

# COMUNE DI VILLAFRANCA P.TE

C.A.P. 10068 - provincia di Torino

Piazza Cavour n.1 – Tel 011/9807107 – 0119800902 – Fax 0119807441

P. IVA e Codice Fiscale: 01692900010

**Allegato N. 1 alla Determinazione N. 123 del 12/06/15**

**Capitolato Speciale d'appalto per il Servizio Mensa per le scuole primarie e secondarie di I grado del Comune di Villafranca Piemonte anno scolastico 2015/16.**

**LOTTO CIG. N. 62834860AF**

# Indice Del Capitolato Speciale D'appalto

## TITOLO I - CONDIZIONI GENERALI

	pagina
Art. 1 - Stazione appaltante e oggetto dell'Appalto	4
Art. 2 - Durata dell'Appalto	5
Art..3 -Norme di riferimento	6
Art. 4 - Prezzo a base d'asta	6
Art. 5 - Modalità di finanziamento e corrispettivo	6
Art. 6 – Requisiti di ammissione	7
Art. 7 – Avvalimento	7
Art. 8 - Revisione prezzi	11
Art 9 - Cauzione Provvisoria	11

## TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art 10 – Modalità della fornitura	11
Art. 11 - Organizzazione e formazione del personale	16
Art. 12 – Igiene del personale	17
Ar. 13– Applicazione contrattuale	17
Art.14 - Organizzazione del personale addetto al Refettorio	17
Art. 15 – Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti	19
Art. 16- Interruzioni del servizio	19
Art. 17 - Organizzazione degli Utenti	19

## TITOLO III: IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 18 – Igiene e qualità della produzione	20
Art. 19 – Conservazione delle derrate	20
Art. 20 – Conservazione dei campioni	21
Art. 21 - Manipolazione e cottura	21
Art.22 - Operazioni preliminari alla cottura	21
Art.23 - Linea refrigerata	22
Art.24 - Pentolame per la cottura	22
Art.25- Condimenti	22

## TITOLO IV – CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

Art. 26 – Caratteristiche della derrate alimentari	22
Art. 27 – Etichettatura	23
Art. 28 – Tracciabilità	24
Art. 29 - Utilizzo di prodotti biologici a richiesta	24

## TITOLO V – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 30 – Contenitori	24
Art. 31 – Mezzi di trasporto	25

## TITOLO VI – MENÙ

Art. 32 – Menù	25
Art. 33 – Variazione del menù	26
Art. 34 – Struttura del menù	26
Art. 35 – Peso netto delle porzioni	27
Art. 36 – Diete speciali	27
Art. 37 - Diete per intolleranza al glutine	28
Art. 38 – Diete in bianco	28
Art. 39 – Menù alternativi	28
Art. 40- Rispetto dei Menù e delle Tabelle dietetiche	28

## **TITOLO VII - STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI**

Art. 41 – Strutture, Attrezzature e Arredi Affidati dall'Amministrazione Comunale All'Impresa	29
Art. 42 – Inventario	29
Art. 43 – Verifiche in base agli inventari di consegna	28
Art. 44 – Controllo dell'Uso delle Strutture e delle Attrezzature	30
Art. 45 – Accessi	30

## **TITOLO VIII – QUALITÀ DELLE PULIZIE SANIFICAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

Art. 46 – Pulizia e sanificazione	30
Art. 47 – Caratteristiche dei detersivi	30
Art. 48 – Divieti	31
Art. 49– Pulizia impianti	31
Art. 50 – Rifiuti	31
Art. 51 – Spogliatoi e servizi igienici	31

## **TITOLO IX - CONTRATTO**

Art. 52 – Spese Contrattuali	32
Art. 53– Cauzione Definitiva	32
Art. 54 – Rinuncia All'Aggiudicazione	32
Art. 55 – Divieto di Cessione Subappalto	32
Art. 56– Assicurazioni	32
Art. 57 - Ulteriori oneri a carico dell'impresa appaltatrice	33

## **TITOLO X - Controlli Penali**

Art. 58 – Vigilanza e controllo	34
Art. 59 – Autocontrollo: H.A.C.C.P. e rintracciabilità	35
Art. 60– Controllo Di Qualità e Verifiche Batteriologiche	36
Art. 61 – Penali	36

## **TITOLO XIV - Norme**

Art. 62 – Riferimenti	36
Art.63- Legge sulla privacy	37
Art. 64 – Disposizioni in materia di sicurezza	35
Art. 65 - Ipotesi di risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa	36
Art. 66 – Domicilio	36
Art. 67 – Decesso del gestore	38
Art. 68 – Informativa sull'uso dei dati personali e sui diritti dei dichiaranti – D.Lgs. n. 196/2003	37
Art. 69 — Norme finali	37
Art. 70 – Struttura Responsabile del Procedimento	39

Allegato A) Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.	
Allegato B) Tabelle Dietetiche: Grammatore a crudo delle vivande .	
Allegato C) Tabelle Merceologiche degli alimenti Articolo - Caratteristiche – Qualità.	
Allegato D) Menù invernale articolato su otto settimane e menù estivo articolato su 4 settimane,	

# COMUNE DI VILLAGFRANCA P.TE

C.A.P. 10068 - provincia di Torino

Piazza Cavour n.1 – Tel 011/9807107 – 0119800902 – Fax 0119807441

P. IVA e Codice Fiscale: 01692900010

**Allegato N. 1 Alla Determinazione N 123 Del 12/06/2015.**

**Capitolato d'appalto per il servizio mensa delle scuole primarie e secondarie di I grado del Comune di Villafranca Piemonte, anno scolastico 2015/16.**

## TITOLO I: CONDIZIONI GENERALI

### Art.1 – Stazione appaltante e oggetto dell'appalto

Stazione appaltante: Comune di Villafranca P.te – P.za Cavour n. 1 – 10068 – Villafranca P.te (TO) tel 011.9807107 – 9800902; fax 011/9807441; mail : [info@comune.villafrancapiemonte.to.it](mailto:info@comune.villafrancapiemonte.to.it); pec: protocollo@pec.comune.villafrancapiemonte.to.it

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della fornitura e distribuzione dei pasti, preparati, in tempi strettamente vicini al consumo secondo la tipologia del cosiddetto "legame fresco-caldo, per la mensa di alunni e insegnanti delle scuole primaria e secondaria di I grado del Comune di Villafranca P.te.

Il servizio comprende:

- 1) la fornitura dei pasti come da allegato menù – allegato D) – distinto in: menù invernale su otto settimane e menù estivo su 4 settimane, approvati dal competente servizio dell'ASL di riferimento;
- 2) la predisposizione dei menù per le diete speciali in conseguenza di patologie, intolleranze e/o allergie alimentari, supportate da certificati medici, nonché la predisposizione dei menù per le diete di carattere etnico religioso e per le diete in bianco; redatte ai sensi della normativa vigente in materia;
- 3) la provvista, preparazione, confezionamento, veicolazione, distribuzione, scodellamento dei pasti, nei singoli refettori, secondo gli orari comunicati della Direzione dell'Istituto Scolastico Comprensivo competente per territorio;
- 4) la fornitura delle stoviglie e di quanto occorre per la preparazione dei tavoli e dei refettori;
- 5) la predisposizione, la pulizia, il riassetto, la disinfezione e la derattizzazione dei refettori, nei seguenti plessi:

Scuola Primaria: locali adibiti a refettorio: Strada Cavour n. 1 ;

Scuola Secondaria di I Grado: locali adibiti a refettorio: Via Campra n.1 ;

secondo le modalità indicate nel presente disciplinare.

Il servizio deve essere svolto:

- 1) secondo le migliori regole d'arte considerate nelle singole componenti e in osservanza delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" della Regione Piemonte allo scopo di realizzare le seguenti finalità:
  - 1.a) costituire un valido e qualificato supporto nutrizionale gradevole e gustoso;
  - 1.b) assicurare la più scrupolosa igiene degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati;
  - 1.c) rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui la prestazione d'opera è destinata;
- 2) nei giorni feriali dal lunedì al venerdì, nel rispetto del calendario scolastico, per gli alunni ed il personale docente dell'I.C. di Villafranca P.te, in servizio durante l'orario della mensa scolastica;
- 3) alle ore 12,15 per gli utenti della scuola primaria e alle ore 12,50 per quelli della scuola secondaria. Per motivi legati alla capienza dei locali destinati a refettorio, è necessario che una o più classi della primaria consumino il pasto presso il refettorio della secondaria alle ore 12,15 e viceversa, una o più classi della secondaria consumino il pasto presso il refettorio della primaria alle ore 12,50. L'Impresa

Appaltatrice, di seguito I.A., dovrà pertanto curare con impegno e diligenza, la pulizia, dei refettori, la preparazione completa dei tavoli comprensiva della presenza delle stoviglie e delle caraffe dell'acqua, cestini del pane e quant'altro sia utile, affinché al termine del pranzo degli alunni della scuola primaria, i refettori siano pronti per la consumazione del pasto da parte degli alunni della scuola secondaria. Il servizio reso dall'I.A. comprende beninteso anche il servizio ai tavoli, lo sgombero dei medesimi al termine del pasto e il loro riassetto.

I tempi e le modalità sopra indicate potranno subire le variazioni necessarie in ordine alle richieste di adeguamento del servizio manifestate dall'I.C. di Villafranca P.te e alla effettiva consistenza del numero di utenti.

Stante l'attuale organizzazione del servizio e il numero di utenti iscritti, rilevati nel corso dei precedenti esercizi, i pasti da fornire giornalmente ammontano a circa:

a) n. **240** unità (utenti scuola primaria più secondaria di I grado e insegnanti) per i giorni: **lunedì, mercoledì, venerdì** suddivise in:

a.1) **scuola primaria**: n. **134** unità per gli **alunni**, n. **11** unità per gli **insegnanti**, da consegnare:

- alle ore 12.15: presso il refettorio della scuola primaria: n. **95** unità;
- alle ore 12.15 presso il refettorio della scuola secondaria di I grado: n. **50** unità ;

a.2) **scuola secondaria**: n. **88** unità per gli **alunni**, n. **7** unità per gli **insegnanti**, da consegnare

- alle ore 12.50 presso il refettorio della scuola secondaria di I grado n. **50** unità ;
- alle ore 12.50 presso il refettorio della scuola primaria n. **45** unità ;

b) n. **145** unità, solo utenti scuola primaria, per i giorni: **martedì giovedì** suddivise in n. **134** unità per gli **alunni**, n. **11** unità per gli **insegnanti**, da consegnare:

- alle ore 12.15: presso il refettorio della scuola primaria: n. **95** unità;
- alle ore 12.15 presso il refettorio della scuola secondaria di I grado: n. **50** unità

Il totale presunto dei pasti da fornire annualmente, valutato sulla base di circa 31 settimane complete di servizio, per circa 1000 pasti settimanali presunti, è pari a 3100 unità pasto. Tale dato ha carattere puramente indicativo e non è in alcun modo vincolante per l'Amministrazione comunale. Nel caso di aumento o diminuzione del numero di utenti la ditta appaltatrice si impegna ad adottare, di concerto con la stazione appaltante, le necessarie modifiche per garantire il corretto svolgimento del servizio, senza che per questo debbano necessariamente essere riconosciuti costi aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione dell'incarico. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito, Né ad eventuale risarcimento di danni.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico. L'esatta indicazione delle date di inizio del servizio saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale di seguito denominata A.C.

