettorio. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

- Procedure per il campionamento: o 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;
- o ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- o il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei congelatori a temperatura inferiore a -18°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- o il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

E' fatto obbligo alla D.A., all'inizio di ogni anno scolastico di:

- predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

- Parametri microbiologici - limiti e valori guida: per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle vigenti leggi ed alle "Linee guida per la Ristorazione collettiva scolastica (B.U.R. supplemento al n. 40 del 03/10/2002 approvate con determinazione della Direzione Generale della Sanità 20/08/2002, n. 120).
- Fornire dettagliato cronoprogramma degli interventi di disinfestazione e derattizzazione generale dei locali avuti in gestione dal quale si evinca chiaramente il posizionamento delle esche.
- 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'A.C.

#### *Articolo 43 - Modalità di confezionamento*

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità di quanto indicato agli artt. 9 e 21 del presente Capitolato, distintamente per età e tipologia di utenza. In modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto.

Relativamente alle modalità di gestione del servizio, l'A.C. pone, inoltre, il divieto di raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ( $0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$ ), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a  $+75^{\circ}\text{C}$  al centro geometrico dell'alimento (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).

utilizzo di dadi o prodotti similari contenenti o meno glutammato di sodio. Si utilizzino brodi vegetali preparati con verdure fresche o surgelate.

utilizzo di preparati liofilizzati per purea di patate.

utilizzo di pentole ed attrezzature in alluminio.

per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox e/o vetro

riutilizzo di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

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

#### *Articolo 44 - Conservazione campioni*

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la D.A. dovrà giornalmente prelevare 150 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili contrassegnati dalle seguenti informazioni:

Data del prelievo

Denominazione del piatto

Il campione dovrà essere riposto in freezer a temperature negative per le 72 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate, in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

#### *Art. 45 Riciclo*

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

2. Nel rispetto della Legge n° 155/2003 c.d. "legge del buon samaritano" e della successiva Legge n° 166/2016 c.d. "Legge antisprechi" l'appaltatore dovrà collaborare ad eventuali progetti attivati dall'Amministrazione destinati al recupero delle porzioni non distribuite di alimenti. A tal fine gli alimenti non distribuiti dovranno essere conservati dall'Appaltatore in condizioni di sicurezza, conformi alla normativa vigente, sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati, secondo le disposizioni concordate con l'Amministrazione: il pane, la frutta e i budini UHT o altri alimenti confezionati non distribuiti agli utenti dovranno essere destinati agli incaricati delle Associazioni di volontariato appositamente individuate dall'Amministrazione, secondo le modalità previste da specifica convezione.

### CAPITOLO X - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE

#### *Articolo 46 - Manipolazione e cottura*

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura alimenti devono mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire il rispetto delle procedure HACCP. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: a. legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0° e + 4° oppure, in alternativa, in acqua corrente fredda.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.

I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati nei forni a termoconvezione.

Gli alimenti precucinati devono essere mantenuti a temperature di 60-65° fino al momento del consumo.

Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nelle cucine con olio extra vergine di oliva.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato al successivo articolo.

È vietato utilizzare carne premacinata, anche se conservata sottovuoto.

#### *Articolo 47 - Linea refrigerata*

È 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, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0°C e + 4°C.

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

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

## CAPITOLO XI - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

### *Articolo 48 - Pulizia e sanificazione dei locali*

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso la cucina ed i refettori, devono essere oggetto di specifica procedura.