## **Art.2 - Durata dell'appalto**

L'appalto, ha la durata di un anno scolastico, con decorrenza dal mese di settembre 2015 e scadenza nel mese di giugno 2016, in conformità al calendario adottato dalle competenti autorità scolastiche. Allo scadere del suddetto termine, il contratto si intende risolto di diritto, senza necessità di preventiva disdetta, né di comunicazione preventiva.

L'A.C. si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 60 giorni antecedenti la scadenza, di richiedere all'I.A. una proroga tecnica del contratto della durata massima di sei mesi (finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento dell'incarico) alle medesime condizioni contrattuali vigenti.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi. Qualora, durante tale periodo, l'esecuzione della prestazione non risponda alle norme previste dal presente Capitolato,

l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta di quest'ultima sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, senza che la ditta precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni. L'esito della prova sarà comunicato mediante lettera raccomandata entro trenta giorni dal compimento del terzo mese di servizio. In caso di mancato invio della suddetta comunicazione la prova si intenderà favorevolmente compiuta.

L'.AC. si riserva inoltre, previa negoziazione, di disporre, in capo alla medesima I.A., la ripetizione del servizio di cui al presente capitolato per ulteriori tre anni, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lettera b) del D. Lgs. 163/2006. Tale possibilità rientra nell'esclusiva facoltà dell'A.C. e l'I.A. non potrà avanzare alcun diritto in merito all'applicazione di tale disposizione da parte del Comune.

### **Art.3 – Norme di riferimento**

Il servizio rientra nella tipologia di cui all'allegato II B del Codice dei Contratti approvato con D.Lgs. n. 163/2006 e s. m. e i., ed è pertanto escluso dall'applicazione delle norme previste dallo stesso, ad eccezione ( ex art. 20 del Codice ) di quanto previsto dagli articoli 65), 68), e 225) del medesimo D.Lgs. n. 163/2006 Nell'ambito del presente capitolato sono richiamate specifiche disposizioni del Codice dei Contratti, individuate come applicabili a singole fasi della procedura di aggiudicazione dell'appalto. In ogni caso il codice dei Contratti ( D.Lgs. n.163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto.

L'appalto del servizio è pertanto regolato dal presente Capitolato, dagli articoli del codice riportati al punto precedente dalle norme richiamate negli atti di gara e da quelle inerenti il procedimento amministrativo ex L. n. 241/90 e s. m. e i.

### **Art.4 - prezzo a base d'asta**

Il prezzo a base per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato è di €. 4,20 di cui :

- **€. 4,18**- IVA esclusa soggetto a ribasso unico percentuale,
- **€. 0,02** non soggetti a ribasso in quanto oneri per la sicurezza.

L'importo di aggiudicazione resterà fisso ed invariato fino al termine del contratto.

L'importo complessivo presunto del contratto valutato su 31.000 pasti annui ammonta a circa €. 131.000,00 IVA esclusa di cui €. 620,00 qualoneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

### **Art. 5 - Modalità di finanziamento e Corrispettivo**

Il servizio è finanziato con fondi a carico del Bilancio Comunale, provenienti dalle tariffe di contribuzione degli utenti nonché dai contributi previsti dalla legge assegnati dagli Enti competenti.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio di piatti, posate e dei contenitori termici, alla pulizia, sanificazione disinfestazione, derattizzazione e riassetto dei refettori e dei locali direttamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i tavoli, le sedie gli armadi e quant'altro materiale di pertinenza dei locali adibiti allo svolgimento del servizio, alla manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e alla manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna, sono a totale carico dell' I.A.

Dal corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità da applicare per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto, mediante apposita reversale d'incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento delle fatture.

Alle fatture, redatte secondo il "Formato della fattura elettronica" - D.M. n.55 del 3 aprile 2013 e L.n. 244/2007, art.1, commi da 209 a 214 - contenenti tassativamente il CIG, dovranno essere allegare, pena la sospensione del pagamento, le copie delle distinte dei versamenti degli oneri previdenziale e assicurativi previsti dalle leggi vigenti a favore del personale dipendente riferiti al mese di liquidazione della fattura stessa. Il Codice Univoco Ufficio IPA destinatario di fattura elettronica del Comune di Villafranca Piemonte è: UF34QP.

Il Comune condiziona i pagamenti al riscontro positivo in merito alla regolarità contributiva attraverso la richiesta o l'acquisizione d'ufficio del DURC, ai sensi delle disposizioni di cui all'art. 2 del D.L. 25.09.2002 n. 210 convertito nella Legge n. 266/2002. In caso di acquisizione di DURC negativo si procederà ai sensi dell'art. 4) co.2 del D.P.R. n. 207/2010 e s. m. e i.

Previa accertamento delle suddette regolarità, il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato nei termini di legge. Le fatture saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole interessate dal servizio (come risultanti dalle prenotazioni giornaliere effettuate entro le ore 9,30).

L'I.A. è tenuta a rispettare gli obblighi previsti in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. e alle altre disposizioni di legge vigenti in materia. I pagamenti saranno effettuati, tramite bonifico bancario o postale, sul conto corrente dedicato, comunicato dall'operatore economico aggiudicatario, nel rispetto dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136. Le commissioni bancarie applicate per l'esecuzione del bonifico a seguito del mandato di pagamento, saranno a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

#### **Art. 6 - Requisiti di ammissione: soggettivi, tecnici, ed economico-finanziari.**

- Per accedere alla procedura di gara le ditte concorrenti dovranno essere in possesso, pena l'esclusione, dei seguenti requisiti:

##### **a) requisiti soggettivi:**

**a.1)** essere iscritti alla Camera di Commercio industria, artigianato ed agricoltura della Provincia, in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per un oggetto sociale afferente allo svolgimento di attività di ristorazione scolastica; le cooperative devono essere iscritte nell'apposito Albo delle Società Cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 e, se cooperative sociali, anche all'Albo Regionale;

**a. 2)** non trovarsi in alcuna delle condizioni che determinano l'esclusione dalle procedure per l'affidamento dei pubblici contratti previste dall'art. 38, comma 1, del D.Lgs n. 163/2006;

**a.3)** essere in regola con gli obblighi della sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 ;

**a.4)** che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6) del D.Lgs. n. 159 del 2011 e che non ricorrono alcuna dalle cause ostative di cui all'art.67) del medesimo decreto ;

**a.5)** che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice penale.

Ovvero:

che nei propri confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice penale per i seguenti reati: .....( indicazione delle sentenze o dei decreti di condanna, dei reati, delle pene applicate. Devono essere dichiarate a pena di esclusione tutte le condanne subite, a prescindere dalla loro gravità, anche se risalenti nel tempo e se

le medesime condanne hanno beneficiato della non menzione sul casellario giudiziale, salvo quelle relative a reati depenalizzati e/o quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima)

**a6)** di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7) del D.L. 13/05/1991 n. 152, convertito con modificazioni nella Legge 12/07/1991, n. 203 o essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del Decreto Legge 13 maggio 1991 n. 152 convertito con modificazioni dalla L. 12/07/1991, n. 203, di non avere omissa la denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'art. 4, primo comma della Legge 24/11/1981 n. 689 ( n.b. se i predetti soggetti non hanno denunciato i fatti all'Autorità Giudiziaria possono tuttavia partecipare alla presente procedura se si sono trovati in una situazione di esclusione della responsabilità ai sensi dell'art. 4 della L. 689/1991);

**a.7)** che nei confronti di un altro partecipante alla procedura di affidamento (indicare la dichiarazione che interessa)

.1) di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con nessun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente ;

.2) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, nei propri confronti, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente;

.3) di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c con il seguente concorrente alla presente gara.....e di aver formulato autonomamente l'offerta, allegando a tal proposito in separata busta chiusa i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta ;

**a.8)** non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla gara di cui all'art. 1 bis della Legge 383/2001, come modificato dal D.L. 25 Settembre 2002, n. 210, convertito in Legge 266/2002 in materia di emersione dal lavoro sommerso;

**a.9)** essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori e soci/lavoratori secondo la legislazione vigente;

**a.10)** essere in regola con le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la Legge n. 68/99, impegnandosi a presentare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, la certificazione DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) per i dipendenti assunti per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto;

**a.11)** essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione vigente;

**a.12)** non assoggettamento alle sanzioni interdittive di cui all'art. 9 comma 2 lett. a) e c) del D.Lgs 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

**a.13)** non assoggettamento a cause ostative previste dalla vigente legislazione antimafia.

**a.14)** di possedere i requisiti previsti dal Piano Nazionale Anticorruzione approvato con deliberazione dell'Autorità dell'11 settembre 2013 n. 72 ;

**a.15)** che non ricorrono in ogni caso, ulteriori impedimenti ex legge, per la partecipazione alla gara o in ogni caso alla sottoscrizione di contratti con soggetti pubblici, ed, in particolare che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 30/03/2001, n. 165, introdotto dall'art. 1, comma 42 lett. l) della Legge 16/11/2012 n. 190 ;

**a.16)** l'inesistenza delle cause di esclusione per gravi comportamenti discriminatori nell'accesso al lavoro, ex art. 41) del D.Lgs. n. 198/2006 e art. 44) del D.Lgs. n. 286/98 ;

**a.17)** di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio ex art. 36 co. 5 e art. 37) co.7 del D.Lgs. n. 163/2006 ;

Si precisa che l'inesistenza delle condizioni di esclusione di cui alle lettere b) e c) del citato articolo 38, c. 1, del D.Lgs n. 163/2006, deve riguardare tutti gli amministratori muniti di potere di

rappresentanza e che la causa di non ammissione prevista dalla predetta lettera c) opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica **nell'anno** antecedente la data di pubblicazione del presente disciplinare di gara, qualora *“l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata”*.

Il concorrente, in relazione alla causa di non ammissione prevista dal sopra richiamato art. 38, comma 1, lettera c) del D.Lgs n. 163/2006, è tenuto a riportare nella dichiarazione tutte le eventuali condanne dei soggetti sopra menzionati, comprese le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

I sopra esposti requisiti soggettivi devono essere posseduti:

- nei raggruppamenti temporanei di imprese – anche se non ancora formalmente costituiti – e nei GEIE: da ciascuno dei soggetti raggruppati;

- nei consorzi: dal consorzio e dai singoli consorziati indicati quali esecutori della gestione di ciascuna attività costituente oggetto dell'appalto.

Tutte le dichiarazioni inerenti il possesso dei requisiti di partecipazione sono indicate nel modello A) – Istanza di Ammissione allegato al Disciplinare di Gara.

Nel caso di concorrente con identità plurisoggettiva il requisito di cui alla lettera a.1) dovrà essere posseduto singolarmente da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento ;

**b) Requisiti di idoneità economico finanziaria:**

**b.1)** avere un fatturato globale dell'ultimo triennio (2012/2013/2014) non inferiore ad € 393.000,00 - (oneri fiscali esclusi) nel settore della ristorazione scolastica e non inferiore a € 131.000,00.- (oneri fiscali esclusi) per ciascun anno. Non saranno ammessi servizi prestati per fattispecie diverse dalla ristorazione scolastica ;

**b.2)** presentare almeno due dichiarazioni bancarie rilasciate da due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs n. 385/1993 attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'offerente e la garanzia sul piano economico per far fronte ad appalti di pari entità.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, i requisiti economico-finanziari, sopra esposti devono essere posseduti come segue: nella percentuale almeno del 60% dall'Impresa mandataria e il restante 40% dalle Imprese mandanti (comunque il R.T.I., nel suo complesso, dovrà raggiungere i suddetti requisiti).

Ciascuna delle imprese del raggruppamento, fatta eccezione per la mandataria, dovrà presentare i requisiti economico-finanziari commisurati alla quota percentuale del servizio che svolgerà nell'ambito dell'appalto. La somma dei requisiti posseduti dai singoli soggetti raggruppati o consorziati deve essere almeno pari a quella richiesta per la partecipazione alla presente gara.

**c) Requisiti di idoneità tecnica:**

**c.1)** avvenuta aggiudicazione negli ultimi tre anni, di uno o più servizi di gestione mensa scolastica, con somministrazione di almeno 31.000 pasti per ogni anno, con indicazione – per ciascun appalto – del soggetto committente pubblico o privato, dell'oggetto, della data di affidamento del servizio, del periodo di esecuzione e del numero di pasti forniti;

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE, tale requisito non può essere oggetto di frazionamento e deve essere posseduto da almeno una delle imprese partecipanti.

**c.2)** certificato UNI EN ISO **9001-2008** in corso di validità per: progettazione ed erogazione di servizi e prodotti di ristorazione per la collettività anche mediante trasporto di pasti;

**c.3)** centro di cottura ubicato in località situata a **non più di 25 chilometri dal Comune di Villafranca Piemonte** (secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.), in possesso di tutte le autorizzazioni di legge per la produzione di alimenti e bevande

e loro confezionamento in funzione della veicolazione, tali da consentire la fornitura di cui al presente disciplinare. Il titolo giuridico relativo alla disponibilità del centro di cottura deve essere antecedente alla data di scadenza della gara e può essere, a solo titolo esemplificativo, derivante da locazione, proprietà, noleggio o altra tipologia di accordo contrattuale tra il concorrente e altri soggetti terzi che riguardi la disponibilità del centro di cottura stesso.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i GEIE ( Gruppo Europeo di Interesse Economico) , i requisiti di cui ai punti c.1), c.2) e c.3) devono essere posseduti dall'impresa/e che espletterà/anno il servizio di ristorazione.

**c.4) Sopralluogo.** Per garantire l'effettiva conoscenza, da parte dei concorrenti, dei luoghi, strutture dimensionamento , condizioni e circostanze in grado di influire sull'esecuzione del servizio, sulle condizioni contrattuali, sulla corretta esecuzione dell'appalto, al fine della formulazione di un'offerta organizzativa coerente con le esigenze e gli obiettivi espressi nel presente Capitolato, i concorrenti **dovranno obbligatoriamente effettuare - a pena di esclusione – un sopralluogo presso i luoghi dove dovrà svolgersi il servizio**, per constatarne i presupposti e l'entità, ai fini dell'individuazione delle modalità più consone ad uno svolgimento ottimale del servizio stesso. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da un legale rappresentante della ditta, dal direttore tecnico o da un dipendente della ditta munito di delega scritta da parte del rappresentante legale in cui si attesti la sua qualità di dipendente e di documento di identità valido. In relazione all'esigenza di consentire la massima partecipazione è consentito che il sopralluogo sia effettuato anche da un soggetto non legato da un rapporto di lavoro di tipo subordinato, ma anche da collaboratori e consulenti esterni purché il rappresentante legale indichi nella delega il tipo di rapporto esistente tra le parti e la capacità del delegato di pienamente valutare e riferire ogni circostanza inerente l'appalto.

Ogni soggetto che effettua il sopralluogo può esperire tale adempimento per un solo concorrente. In caso di raggruppamento/consorzio ordinario di concorrenti/GEIE (sia già costituito che da costituire), la ricognizione – a pena di esclusione – deve essere effettuata dall'impresa mandataria. Sono pertanto escluse deleghe alla mandante. Congiuntamente alla visita, le ditte sono tenute a ritirare il modulo attestante l'avvenuta visita – da allegare in originale ai documenti di gara – presso l'Ufficio Istruzione del Comune di Villafranca Piemonte. Il sopralluogo dovrà essere effettuato tassativamente previa prenotazione telefonica all'Ufficio Istruzione tel. 0119807107 effettuata almeno dieci giorni naturali prima della scadenza della gara.

#### **Art. 7 – Avvalimento**

Il concorrente, singolo o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti relativi alla idoneità tecnica e/o economico finanziaria avvalendosi dei requisiti di altro soggetto mediante l'istituto di cui all'art. 49 del D. Lgs 163/2006.

A pena di esclusione, non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione concedente in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

In caso di AVVALIMENTO dovranno essere rese, pena l'esclusione:

- a) una dichiarazione da parte dell'impresa richiedente, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
- c) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

- d) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs 163/2006, né si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- e) in originale o copia autenticata il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto, ovvero, nel caso di avvilimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico che esiste nel gruppo.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti di cui al punto **a.1)** (Iscrizione alla Camera di Commercio – Determ. Autorità n. 2 del 01/08/2012)

### **Art. 8 - Revisione prezzi**

Nel caso di prosecuzione dell'incarico, il prezzo del pasto, a decorrere dal secondo anno, potrà, a domanda, essere soggetto a revisione. Questa sarà calcolata sulla base dell'incremento della variazione percentuale dell'indice generale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati riferito all'anno solare precedente, secondo il dato pubblicato sulla G.U.R.I.

### **Art 9 - Cauzione Provvisoria**

Ai sensi dell'art. 75) c.1 del D.lgs. n. 163/2006, la cauzione provvisoria è pari a €. 2.620,00, corrispondenti all'2% dell'importo complessivo presunto di €. 131.000,00 .

La suddetta cauzione, copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili alla Ditta ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto. La cauzione potrà presentarsi mediante deposito presso la tesoreria comunale, oppure a mezzo di fideiussione bancaria od assicurativa o polizza stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente pena l'esclusione:

- la rinuncia al beneficio delle preventiva escussione del debitore principale ( art. 1944 c.c.);
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c.2. del codice civile
- l'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Qualunque sia la forma prescelta per la costituzione della garanzia, la stessa dovrà essere accompagnata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione del servizio la garanzia fideiussoria definitiva.

## **TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

### **Art. 10 – Modalità della fornitura**

**a) esecuzione:** la fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente, secondo l'articolazione dei menù – allegato D - nel rispetto degli orari stabiliti dal calendario scolastico, in base alle presenze degli alunni e del personale docente comunicate all'I.A. entro le ore 9,45. Sarà compito del personale scolastico, appositamente incaricato, comunicare al Comune entro le ore 9,30 del mattino le prenotazioni dei pasti per il numero di alunni e di insegnanti che usufruiranno del servizio mensa. La consegna dei pasti dovrà avvenire con **due viaggi distinti** di cui il primo alle ore 12,15 per gli utenti della Scuola primaria e a seguire alle ore 12,50 quello per gli utenti della Scuola secondaria di I grado.

In un arco di tempo compreso tra i 20' e 10', prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Nessun ritardo, per qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

Per i pasti recapitati a ciascun refettorio l'I.A. emetterà, in duplice copia, apposite bolle di consegna, con le indicazioni di cui alla seguente lettera c) del presente articolo.

In conformità a quanto disposto dalla Direzione Regionale della Sanità Pubblica con Determinazione Dirigenziale n. 120 del 20/08/2002, e s. m. e i., i pasti dovranno essere:

- preparati in tempi **strettamente vicini al consumo**;
- confezionati a valori di temperatura tali, da garantire all'arrivo le condizioni termiche più idonee in relazione alla tipologia del pasto.

Il pasto pronto dovrà arrivare ai refettori, in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali, ad una temperatura superiore a + 65° centigradi, se trattasi di alimenti da consumarsi caldi, o compresa tra 0° e + 10° centigradi, se trattasi di alimenti da consumarsi freddi senza ulteriore cottura e dovrà essere servito secondo le seguenti modalità:

- Primo Piatto – multiporzione;
- Secondo Piatto – multiporzione.

Il personale della ditta incaricata dovrà pertanto provvedere, alla compilazione giornaliera delle schede di rilevamento delle temperature dei pasti sia in partenza - al momento del confezionamento nei contenitori termici per il trasporto - che all'atto della somministrazione presso i rispettivi refettori. Tali schede dovranno essere conservate dalla ditta per l'intera durata del servizio e rese disponibili, a semplice richiesta, per la verifica e il controllo da parte degli incaricati.

Dovranno comunque essere rispettate le eventuali specifiche temperature di conservazione previste dalle ditte produttrici.

L'I.A. dovrà altresì provvedere alla posa in opera di:

- idonei apparecchi lavastoviglie, conformi alle vigenti disposizioni di legge, sistemati negli appositi locali di cui uno adiacente il refettorio della scuola primaria e l'altro adiacente il refettorio della scuola secondaria di I grado;
- idonei apparecchi scaldavivande, a norma di legge in materia antinfortunistica, ed in grado di mantenere gli alimenti ad una temperatura superiore a + 65 ° centigradi, di cui due presso il refettorio della scuola primaria e uno presso il refettorio della scuola secondaria di I grado;
- qualora venga richiesto, alla fornitura in opera di appositi contenitori frigoriferi per il mantenimento di yogurt o simili alla temperatura non superiore a + 4° C. Tutte le attrezzature, comprese quelle di riserva che la Ditta fornitrice dovrà tenere a disposizione presso idonei magazzini per ogni eventualità, dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza, antinfortunistica e igienico-sanitaria;

L'I.A. dovrà inoltre fornire:

- quanto è necessario per l'apparecchiatura dei tavoli: stoviglie: piatto piano, piatto fondo in ceramica; bicchieri e caraffe in vetro o altro materiale conforme alle vigenti disposizioni; posate in metallo; tovagliette monouso e tovaglioli a perdere; tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.
- tutto quanto occorre per la sporzionatura e distribuzione dei pasti e per la pulizia dei refettori (vassoi, ramaioli, zuppierie pinze per il pane, pattumiere a pedale per la raccolta differenziata dei rifiuti ecc.) nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura diversificati per la raccolta differenziata, guanti monouso ecc..).