La D.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. tutta la documentazione tecnica prevista per la procedura di cui al comma precedente (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). La D.A. dovrà provvedere quotidianamente, con proprio personale alla pulizia dei seguenti locali: cucine, servizi igienici relativi, dispense, pertinenze (disimpegno...), refettori/locali adibiti ai pasti. All'interno di detti ambienti, si dovrà provvedere a garantire condizioni di perfetta igienicità relativamente ad arredi ed attrezzature, fisse e mobili, stoviglie, pareti e pavimenti, corpi illuminanti, infissi, vetri, apparecchi sanitari. A tale scopo occorrerà provvedere alle pulizie generali tre volte all'anno in concomitanza alle vacanze scolastiche. Nella dizione "generale" si ricomprende la pulizia approfondita di vetri, infissi, porte, arredi, attrezzature e soffitti. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria. In particolare, si impegna a far disinfettare, almeno due volte durante ogni anno scolastico, i locali concessi in gestione, facendo ricorso a ditte specializzate ed a documentare l'avvenuto intervento. All'interno di detti ambienti, si dovrà provvedere a garantire condizioni di perfetta igienicità relativamente ad arredi ed attrezzature, fisse e mobili, stoviglie, pareti e pavimenti, corpi illuminanti, infissi, vetri, apparecchi sanitari. A tale scopo occorrerà provvedere alle pulizie generali tre volte all'anno in concomitanza alle vacanze scolastiche. Nella dizione "generale" si ricomprende la pulizia approfondita di vetri, infissi, porte, arredi, attrezzature e soffitti. Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.

In particolare, si impegna a far disinfettare, almeno due volte durante ogni anno scolastico, i locali concessi in gestione, facendo ricorso a ditte specializzate ed a documentare l'avvenuto intervento.

I rifiuti devono essere raccolti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, opportunamente dislocati nei locali in modo da non provocare danni (attrazione insetti o odori molesti) alle operazioni di confezionamento e consumo dei pasti.

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

Lo smaltimento dei rifiuti (compreso quello di sostanze grasse) dovrà avvenire in osservanza della normativa vigente.

Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno avvenire con idonee modalità, da parte di ditte specializzate, si dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale.

La ditta incaricata dell'esecuzione degli interventi dovrà aggiornare le schede relative al tipo di esca ed al posizionamento della stessa. Tali schede devono essere tenute a disposizione degli Organi di controllo.

#### *Articolo 49 - Caratteristiche dei detersivi*

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente (Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

#### *Articolo 50 - Divieti*

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato effettuare operazioni di pulizia.

Nelle zone di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo.

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

Parimenti, tutte le attrezzature per la pulizia dovranno essere riposte in appositi armadi.

## CAPITOLO XII - CONTROLLI SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

#### *Articolo 51 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale e organismi preposti*

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Gli organismi preposti al Controllo sono:

i competenti servizi dell'ASL TO4,

il Responsabile del Servizio al Territorio dell'Unione Collinare Canavesana

o apposito incaricato (esempio: dietista)

□ la/le Commissione/i Refezioni delle scuole interessate alla refezione scolastica.

L'A.C. potrà effettuare periodici controlli nei locali e nei magazzini dei fornitori e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte del servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. TO4.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

È facoltà del personale incaricato dall'A.C. (Responsabile del procedimento del Servizio Territorio dell'Unione Collinare Canavesana) controllare, in qualsiasi momento e senza preavviso, i registri delle non-conformità e delle procedure di autocontrollo.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore da parte del responsabile del Servizio al Territorio.

L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal responsabile del Servizio al Territorio sentita la Giunta dell'Unione le penalità conseguenti.

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali o su fondati reclami dell'utenza saranno erogate, con la procedura prevista dalla Legge n° 681/89 in quanto applicabile, le penalità in misura variabile tra €. 50,00 ed €. 500,00.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito a titolo esemplificativo e non esaustivo una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati: - mancata consegna;

- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione o somministrazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia di locali di competenza della D.A. non eseguita o eseguita in modo poco soddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie si addiverrà alla risoluzione del contratto.

## Articolo 52 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Refezione)

La Commissione refezione scolastica svolge funzioni consultive e propulsive circa l'andamento del servizio.

La composizione della/e Commissione/i mensa dovrà essere comunicata per iscritto alla D.A. dell'appalto.