- tutto il materiale per la pulizia, disinfezione e derattizzazione dei locali destinati al servizio secondo le prescrizioni di cui al presente disciplinare;

**b) preparazione e cottura :** la preparazione dei pasti deve avvenire in locali di proprietà dell'appaltatore, o reperiti dallo stesso, con canone e utenze a suo carico, ubicati in località situata a non più di 25 km dal Comune di Villafranca P.te.

I pasti preparati devono rispondere ai dettami delle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi alla normativa igienico sanitaria vigente, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa vigente.

In particolare si richiede:

- di cuocere le verdure al forno, a vapore o a brasiera ;
- di cuocere i secondi piatti al forno;
- di aggiungere i grassi a crudo ;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata di utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, trasportate in contenitori idonei, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- le frittate, le frittate od altri alimenti per i quali è prevista la frittura dovranno essere cotti al forno;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine, in conformità alle vigenti disposizioni di legge;
- per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche richieste dalle vigenti disposizioni di legge.

Non devono essere utilizzati/e:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- le frattaglie ;
- il dado da brodo;
- la panna ;
- salse piccanti o a base di maionese ;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- da evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo;

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);
- minestre, minestrone e passati di verdura.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'I.A. devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate utilizzando scrupolosamente le norme e le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi ( come formaggi o salumi).

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale valida per ogni tipo di alimento è l'assenza di tutte quelle sostanze considerate nocive.

Per quanto attiene ai parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

In particolare dovranno essere privilegiati:

- i prodotti locali o a Km zero e prodotti a filiera corta;
- i prodotti ortofrutticoli locali coltivati in pieno campo, consumati ( o trasformati nel caso della IV gamma) entro le 72 ore dalla raccolta.

**c) trasporto:** il trasporto deve avvenire automezzi di proprietà della Ditta e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti conformi alle norme vigenti in materia. che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello pari o superiore ai 65° per il legume caldo e pari o inferiore ai 10° per il legume freddo. I pasti dovranno giungere ai refettori negli orari indicati in ottime condizioni organolettiche e di appetibilità. Dal confezionamento dei contenitori alla consegna degli stessi presso i refettori non potranno intercorrere più di 20 minuti.

L'I.A. dovrà elaborare un **Piano di Trasporto**, che dovrà essere esibita dall'I.A. a semplice richiesta dell'A.C., in modo da ridurre i tempi di percorrenza. Tale documento dovrà altresì contenere l'indicazione:

- a) del numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti, comprensivo obbligatoriamente di un mezzo di riserva da utilizzare nel caso di avaria di quelli utilizzati ordinariamente;
- b) della tipologia dei mezzi utilizzati;
- c) del nome degli autisti incaricati della conduzione dei mezzi destinati al trasporto dei pasti;
- d) dei tempi di percorrenza e gli orari di consegna dei pasti;
- e) delle procedure di pulizia e sanificazione dei mezzi.

I pasti in multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente ( contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Tali recipienti chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici dotati di sistemi attivi di mantenimento del calore, es. ad iniezione di vapore o elettrici, o di sistemi di refrigerazione tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla norma vigente.

**Per ogni plesso di distribuzione, l'I.A. dovrà emettere idoneo documento di trasporto in duplice copia recante: numerazione progressiva, ora e data di inizio del trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'incaricato del trasporto, natura: qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti ( numero dei contenitori dei pasti delle diete speciali e in bianco con riferimento al menù del giorno), destinazione e ora di consegna, a firma del responsabile del trasporto.**

**d) porzionamento, distribuzione e riassetto:** il servizio di distribuzione dovrà avvenire nel rispetto delle indicazioni fornite dall'ASL TO 3 – Struttura Semplice Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale c/o SIAN, nel manuale: *“In mensa con gusto”* in applicazione delle Proposte Operative

per la Refezione Scolastica della Regione Piemonte. Le modalità di porzionatura dovranno infatti garantire nei piatti, le dosi corrispondenti a quelle formulate nelle tabelle dietetiche in modo da mantenere l'efficacia di un menù bilanciato. L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti.

Tutte le operazioni concernenti la preparazione la pulizia e il riassetto dei refettori sono a totale carico dell'I.A. e dovranno essere oggetto di specifica procedura elaborata dall'I.A. Le mansioni e l'organizzazione del personale nei refettori saranno oggetto specifico di articoli successivi.

**e) pulizia, disinfezione e derattizzazione:** L'I.A. provvederà inoltre:

- alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali compresi gli impianti, le attrezzature, gli arredamenti, con a suo carico le spese per il materiale all'uso necessario come detersivi, strofinacci, scope, secchi etc. Tale materiale dovrà essere oggetto, da parte della ditta, di tassativa e specifica elencazione;

- alla rimozione dei rifiuti attraverso il metodo della raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro);

- a tenere costantemente puliti gli ambienti mensa con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta contro le mosche, scarafaggi, zanzare, pidocchi;

- alla pulizia dei davanzali e dei vetri sia all'interno che all'esterno dei locali, a qualunque altezza;

- alla periodica realizzazione degli interventi di disinfezione e derattizzazione sia ordinari che straordinari ;

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature-mensa e degli elettrodomestici in dotazione nelle singole scuole. All'inizio del servizio verrà redatto, in contraddittorio tra l'impresa e il Comune, apposito verbale relativo alle attrezzature ed agli arredi presenti presso i singoli refettori. Relativamente al materiale indicato nel verbale sopra ricordato ed in quello eventualmente integrato dall'impresa, il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie, le eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti che si rendessero necessari per qualsiasi motivo, compresi il danneggiamento o il furto;

- **alla realizzazione degli interventi di disinfezione e derattizzazione dei locali adibiti a refettorio, ogniqualvolta ciò si renda necessario e a semplice richiesta dell'A.C. ;**

**f)** nel rispetto della legge 155/2003 su richiesta dell'A.C. e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti che dovranno essere conservate dalla I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati. A tal fine l'I.A. dovrà in particolare provvedere al recupero ed al trasporto presso i centri di cottura o magazzini delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti. Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

**g) ulteriori oneri compresi nel servizio:** l'I.A. dovrà provvedere:

- ad elaborare e mettere a disposizione della stazione appaltante: il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, relativamente ai centri di cottura e ai refettori;

- alla predisposizione dei menù e conseguente fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;

- alla predisposizione dei menù e conseguente fornitura, a richiesta, di pasti speciali per minori ed adulti che seguono diete speciali, per motivi etnico religiosi, per intolleranza e/o allergie alimentari, supportate da certificati medici;

- alla formazione e aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione scolastica;

Tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile. Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'A.C. è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra la I.A. ed i suoi dipendenti.

### **Art.11 - Organizzazione e formazione del personale**

L'I.A. deve affidare, in modo continuativo e a tempo pieno, la direzione del servizio ad un Responsabile Tecnico con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall' A.C. e di adeguata e documentata formazione.

Il personale addetto allo svolgimento del servizio: preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, pulizia, sanificazione, derattizzazione di locali, arredi utensili ed attrezzature è a carico della ditta appaltatrice. La stessa ditta, per assicurare l'esecuzione dell'incarico provvede in via prioritaria ad assumere, ovviamente qualora risulti aggiudicataria del servizio un'impresa diversa dall'attuale concessionaria, il personale precedentemente impiegato nel servizio. La ditta è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti,

Tutto il personale deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti.

Dovrà essere garantita la formazione per tutto il personale addetto al servizio secondo le modalità previste dalla vigente normativa nazionale e regionale.

Il Piano di Autocontrollo dell'I.A. deve prevedere una adeguata formazione del personale che deve essere sia di tipo pratico/operativo sia teorico in aula; la formazione teorica deve essere basata sui principi fondamentali di igiene degli alimenti:

- nozioni di microbiologia;
- rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
- prevenzione delle tossinfezioni;
- buone pratiche di lavorazione;
- igiene del personale;
- principi di legislazione;
- sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
- esigenze di documentazione del sistema ;
- traduzione delle definizioni dell'HCCP nelle varie fasi di lavorazione ;
- conoscenza delle grammature degli alimenti nelle diverse fasi del processo, per garantire una corretta somministrazione dell'adeguata quantità di cibo nei piatti, in relazione alle diverse età degli utenti,
- modalità di somministrazione e porzionatura dei primi piatti e contorni;
- trattamento, distribuzione e somministrazione delle diete speciali;
- casi pratici.

Per testare l'efficacia della formazione e la necessità di interventi integrativi il suddetto documento, dovrà prevedere apposite modalità di valutazione dell'apprendimento e la pianificazione di periodici momenti di aggiornamento del personale, anche per verificare l'esistenza di eventuali problematiche e l'adozione delle soluzioni correttive.

Tale documento dovrà inoltre fare esplicito riferimento, al programma annuale di formazione e all'entità numerica del personale addetto ai refettori presso il Comune di Villafranca P.te; specificandone l'elenco nominativo con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione assicurativa e contributiva. Tale elenco, comprensivo dell'indicazione del Responsabile Tecnico e degli incaricati dalla ditta quali Responsabili di Refettorio, sia presso la scuola primaria che presso la scuola secondaria di I grado dovrà essere costantemente aggiornato e le eventuali modifiche dovranno essere comunicate tempestivamente al Comune. Le attestazioni di

avvenuta esecuzione degli interventi di formazione di cui sopra dovranno essere esibite all'A.C. a semplice richiesta di quest'ultima.

L'I.A. deve provvedere a propria cura e spese ad attuare quanto previsto dalla normativa vigente in merito all'igiene, abbigliamento, formazione in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro per il proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio in oggetto. Essa si impegna altresì alla cooperazione e dal coordinamento con la stazione appaltante al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi di interferenza sui luoghi di lavoro.

### **Art. 12 – Igiene del personale**

Il personale, in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve mantenere un elevato standard di pulizia personale, indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e mascherina.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto quanto possa essere fonte di contaminazione degli alimenti stessi.

### **Art. 13– Applicazione contrattuale**

L' I.A., anche qualora trattasi di cooperativa che impiega propri soci, dovrà applicare nei confronti del personale occupato nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive 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 essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

- L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle 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.

- L' I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

- Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

- L'I.A. dovrà rilevare/assumere alle proprie dipendenze, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, anche se l'I.A. non abbia aderito alla loro sottoscrizione, il personale operante alle dipendenze della ditta precedentemente affidataria del servizio.

La sostituzione del personale eventualmente mancante, deve essere effettuata nel rispetto degli istituti contrattuali previsti dalla normativa e in modo da garantire l'immediato reintegro con personale di pari qualifica e debitamente formato, al fine di mantenere standard qualitativi ottimali. Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario è una soluzione del tutto eccezionale, applicabile solo nel caso di assenze non programmate e non programmabili.

- L'I.A. dovrà rendersi disponibile all'eventuale inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati secondo le tipologie progettuali proposte dall'A.C.

### **Art.14 - Organizzazione del personale addetto al Refettorio**

Presso ogni refettorio dovrà essere garantita costantemente la presenza di un numero di addetti, in rapporto complessivo adeguato al numero di alunni presenti, in misura non inferiore ad un operatore ogni 45 utenti.

Il personale inserviente presso i refettori dovrà:

- indossare indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti, forniti dalla ditta, saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa, il nome e la qualifica del dipendente;
- indossare indumenti distinti, sempre forniti dalla ditta, per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.;
- provvedere giornalmente ai seguenti compiti:
  - a) predisporre il refettorio, igienizzare i tavoli con prodotti specifici e predisporli per i pasti;
  - b) preparare i tavoli in modo completo: tovaglietta, tovaglioli, piatti posate bicchieri caraffe per l'acqua, cestini e pinze per il pane ecc..;
  - c) effettuare il ricevimento dei "*contenitori pasto*"; controllare la fornitura delle diete speciali, di quelle in bianco e/o alternative e la rispettiva assegnazione, in funzione della prenotazione; verificare che la quantità di cibo presente nei *contenitori pasto* sia congrua a soddisfare il numero dei pasti prenotati ;
  - d) effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dall'I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti ;
  - e) effettuare il prelevamento delle temperature dei pasti e la registrazione dei valori sulle apposite schede. Qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;
  - f) effettuare lo scodellamento e la distribuzione dei pasti;
  - g) effettuare laddove richiesto, il servizio ai tavoli per quanto riguarda il rifornimento delle eventuali stoviglie mancanti e delle derrate esaurite ad es. pane, acqua, olio, sale ecc..
  - h) effettuare il riordino e pulizia dei tavoli e delle sedie, dopo i pasti, con particolare attenzione alla pulizia e predisposizione degli spazi e dei tavoli che dovranno essere riutilizzati dagli utenti alle ore 12.50, sia presso il refettorio della scuola primaria che presso quello della scuola secondaria di I grado;
  - i) effettuare il lavaggio e riordino delle stoviglie, delle posate e del materiale di consumo;
  - l) effettuare la pulizia dei refettori, dei locali pertinenti al servizio di refezione, nonché la compilazione delle apposite schede di autocontrollo ;
  - m) effettuare la gestione dei rifiuti secondo le modalità della raccolta differenziata
  - n) garantire oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 35/40 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane;

Per il servizio ai tavoli nei confronti dell'utenza si intende l'attivazione e l'esecuzione di tutti gli interventi resi necessari ed opportuni per garantire agli utenti una consona e completa consumazione del pasto.

A titolo meramente indicativo e non esaustivo, il servizio comprende: taglio del pane, servizio di acqua ai tavoli, rimozione avanzi e stoviglie, eventuale secondo passaggio per i piatti serviti, con conseguente possibilità per l'utenza di richiedere il *bis*, aiuto per la sistemazione degli utenti ai tavoli, ecc..

I tavoli dovranno essere apparecchiati ogni giorno, in modo completo con: tovagliette singole di carta idonee all'uso, tovaglioli di carta, piatto fondo e piano, forchetta, coltello, cucchiaio e cucchiaino, bicchieri, caraffe per acqua, contenitori e pinze per il pane. Le tovaglie di carta e i

tovaglioli dovranno essere sostituiti ad ogni pasto. La fornitura di tale materiale è a completo carico ed onere della Ditta.

E' vietato apparecchiare i tavoli il giorno precedente il loro utilizzo.

Tutto il personale impegnato dalla ditta nello svolgimento delle suddette mansioni dovrà essere opportunamente qualificato e formato, sottoposto a periodici interventi di aggiornamento professionale, con rilascio di attestazione, ai sensi di Legge.

### **Art. 15 – Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti**

Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti deve:

- ..1 - lavarsi le mani;
- ..2 - indossare il camice e la cuffia;
- ..3 - togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini ( esclusa la fede nuziale );
- ..4 - procedere alla rilevazione della temperatura dei pasti in arrivo e alla conseguente registrazione dei valori riscontrati sulle apposite schede
- ..5 - prima di iniziare la distribuzione, effettuare l'operazione di taratura che consiste nella predisposizione del piatto campione, valutando la quantità di cibo da distribuire espressa in volume e/o peso da distribuire ad ogni bambino facendo riferimento alle modalità di porzionatura di primi piatti e contorni di cui al Manuale In Mensa con Gusto dell'ASL TO3 di Collegno – Pinerolo e alle tabelle dietetiche allegate al presente atto ;
- ..6 - condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- ..7 - distribuire – ove possibile - tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- ..8 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- ..9 - adoperare utensili adeguati e calibrati.
- ..10 – **servire per primo il pasto degli utenti soggetti a diete speciali, secondo la procedura adottata dall'I.A. per il rispetto dei dati sensibili ai sensi della vigente normativa sulla privacy;**
- ..11 – proseguire con la distribuzione del pasto agli altri commensali.

### **Art. 16 - Interruzioni del servizio**

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'I.A. dovrà essere preavvisata dal Settore Servizi Scolastici del Comune, possibilmente 24 ore prima. In ogni caso l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, verrà valutata rispetto alla percentuale di adesione degli utenti e sarà comunicata alla ditta, quando ciò sia possibile, entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura. A titolo meramente indicativo il Comune prevede di non garantire la realizzazione del servizio mensa quando la percentuale di adesione allo sciopero sia pari o superiore all'ottanta per cento degli utenti.

Per scioperi non programmati, l'I.A. dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'I.A., la stessa dovrà darne comunicazione al Settore Servizi Scolastici del Comune, con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con una normale cura del "*buon padre di famiglia*", che non consentano la preparazione dei piatti caldi, l'I.A. dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, emergenze, ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

### **Art.17 - Organizzazione degli utenti**

Gli alunni che usufruiscono del servizio, saranno accompagnati alla mensa dal personale destinato a tali mansioni dal competente Dirigente Scolastico, che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto. Il suddetto personale, autorizzato alla consumazione del pasto durante l'orario della mensa, provvederà alle operazioni relative alla sorveglianza degli alunni durante il pasto.

### TITOLO III: IGIENE DELLA PRODUZIONE

#### Art.18 - Igiene e qualità della produzione

- .1) La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
- .2) Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "*marcia in avanti*".
- .3) La Ditta deve sottoscrivere un proprio **regolamento di norme igieniche**, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.
- .4) Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico della ditta;
- .5) L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutto, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.
- .6) E' richiesto alla Ditta fornitrice del servizio la disponibilità degli atti di autocontrollo (HACCP) nonché **la disponibilità a fornire le schede tecniche dei prodotti usati da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati**. E' richiesta altresì la documentazione **accertante l'attivazione di un meccanismo di tracciabilità lungo la filiera produttiva delle carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti a base di latte, frutta e verdura e ogni altro alimento fornito, e in generale di tutti gli alimenti utilizzati, che permetta di risalire all'origine (stalla o azienda produttrice, coltivatrice e/o conserviera) della materia prima.**

#### Art.19 - Conservazione delle derrate

- .1) I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.
- .2) I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiati a terra.
- .3) I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini sia nelle celle, che nei frigoriferi.
- .4) Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- .5) I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto con indicazione della data di produzione e di scadenza.
- .6) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
- .7) I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.
- .8) La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n°77.
- .9) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- .10) È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

.11) I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

.12) Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

.13) I cibi e le bevande alimentari utilizzati e consegnati dovranno possedere, quale termine minimo di conservazione, il più ampio consentito dal produttore o dal confezionatore nel rispetto della normativa sulla data di scadenza TMC (D. Lgs 109/92) sulle condizioni di conservazione degli alimenti (L. 283/62).

**È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.**

### **Art. 20 – Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 150 di ogni prodotto somministrato (pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base), confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Villafranca P.te, data del prelievo, nomi dei cuochi responsabili della preparazione, ecc.) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. Nel caso di multiporzione ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare. L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

### **Art. 21 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere elevati *standards* di qualità igienica, nutrizionale ed organolettica.

La competenza professionale dell'I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dal Comune sulla base delle procedure HACCP.

### **Art. 22 - Operazioni preliminari alla cottura**

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;

- la porzionatura di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.

### **Art.23 - Linea refrigerata**

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

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono quelli indicati al precedente art. 10) lett. b).

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

### **Art. 24 Pentolame per la cottura**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasier.

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

### **Art.25 – Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

Per la cottura dei cibi e i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e per la preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva avente le caratteristiche prescritte dalla legge.

In ogni locale adibito a terminale mensa o cucina, durante la distribuzione, dovranno essere sempre presenti: una bottiglia di olio di oliva extra vergine e una bottiglia di aceto.

## **TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI**

### **Art. 26 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare;

Tutte le materie prime dovranno essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Decreto legislativo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 art. 18.

Per il servizio di cui al presente capitolato dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie: prodotti **non** derivati da O.G.M. e prodotti che **non** contengono O.G.M. ; carne bovina etichettata in conformità della normativa europea vigente, che istituisce un

sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativa etichettatura delle carni e dei prodotti a base di carne.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate e dalle Tabelle Merceologiche – Allegato C – al presente Capitolato.

L'I.A. deve inviare al competente Ufficio del Comune, all'inizio dell'anno scolastico di riferimento, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. e quant'altro necessario all'identificazione e provenienza delle merci. In particolare, le "schede tecniche di prodotto" dovranno contenere oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, curabilità, tempo, di stagionatura, ecc...) le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc..) , le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto. I limiti microbiologici richiesti per i prodotti sono quelli indicati nell'allegato 8) alle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica in Piemonte, approvate con D.D. 20/08/2002 n. 120 e s.m.e i..

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

L'I.A. dovrà elaborare e tenere a disposizione dell'A.C. un **Registro degli approvvigionamenti alimentari** dal quale risulti:

- 1) la ragione sociale del fornitore;
- 2) il giorno e l'orario di consegna ;
- 3) descrizione e quantità della derrata;
- 4) temperatura della derrata al momento della consegna ;
- 5) stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio;
- 6) motivazione degli eventuali resi.
- 7) l'esplicito riferimento alla fornitura dei prodotti appartenenti alla categoria delle materie prime a filiera corta-chilometri zero entro 50 Km dal Comune di Villafranca P.te e all'introduzione nei menù dei prodotti biologici, DOP, IGP ;
- 8) l'esplicito riferimento all'eventuale fornitura dei prodotti biologici di cui all'art. 29) del presente disciplinare
- 9) che almeno il 25% delle materie prime inerenti la fornitura degli alimenti di cui trattasi è reperito nel territorio comunale e/o nei comuni limitrofi.