I componenti della/e Commissione/i:

- a. dovranno indossare indumenti opportuni (camici, cuffie e calzari) per poter effettuare le verifiche nei locali di preparazione dei pasti;
- b. potranno assistere al momento della distribuzione e del consumo del pasto stesso
- c. potranno assaggiare il pasto al momento del consumo.
- d. avranno a disposizione appositi moduli su cui dovranno annotare le loro osservazioni. I suddetti moduli verranno sottoscritti dalla persona che ha effettuato il controllo e controfirmati dal personale della D.A., che potrà a sua volta annotare eventuali osservazioni.

e. una copia dei suddetti moduli dovrà essere trasmessa all'A.C.

Per consentire le operazioni di controllo di cui al presente articolo nel rispetto delle norme igieniche vigenti, la D.A. dovrà fornire ai rappresentanti della/e commissione/i camici monouso, mascherine, cuffie e calzari.

#### Articolo 53 - Misurazione della qualità percepita

La D.A. dovrà annualmente attuare il coinvolgimento dell'utenza, prevedendo la realizzazione di indagini sulla soddisfazione degli utenti, al fine di evidenziare la gradibilità del servizio.

I metodi di indagine potranno assumere forme diverse (questionari, interviste) e saranno concordati tra l'A.C., l'Istituto Comprensivo Scolastico, Scuola Primaria e Scuola dell'Infanzia.

Il risultato di tale indagine dovrà essere successivamente esaminato congiuntamente dalla D.A., dall'A.C., dall'Istituto Comprensivo Scolastico, dalla scuola dell'Infanzia, dalla scuola primaria e dalla/e Commissione/i Mensa, al fine di adeguare, per quanto possibile, il servizio alle esigenze emerse, garantendo che la qualità offerta corrisponda il più possibile alla qualità percepita dall'utenza.

### CAPITOLO XIII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

#### Articolo 54 - Segnalazioni antinfortunistiche

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica e fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D.L. 81/2008 e s.m.i.

Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche; ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti è a carico del gestore.

Il gestore è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme vigenti nei vari settori dell'infornistica.

### CAPITOLO XIV DISPOSIZIONI FINALI

#### Articolo 55 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'Articolo 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, ai sensi Articolo 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto;
- quando l'impresa si renda consapevole di frodi;
- in caso di impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
- in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione dei contratti collettivi;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- interruzione non motivata del servizio;
- ulteriore inadempienza dell'impresa appaltatrice dopo la comminazione di n° 5 penalità.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C. in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titoli di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

L'A.C. si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e/o per qualsiasi motivo, senza che la D.A. possa pretendere danni o compensi di sorta.

#### Articolo 56 - Assicurazioni

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla D.A. o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni alcune a totale carico della D.A.

L'Impresa aggiudicataria pertanto deve stipulare una idonea polizza assicurativa che sollevi anche l'A.C. dai rischi sotto elencati:

- R.C. verso terzi relativa alla conduzione dei locali affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale catastrofe

minimo di €. 1.000.000,00 (un milione/00) e di €. 100.000,00 (centomila/00) per persona.

- Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente della D.A. o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale. Ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore dell'A.C.

- Polizza assicurativa che garantisca merci, attrezzature e arredamenti di proprietà dell' A.C. dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave.

Ogni documento dovrà essere prodotto in copia all' A.C. a semplice richiesta. L' A.C. comunque resta sollevata da qualsiasi danno dovesse subire la D.A. nell'espletamento del servizio.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

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

#### Articolo 57 - Revisione del canone di appalto

Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT ad inizio di anno scolastico successivo al primo.

#### Articolo 58 - Pagamento

Al termine di ogni mese il gestore presenta le relative fatture.

Per ciascuna fattura emessa, sarà liquidato esclusivamente l'importo relativo al numero di pasti effettivamente consumati dall'utenza, rilevato dal programma informatizzato.