### **Art. 27 - Etichettatura**

.1) Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni previste dalla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non comprensibili in lingua italiana. L'etichettatura della frutta deve riportare:

- azienda produttrice e provenienza
- nome del trasformatore
- varietà
- categoria di appartenenza

L'etichettatura del Parmigiano Reggiano deve riportare i seguenti dati:

- fornitore originario, qualora non fosse possibile, indicare il nome del trasformatore
- natura
- scadenza o lotto di appartenenza
- data prevista per il consumo
- quantità

## Art. 28 – Tracciabilità

La Ditta deve consentire, a semplice richiesta dell'A.C., la possibilità di acquisire e di ricostruire la storia dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti nonché quella dei pasti stessi, secondo le norme di tracciabilità degli alimenti stabilite a livello comunitario.

## Art. 29 – Utilizzo di prodotti biologici a richiesta.

29.1) L'Amministrazione Comunale, durante il periodo di vigenza dell'appalto, si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'utilizzo dei seguenti alimenti biologici: olio extra vergine di oliva, yogurt, passata di pomodoro; ortofrutta; vegetali surgelati escluse le verdure per il minestrone, legumi secchi; in luogo di quelli tradizionali.

29.2) A tale scopo è fatto obbligo ad ogni ditta partecipante alla gara di compilare l'apposito **MODELLO D)** allegato al Disciplinare di Gara.

29.3) Mentre la ditta aggiudicataria si impegna a fornire i suddetti prodotti biologici e i pasti confezionati con tali prodotti, l'Amministrazione Comunale non è assolutamente vincolata all'attivazione di tale servizio.

29.4) Resta fermo che **la presentazione del Modello D è obbligatoria per ciascuna ditta partecipante.**

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'I.A. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

## TITOLO V- NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

### Art. 30 - Contenitori

Con riferimento all'art. 10) lett. c) del presente disciplinare, il trasporto deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso, idonei ai sensi di legge, conformi a quanto dichiarato in sede di offerta.

I cibi debbono essere confezionati col sistema della multirazione e debbono essere immessi in contenitori isotermici (secondo la tipologia offerta in sede di gara) chiusi ermeticamente, con caratteristiche tecniche in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge **per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumare freddi** ( art. 31 D.P.R. n. 327/ 80).

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo per le pietanze ecc...). Inoltre i pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Lo spessore delle pastasciutte non deve superare i 10 cm per evitare fenomeni di "impaccatura".

I contenitori isotermici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali confezionate a monoporzione. In tal caso il contenitore dovrà riportare chiaramente l'identificativo della dieta nel rispetto della vigente trattativa inerente il trattamento dei dati sensibili.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la ragione sociale, il luogo la data e l'ora di produzione, le modalità di conservazione, la tipologia dell'alimento il contenuto con riferimento al menù del giorno, **(che deve accompagnare il pasto veicolato)**, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, dell'autista e del responsabile della consegna

I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto sopra descritto.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

I contenitori di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzati esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

I contenitori per i vegetali in foglia corti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni.

### **Art. 31 - Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e conformi al D.P.R. 327/80 art.43 al Reg. CE 852/2007 e s.m.e i., alla normativa vigente in materia, nel rispetto della disciplina di tutela ambientale, dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e recare la scritta esterna: *Refezione Scolastica – Trasporto Pasti*.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi destinati al trasporto dei pasti, secondo il piano di autocontrollo dell'I.A., per evitare insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee degli alimenti trasportati. I termini e le modalità di esecuzione degli interventi di cui al punto precedente dovranno essere conformi alla vigente normativa e andranno specificati nel **Piano dei Trasporti** elaborato dall'I.A, che dovrà contenere l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle e dei pasti, con indicazione della targa del veicolo, dell'intestatario e del personale incaricato della conduzione. La suddetta documentazione dovrà essere esibita dall'I.A. a semplice richiesta dell'A.C.

## **TITOLO VI – MENU'**

### **Art. 32– Menù**

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli approvati dall'A.S. L. competente per territorio e riportati nell'allegato D) al presente Capitolato, distinti in menù invernale, articolato in otto settimane e menù estivo, articolato in quattro settimane.

Presso ciascuno refettorio dovrà essere disponibile il menù settimanale, che verrà puntualmente aggiornato a cura della ditta.

Di norma il menù estivo si applica dall'inizio dell'anno scolastico per quattro settimane consecutive. Successivamente entra in vigore il menù invernale. Dopo la pausa delle vacanze pasquali si ricomincia con il menù estivo fino al termine dell'anno scolastico

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

- 1) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- 3) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Le suddette variazioni dovranno in ogni caso essere effettuate e concordate con l' A.C., con comunicazione scritta e/o via fax e/o via mail.

L'Amministrazione si riserva altresì di richiedere all'I.A., in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutto l'Istituto o anche solo per alcune classi. Tali menù possono prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

Il giorno del mercoledì delle Ceneri e nei venerdì della Quaresima dovrà essere fornita una dieta alternativa da concordare con l'Amministrazione comunale per gli utenti che ne facciano richiesta.

L'I.A. dovrà altresì predisporre, con riferimento alla tipologia dei menù in vigore riportati nell'allegato D) una **Tabella delle Grammature a Cotto delle Vivande Proposte in Menù**, in modo da individuare una precisa corrispondenza con la tabelle delle grammature a crudo ed al netto degli scarti Allegato B) al presente Capitolato, che dovrà essere esibito a semplice richiesta dell'A.C.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standards ben definiti e a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell'A.C. un Piano dettagliato, denominato **Piano per la Preparazione dei Pasti**, contenente, a titolo indicativo e non esaustivo:

- 1) la procedura di approvvigionamento e di tracciabilità delle materie prime ;
- 2) la procedura di preparazione, confezionamento, consegna e distribuzione dei pasti;
- 3) descrizione delle procedure di elaborazione ;
- 4) tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature ;
- 5) rilevazione a campione della temperatura dei contenitori in partenza.

### **Art. 33- Variazione del menù**

E' facoltà dell'A.C. richiedere la variazione del menù.

L' I.A. può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dall' A.C. e approvate dal competente servizio dell'A S.L.TO3. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell' A.C.

L'I.A. si rende comunque disponibile a recepire e ad applicare, le variazioni del menù che vengono proposte della Commissione Mensa Scolastica, dagli insegnanti e dagli utenti tramite il servizio comunale preposto.

### **Art. 34 - Struttura del menù**

Pranzo

- .1 un primo piatto,
- .2 un secondo piatto,
- .3 un contorno,
- .4 pane
- .5 frutta o yogurt , budino o torta,
- .6 acqua naturale servita a tavola in caraffe.

### **Art. 35 - Peso netto e peso delle porzioni**

Le quantità dei prodotti indicate negli allegati – tabelle dietetiche: allegato B) - sono da intendersi a peso netto, pulito e mondato, od a peso sgocciolato a termini di legge, anche qualora la legge lo indichi come facoltativo, il peso dovrà comunque essere integrato.

Per evidenti motivi di organizzazione del servizio di distribuzione, i cibi dovranno essere consegnati ai punti di refezione in pezzatura di peso coincidente con le grammature delle singole porzioni o con frazioni di queste.

Ogni cibo fornito in fette, pezzi, tortini, bastoncini e simili deve essere in forma e peso tale da consentire una distribuzione veloce e rispondente alle grammature.

### **Art. 36 - Diete speciali**

L'I.A. dovrà predisporre, per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico, celiaci o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, tramite il proprio dietista, specifici menù per le diete speciali segnalate dall'A.C., suddivisi in menù invernale ed estivo, articolati su otto settimane secondo le indicazioni fornite nel precedente articolo 29). Tali menù dovranno discostarsi, per composizione e tipologia di alimento il meno possibile da quelli in uso per gli utenti non soggetti ad un regime alimentare particolare.

Le patologie croniche a carattere permanente, le allergie alimentari e ogni altra richiesta di menù particolare verranno segnalate all'I.A. da parte del Comune prima dell'inizio dell'a.s. previa richiesta da parte dei genitori degli alunni interessati, supportata da idoneo certificato medico di recente rilascio. L'I.A. dovrà adottare appositi menù per le diete segnalate a decorrere dall'inizio dell'a.s. di riferimento, fatte salve eventuali ulteriori esigenze che dovessero insorgere nel corso dello stesso anno scolastico. Ogni menù per dieta speciale deve essere predisposto e sottoscritto dal dietista dell'I.A.

Il dietista dell'I.A. potrà essere consultato, dai genitori degli alunni interessati, in merito alla proposta del menù elaborato.

Gli utenti delle diete speciali devono sempre essere serviti per primi, ossia prima di iniziare la distribuzione del pasto per gli altri commensali. Tra gli utenti delle diete speciali hanno la precedenza i soggetti affetti da celiachia. La modalità di fornitura delle diete speciali dovrà avvenire, nel rispetto delle vigenti norme in materia di trattamento dei dati sensibili, in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, Tali vaschette dovranno essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.

L'I.A. si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni riguardanti la somministrazione delle diete speciali in conformità alle vigenti norme di legge in materia di trattamento dei dati personali e sensibili.

La stessa procedura indicata nel presente articolo dovrà essere seguita da parte dell'I.A. per la predisposizione di menù alternativi, in caso di richiesta da parte dei genitori degli alunni, di diete particolari per motivi etnici e/o religiosi.

L'I.A. deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, identificazione del soggetto, distribuzione e consumo della dieta da parte dell'utente destinatario, e relativa sottoscrizione da parte degli addetti quali responsabili delle diverse fasi del processo.

L'I.A. deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone ad essi appositamente dedicate, identificate in modo preciso e separate da quelle utilizzate per i prodotti dedicati alla preparazione dei menù base.

Inoltre l'I.A. si obbliga a recepire senza formalità alcuna le richieste formulate dall'A.C. in merito alle esigenze alimentari degli alunni per tutto il periodo di vigenza del contratto.

### **37 - Diete per intolleranza al glutine**

I prodotti alimentari per intolleranza al glutine utilizzati dall'I.A. devono essere conformi al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato. Tali prodotti vanno conservati in luogo appositamente dedicato e identificato in modo preciso, separato da quello utilizzato per lo stoccaggio e la preparazione dei menù base. La preparazione dei pasti dovrà avvenire in un luogo pulito ed esclusivamente dedicato a tale lavorazione. Il personale addetto dovrà essere opportunamente e specificatamente formato, indossare indumenti puliti, o monouso, utilizzare attrezzature e utensili puliti, dedicati alla sola preparazione dei pasti per soggetti celiaci e conservati in luogo apposito lontano da fonti di contaminazione. I pasti dovranno essere identificabili tramite etichettatura idonea, in qualunque fase del processo produttivo. Il trasporto dovrà avvenire in contenitori idonei appositamente dedicati e identificati. Non dovranno essere serviti contemporaneamente pasti con e senza glutine.

Il Piano di Autocontrollo dell'I.A. deve fare specifico riferimento alle procedure di approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, produzione, confezionamento e distribuzione delle diete speciali e in particolare di quelle per intolleranza al glutine.

### **Art. 38 - Diete in bianco**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco. Le stesse sono costituite, a meno di richieste specifiche, dal menù del giorno con primi con condimenti meno elaborati, conditi con olio extravergine di oliva.

I secondi piatti, carne o pesce, e i contorni sono cotti a vapore e conditi con olio extravergine di oliva crudo.

Nel caso che la fornitura avvenga in vaschette monorazione valgono le stesse prescrizioni dell'art 36) .

### **Art. 39 - Menù alternativi.**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura dei cui all'art. 34) ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato e/o da altre pietanze che verranno concordate caso per caso, con l'Amministrazione comunale.

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menu conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare all' A.C., l'indicazione di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

### **Art. 40 – Rispetto dei Menù e delle Tabelle Dietetiche**

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù - allegato D) - nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche - allegato B) - .Per quanto non fosse specificato nelle suddette tabelle si fa riferimento a quelle indicate nel Manuale A Mensa con Gusto predisposto dall'ASL TO 3 per le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie.

Qualunque richiesta di variazione degli alimenti previsti nei menù, allegato D) nelle tabelle dietetiche, allegato B) e nelle tabelle merceologiche, Allegato C ); dovrà essere comunicata al Comune, dalla

ditta almeno sette giorni prima dell'eventuale data di introduzione. L'autorizzazione per la richiesta delle suddette variazioni verrà rilasciata dal Comune. Laddove le circostanze lo richiedano verrà disposta l'acquisizione del parere favorevole da parte del competente servizio dell'ASL.TO3. Per quanto riguarda variazioni dovute a fattori contingenti, la ditta incaricata deve trasmettere le modifiche del caso, al competente servizio comunale, prima della fornitura del pasto, anche a mezzo fax. In ogni caso nel menù sostitutivo dovrà essere rispettato l'equilibrio calorico e nutrizionale del pasto originale .

## **TITOLO VII - STRUTTURE ATTREZZATURE ARREDI**

### **Art. 41 – Strutture, attrezzature e arredi affidati all'Impresa Aggiudicataria.**

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, il Comune concede in comodato d'uso alla I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli i refettori, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di cui trattasi, nel solo orario e nei giorni destinati allo svolgimento del servizio mensa scolastica.

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature concesse, se non autorizzata dal Comune

L'eventuale ripristino è a carico della I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti.

La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità e l'obbligo della conservazione, della manutenzione ordinaria, della sostituzione – in caso di guasti, rotture o qualora il materiale risulti inutilizzabile – di tutto il materiale, attrezzature e utensileria già presente nelle singole utenze e di proprietà del Comune e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

### **Art. 42 - Inventario**

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante dell'I.A.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante verrà scartato e dovrà essere reintegrato a cura e spese della I.A.

Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dalla I.A. si intende funzionante ed in buono stato.

### **Art. 43 – Verifiche in base agli inventari di consegna**

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

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari a causa di dolo o uso improprio o di furti sono a totale carico della I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della I.A., il Comune provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta alla Ditta ed addebitandole le spese.

#### **Art. 44– Controllo dell’uso delle strutture e delle attrezzature.**

Il Comune verificherà con proprio personale o mediante società di fiducia le modalità di utilizzo di quanto affidato all’I.A.

La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell’I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza e funzionamento.

Qualora l’ I.A. non esegua gli interventi necessari provvederà il Comune ponendone il relativo costo a carico dell’I.A. inadempiente.

#### **Art. 45 - Accessi**

L’I.A. deve dare libero accesso al personale del Comune o di altre imprese, Enti o incaricati da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario.

Il Comune non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione e distribuzione dei cibi non è consentito l’accesso al personale estraneo all’ I.A., fatta eccezione per gli incaricati, autorizzati dal Comune.

### **TITOLO VIII – QUALITA’ DELLE PULIZIE SANIFICAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

#### **Art. 46 – Pulizia sanificazione e derattizzazione**

Tutti i trattamenti di pulizia, di sanificazione, derattizzazione, da eseguire presso i refettori e locali pertinenti il servizio devono essere oggetto di specifica procedura che è parte integrante del Piano di Autocontrollo. L’I.A. è tenuta a rendere disponibile al Comune a semplice richiesta, tutta la documentazione prevista in materia dal Piano di Autocontrollo, comprensiva dell’elenco delle modalità e della periodicità degli interventi, dei detergenti e sanificanti impiegati con relative schede tecniche, nonché delle attrezzature e degli ausili adottati. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione al Comune prima della sua introduzione.

Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione devono essere eseguiti da personale specializzato; nella procedura devono essere specificati frequenza, modalità di espletamento, caratteristiche dei prodotti. Vanno inoltre previsti interventi di monitoraggio sulle popolazioni infestanti nelle aree maggiormente a rischio e la messa in atto di interventi straordinari in caso di necessità.

L’I.A. deve provvedere ad esporre nei refettori delle scuole le planimetrie con l’indicazione del posizionamento delle esche.

E’ fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso i locali annessi ai refettori :

a) un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell’intervento eseguito; prodotto utilizzato; avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.

b) schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte dell’A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

#### **Art. 47 – Caratteristiche dei detersivi**

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, etichettati a norma di legge. **E’ tassativamente vietato l’introduzione negli**

**ambienti di lavoro nonché l'utilizzo di sostanze non contenute nella loro confezione originale, dotata di chiusura idonea.**

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

I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente, nonché dalle specifiche procedure previste dal Piano di Autocontrollo.

Il personale che effettua le operazioni di pulizia o lavaggio dei locali e delle attrezzature deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli operatori in servizio presso i refettori addetti alla distribuzione dei pasti e, in tale contesto, deve dare corso alle suddette operazioni soltanto dopo che tutti gli utenti hanno terminato la consumazione del proprio pasto.

#### **Art. 48 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone destinate a tali attività, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali provvisti della relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### **Art. 49 – Pulizia impianti,**

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature a ciò destinate dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A. nel proprio Piano di Autocontrollo.

#### **Art. 50 – Rifiuti**

I rifiuti provenienti dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti sistemati in idonei contenitori e convogliati a cura dell'I.A., (dopo il consumo dei pasti) negli appositi cassonetti di deposito, secondo le modalità della raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A. L'I.A. si impegna altresì a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

#### **Art. 51 – Spogliatoi e servizi igienici**

Gli indumenti degli addetti al servizio devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'A.C.

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e sanificati. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

### **TITOLO IX – CONTRATTO**

### **Art. 52- Spese contrattuali**

Tutte le spese, inerenti e pertinenti, antecedenti e susseguenti al presente contratto, ivi comprese quelle per bollo, tasse, registrazioni, imposte e diritti, nessuna esclusa od eccettuata, sono a completo carico dell'Impresa, che le assume.

### **Art.53 - Cauzione definitiva**

La Ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà costituire, nei modi previsti dalla legge, la cauzione definitiva corrispondente al 10% dell'importo complessivo presunto di aggiudicazione dell'appalto, o di altra percentuale come definita dal comma 1 art. 113 del D.Lgs n. 163/2006, da effettuare mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata, valevole per l'intera durata dell'incarico.

L'importo della cauzione potrà essere ridotto del 50% per le imprese in possesso della certificazione di cui all'art. 75 comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'Amministrazione potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente, pena l'esclusione, l'operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

La cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti.

### **Art.54 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

### **Art.55- Divieto di cessione – Sub-appalto**

E' rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, del presente contratto. E' vietato il subappalto. E' fatto espresso divieto all'I.A. di subappaltare il servizio oggetto del presente atto, sotto pena di risoluzione automatica e senza formalità del contratto, comunicata con raccomandata a/r o con notifica alla parte interessata e rifusione dei conseguenti danni e/o spese. Il contratto non è cedibile né pignorabile.

### **Art.56 – Assicurazioni**

La ditta aggiudicataria assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dell'espletamento dell'attività richiesta nel presente Capitolato. A tale scopo, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale è considerata "terzo" a tutti gli effetti e presentarla al Comune con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

La Stazione appaltante è esonerata da qualsiasi pretesa, azione, molestia, nessuna esclusa, che eventualmente potessero venire intentate da terzi contro la Stazione Appaltante per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali con possibilità di rivalsa da parte del Comune in caso di condanna. L'I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

**Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o Capitolato Speciale d'Appalto per il Servizio di Ristorazione Scolastica avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato gli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte della Ditta Aggiudicataria.** La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla Ditta.

L'Assicurazione deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali RCT – Responsabilità Civile verso Terzi - non inferiori a quelli di seguito indicati:

- € 5.000.000,00 per sinistro;
- € 1.000.000,00 per persona;
- € 1.500.000,00 per danni a cose o animali.

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della Stazione Appaltante non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o socio lavoratore della Ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo deve essere stipulata polizza RCO - Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro - con massimali non inferiori a:

- € 2.500.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

Tutti i massimali sopra indicati sono da intendersi per anno assicurativo e saranno successivamente rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Le polizze, debitamente quietanze, dovranno essere prodotte dalla Ditta al Comune prima della stipulazione del contratto; le quietanze relative alle annualità successive saranno prodotte alle relative scadenze.

#### **Art.57 – Ulteriori oneri a carico dell'impresa appaltatrice**

Sono a carico dell'I.A., oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato:

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;
- la sottoscrizione della dichiarazione della avvenuta informativa ai sensi dell'art. 7, lett. b) della Legge 81/2008 e s.m. e i.;
- le imposte, tasse e tariffe comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- l'acquisizione di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato;
- la raccolta differenziata e posa nei cassonetti dei rifiuti di ogni refettorio;
- l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale, e di consegnare in copia, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni e sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al servizio da parte delle autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

#### **TITOLO X – CONTROLLI PENALITA'**

## **Art. 58 – vigilanza e controllo**

L'I.A. deve rispettare gli *standards* di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La stessa è tenuta a fornire, in qualunque momento, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sul corretto svolgimento del servizio compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento, in materia di igiene e sanità. Per tutta la durata dell'appalto compete inoltre all'A.C. la vigilanza sull'esecuzione della fornitura delle derrate e sul confezionamento dei pasti, da esplicare con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà esercitare tale funzione, a mezzo del personale all'uopo incaricato, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, riservandosi la possibilità di ispezionare i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, allo scopo di accertare la corrispondenza del prodotto alle norme stabilite dal presente capitolato.

I tecnici incaricati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il monitoraggio sul corretto funzionamento del servizio viene esercitato dal Comune mediante l'ausilio di una commissione mensa costituita nei modi stabiliti dal Consiglio Comunale. I membri della Commissione Mensa possono effettuare, anche individualmente, nel plesso scolastico e nell'orario di refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla conformità del menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio) e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche e l'Amministrazione Comunale.

I membri della Commissione Mensa, potranno segnalare l'eventuale disservizio nonché le irregolarità riscontrate, in maniera tempestiva con riferimento all'Ufficio Servizio Scolastici del Comune, I resoconti delle riunioni della Commissione Mensa vengono trasmessi all'I.A. affinché prenda atto delle osservazioni e dia corso alle modifiche e/o integrazioni segnalate. Eventuali controdeduzioni da parte dell'I.A. devono pervenire al Protocollo del Comune – entro 8 giorni – dalla comunicazione del disservizio. L'A.C. sulla base delle segnalazioni pervenute in merito al funzionamento del servizio, avvia l'eventuale procedura per l'applicazione delle sanzioni e diffide, secondo quanto previsto nell'articolo riguardante le "Penalità".