Ogni mese dovranno essere presentate le fatture in formato elettronico che dovranno contenere il numero dei pasti per ciascuna categoria di utenti (pasti alunni Scuole dell'infanzia, pasti insegnanti Scuole dell'infanzia, pasti alunni Scuole primarie, pasti insegnanti Scuole primarie).

Le fatture elettroniche saranno liquidate, a mezzo bonifico bancario, a 30 giorni dalla data di ricevimento, dopo la verifica dei prezzi unitari applicati.

#### Articolo 59 - Cause di sospensione del servizio.

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, alla D.A., nel caso in cui la comunicazione dello sciopero sarà stata fatta con almeno 24 ore di preavviso, non verrà riconosciuto alcun compenso; se invece la comunicazione di sciopero sarà effettuata prima delle 9:30 verrà riconosciuto un compenso del 30%; oltre tale orario sarà riconosciuto il 70% del prezzo del pasto (calcolato sul numero dei



pasti del giorno precedente relativi alle classi interessate dallo sciopero) per i costi fissi di manodopera, attrezzatura, spese varie, cui la D.A. deve far fronte.

#### Articolo 60 - Inadempienze e penalità

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'A.C. procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di €. 50,00 ad un massimo di €. 2.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

1 Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate €. 500,00

2 Per ogni prodotto scaduto presente nel centro cottura, nei refettori scolastici e/o nelle cucine €. 150,00

3 Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti €. 250,00

4 Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM €. 150,00

In caso di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche (dopo due irregolarità riscontrate) €. 500,00

5 Per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate €. 150,00

Per ogni variazione del menù a seguito di problemi di fornitura delle derrate (a partire dalla 4° violazione riscontrata) e/o violazione al piano di approvvigionamento delle derrate €. 50,00

Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia €. 150,00

6 Nel caso di mancata consegna della certificazione sui prodotti €. 150,00

7 Per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'A.C. €. 250,00

8 Per ogni violazione di quanto previsto per le grammature crudo €. 250,00

9 In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nei refettori (a partire dalla 2° violazione riscontrata) €. 150,00

10 Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio

Da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 500,00

11 Per la mancata conservazione della campionatura €. 500,00

12 Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso €. 150,00

13 Operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione €. 500,00

14 Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza €. 500,00

15 Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti  
€. 500,00

16 Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore €. 1.000,00

17 Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso €. 500,00

18 Per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature €. 150,00

19 Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione €. 500,00

20 Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali

Da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00

21 Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali €. 500,00

- 22 In caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali  
Da un minimo di €. 500,00 ad un massimo di €. 2.000,00
- 23 Per ogni persona mancante rispetto alla dotazione organica prevista nell'organigramma offerto in sede di gara €. 100,00 a persona
- 24 Per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'A.C. €. 100,00
- 25 Per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale €. 200,00
- 26 Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche €. 200,00
- 27 Per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione (diete speciali comprese), rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione (fin dalla 1a violazione) €. 50,00 a porzione
- 28 Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...) fin dalla 1° violazione €. 500,00
- 29 Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti €. 150,00
- 30 Per carenze igieniche del centro cottura e/o dei refettori scolastici, riscontrate dagli organismi di controllo €. 500,00
- 31 Per la mancata applicazione del piano di sanificazione €. 300,00
- 32 Per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti/sanificanti da parte del personale addetto €. 300,00
- 33 Ogniqualevolta si verificano disguidi per gli utenti legati al programma informatico che non siano risolti entro 48 ore (dopo la 2^ violazione) €. 500,00
- L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dalla D.A., che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento o dal ricevimento via fax dello stesso.
- L'A.C. provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.
- Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione del contratto.

#### Articolo 61 - Richiamo della legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni legislative vigenti in materia.

#### Articolo 62 - ALLEGATI

Costituiscono parte integrante al presente Capitolato Speciale d'Appalto i seguenti allegati:

- Menù pranzi e merende
- Tabelle merceologiche
- Tabelle dietetiche descrizione piatti e grammature