L'I.A. è tenuta a fornire agli incaricati del monitoraggio e dei controlli tutta la collaborazione necessaria, per l'espletamento dell'incarico.

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

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'A.C. vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas, ecc.) nonché alla Direzione dell'I.C. competente per territorio;

L'I.A. fornirà, inoltre, a richiesta dell'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

L'A. C. addebiterà all'I.A. i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.

#### **Art. 59 – Autocontrollo: H.A.C.C.P. e rintracciabilità.**

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere specificati all'interno del Piano di Autocontrollo aziendale, (Manuale di H.C.C.P.) come previsto dalla normativa vigente.

I principi ispiratori dell'HCCP sono così individuati:

- condurre un'analisi dei pericoli ;
- identificare i punti di controllo critici ( CCP);
- fissare i limiti critici per ogni CCP;
- stabilire un sistema di monitoraggio per ogni CCP;
- definire le azioni correttive da intraprendere quando il monitoraggio indica che un CCP è fuori controllo;
- stabilire le procedure di verifica;
- stabilire le modalità di registrazione e conservazione della documentazione.

Parte integrante del piano di autocontrollo sono le procedure di pulizia eseguite presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriate e coerenti al piano di sanificazione che deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati l'I.A. deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.e.i. Con particolare attenzione alle cosiddette fasi critiche del processo, che possono essere così ricordate:

- pulizia e disinfezione, inclusi i controlli preoperativi ed operativi;
- disinfestazione e derattizzazione ;
- controllo della potabilità delle acque;
- selezione e referenziamento dei fornitori;
- smaltimento dei rifiuti solidi e reflui ;
- manutenzione degli impianti e delle attrezzature ;
- igiene ed abbigliamento del personale;
- formazione del personale ;
- Procedura di formazione del personale in merito: all'approvvigionamento, alla preparazione, alla fornitura e distribuzione con particolare attenzione alle diete speciali ;
- ritiro dal mercato delle merci non idonee.

La ditta deve altresì prevedere e applicare un corretto piano di rintracciabilità di alimenti e bevande utilizzati per la preparazione dei pasti forniti, che comprenda anche procedure atte al ritiro delle derrate alimentari non conformi alla sicurezza alimentare, ai sensi del Reg. CE 178-2002 e dell'Accordo Stato Regioni del 28 luglio 2005

Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica il centro cottura deve essere dotato di uno o più abbattitori di temperatura dimensionati alle proprie capacità produttive.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori.

## **Art. 60 – Controllo di Qualità e verifiche batteriologiche**

Oltre ai controlli previsti dal Reg. CE 852/2004, la ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica avvalendosi dell'Azienda Sanitaria competente per territorio.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

## **Art. 61 – Penalità**

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa *conformità* alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie, in ogni caso di verificata violazione di tali norme, conformi alle vigenti disposizioni legislative. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione. Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sottoindicati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente capitolato
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui all'art. 21;
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo;
- sostituzione delle derrate biologiche con prodotti convenzionali e a lotta integrata per più di due volte al mese e con altri prodotti di derivazione biologica per più di quattro volte al mese;

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la terza violazione **L'A.C. sarà libera di procedere** alla risoluzione del contratto.

L'importo delle penali sarà decurtato in sede di liquidazione delle fatture relative alle prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale. Qualora le penalità erogate superino il 10% (dieci per cento) del complessivo importo contrattuale, si darà corso all'avvio delle procedure di cui all'art. 136 del D.Lgs. n. 163/2006.

## **TITOLO XI – NORME FINALI**

### **Art. 62 – Riferimenti**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche; al D. Lgs. N. 193 del 06.11.2007; alla Determinazione Dirigenziale del 20 agosto 2002, n. 120 adottata dalla Direzione della Sanità Pubblica della Regione Piemonte, concernente: *“Approvazione delle linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte”* ; alle: *“Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica”* – Regione Piemonte Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità Direzione Sanità Pubblica edizione del marzo 2007; al PRISA 2010 – Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare della Regione Piemonte Direzione Sanità – Settore Prevenzione Veterinaria Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva; a: *“ Il PRISA 2010 e la Formulazione/Valutazione dei Menù per le Scuole: proposte Operative Regionali ed il Manuale Applicativo “In Mensa con Gusto” dell’A.S.L. TO3; al “Manuale applicativo delle Proposte Operative per la Refezione Scolastica della Regione Piemonte – In Mensa con Gusto” realizzato dall’ASL TO3 Azienda Sanitaria Locale di Collegno e Pinerolo ; a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene; dalle linee guida per la predisposizione dei capitolati d’appalto per l’affidamento della gestione del servizio di ristorazione collettiva scolastica elaborate dalla Provincia di Torino nell’ambito del progetto ALCOTRA 2007-2013 e dal presente Capitolato.*

Tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande, anche se non espressamente indicate, si intendono qui richiamate.

E’ assolutamente vietato l’utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

#### **Art. 63 Legge sulla privacy**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere l’atto con il quale la Stazione appaltante, titolare del trattamento dei dati, lo nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell’art. 29 del D.Lgs 196/2003. Lo stesso è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il *“Codice in materia dei dati personali”*, mediante l’adozione di apposite procedure utili a consentire il corretto trattamento dei medesimi con particolare riferimento alla tipologia delle diete speciali.

#### **Art. 64 – Disposizioni n materia di sicurezza – D.U.V.R.I.**

L’ I.A. dovrà trasmettere entro 20 giorni dall’affidamento del servizio:

- il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza ai sensi dell’art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, comprensivo dell’individuazione del Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza ( R.L.S.) del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ( R.S.P.P.), nonché del medico competente. Nelle more della produzione del suddetto documento l’I.A. prenderà in esame la ricognizione dei rischi effettuata dall’A.C. come indicato nell’allegato A) al presente disciplinare adottando i provvedimenti del caso per eliminare i rischi da interferenza. Qualora l’I.A. non provveda ad elaborare un proprio documento nei termini di cui sopra, si impegna sin d’ora ad accettare e a rispettare in toto, quello predisposto dall’A.C. come allegato da allegato A) al presente atto.

L’ I.A. dovrà attuare l’osservanza delle norme derivanti dalle 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.

L’I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell’A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell’I.A..

#### **Art. 65- Ipotesi di risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa**

Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di volersi valere delle relative facoltà, il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso:

- di scioglimento, cessazione o fallimento e /o frode;

- in cui la Ditta non dovesse eliminare, in seguito alla diffida di cui al presente articolo, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato al tal fine iniziale ai sensi dell'articolo 1457 del Codice Civile.

L'Amministrazione Comunale, verificando abusi o deficienze degli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno ed a spese dell'impresa mediante, ove necessario, escussione della cauzione definitiva, i lavori necessari al regolare andamento dei servizi, ove l'impresa, allo scopo affidata, non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

Le parti convengono che, oltre a quanto sopra indicato, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A. per le attività non subappaltabili;
- d) inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella fornitura ;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dai relativi allegati inerenti le condizioni igieniche e le caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'A.C.;
- l) applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo annuo contrattuale;
- m) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno;

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'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto. Per tutte le questioni controverse sarà competente in via esclusiva il Foro di Torino.

In caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento, trova applicazione l'art.140 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n.163.

#### **Art. 66 - Domicilio**

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura potesse occorrere.

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Villafranca P.te.

#### **Art.67 – Decesso del gestore**

Qualora l'aggiudicatario di una Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

**Art. 68 – Informativa sull'uso dei dati personali e sui diritti dei dichiaranti – D.Lgs. n. 196/2003:**

.. 1) i dati forniti saranno trattati nell'attività istituzionale dell'Ente, in forma cartacea, informatizzata, ed inseriti nelle pertinenti banche dati cui potranno accedere gli addetti del servizio, espressamente individuati dall'ente come incaricati del trattamento dei dati personali, che potranno effettuare operazioni di consultazione, selezione, utilizzo, elaborazione, estrazione, raffronto, ed ogni altra opportuna operazione anche automatizzata, nel rispetto delle disposizioni atte a garantire la sicurezza dei dati, nonché la loro esattezza, l'aggiornamento e la pertinenza dei dati rispetto alle finalità dichiarate.

I dati potranno essere comunicati ad Enti ed Organismi Pubblici presso i quali i trattamenti avranno finalità correlate a quelle indicate nella presente informativa e potranno inoltre essere comunicati ai soggetti che abbiano interesse giuridicamente rilevante ai fini del presente procedimento. I dati forniti dalle ditte concorrenti e dell'I.A. saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione del servizio e/o in sede di eventuale contenzioso tra le ditte partecipanti alla gara. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Villafranca P.te con sede in P.za Cavour n. 1 – 10068 Villafranca P.te. Il Responsabile del trattamento dei dati è il legale Rappresentante dell'Ente. Ai sensi dell'art.7) il dichiarante ha il diritto di aggiungere, rettificare oppure, quando ha interesse a integrare i dati, nonché di ottenere le indicazioni previste dai commi 1,2,3 e di opporsi in tutto o in parte al loro trattamento, secondo quanto previsto dal comma 4) lettere a) e b).

**Art. 69- Norme Finali**

Il Comune si riserva la facoltà di apportare modifiche ed integrazioni al presente capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari, in seguito alla evoluzione delle attività di gruppi di lavoro a livello sub comunale e regionale o comunque in base alle mutate esigenze del servizio.

La Ditta dovrà presentare al Comune la documentazione necessaria per l'applicazione del Regolamento CEE/AIMA sui prodotti lattiero-caseari.

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, da parte della Ditta, di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere presentata completa al Comune entro 30 giorni dalla richiesta.

L'inosservanza di tale adempimento comporterà la sospensione o il ritardo nel pagamento delle forniture fino all'assolvimento della richiesta avanzata.

**Art. 70- Struttura responsabile del procedimento**

.1) La struttura responsabile è l'Area Amministrativa - Settore Servizi Scolastici – del Comune di Villafranca P.te - Responsabile: Bartolomeo ACERBI - Piazza Cavour n. 1 - 10068 - VILLAFRANCA P.TE -Tel. 011/9807107 – 9800902 TeleFax. 011/9807441 .

Villafranca P.te lì 12/06/2015

Il Responsabile Dell'area Amministrativa  
Bartolomeo ACERBI

## **ALLEGATI**

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

- Allegato A) Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza.
- Allegato B) Tabelle Dietetiche: Grammature a crudo delle vivande .
- Allegato C) Tabelle Merceologiche degli alimenti Articolo - Caratteristiche – Qualità.
- Allegato D) Menù invernale articolato su otto settimane e menù estivo articolato su 4 settimane.