

# **COMUNE DI MONTALTO DORA**

**Città Metropolitana di Torino**

**Repubblica Italiana**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
MENZA DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PERIODO 2016-2018  
GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA**

**CIG: 6413852E18**

**Ottobre 2015**

## **INDICE**

### **TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

- Art. 1 - Definizioni
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Consegna immobili, attrezzature ed arredi
- Art. 4 - Durata dell'affidamento
- Art. 5 - Tipologia dell'utenza
- Art. 6 - Tipologia del servizio richiesto
- Art. 7 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 8 - Ubicazione dei plessi scolastici
- Art. 9 - Dimensione presunta dell'utenza
- Art. 10 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza
- Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio
- Art. 12 - Fornitura documentazione per contributi CEE
- Art. 13 - Sopralluoghi
- Art. 14 - Interruzione del servizio e programma di emergenza
- Art. 15 - Trattamento dei dati personali
- Art. 16 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

### **TITOLO II: ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

- Art. 17 - Assicurazioni
- Art. 18 - Spese e tasse
- Art. 19 - Deposito cauzionale
- Art. 20 - Spese inerenti al servizio
- Art. 21 - Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie
- Art. 22 - Spese per l'adeguamento delle attrezzature

### **TITOLO III: PERSONALE**

- Art. 23 - Personale
- Art. 24 - Organico
- Art. 25 - Reintegro personale mancante
- Art. 26 - Direzione del servizio
- Art. 27 - Addestramento
- Art. 28 - Vestiario
- Art. 29 - Idoneità Sanitaria
- Art. 30 - Igiene del personale
- Art. 31 - Controllo della salute degli addetti
- Art. 32 - Rispetto delle normative vigenti
- Art. 33 - Applicazioni contrattuali

Art. 34 - Obblighi assicurativi

Art. 35 - Disposizioni igienico sanitarie

Art. 36 - Obblighi del personale

#### **TITOLO IV: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Art. 37 - Sicurezza alimentare

Art. 38 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 39 - Etichettatura delle derrate

Art. 40 - Pezzature

Art. 41 - Garanzie di qualità

#### **TITOLO V : IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Art. 42 - Condizioni della cucina - Manuale di autocontrollo igienico

Art. 43 - Conservazione delle derrate

Art. 44 - Riciclo

#### **TITOLO VI: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Art. 45 - Manipolazione e cottura

Art. 46 - Preparazione piatti freddi

Art. 47 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art. 48 - Linea refrigerata

Art. 49 - Pentolame per la cottura

Art. 50 - Condimenti

#### **TITOLO VII : MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

Art. 51 - Menù

Art. 52 - Variazione del menù

Art. 53 - Struttura dei menù

#### **TITOLO VIII : TABELLE DIETETICHE**

Art. 54 - Quantità degli ingredienti

Art. 55 - Introduzione di nuovi piatti e menù a tema

Art. 56 - Diete speciali e religiose

Art. 57 - Diete in bianco

#### **TITOLO IX : NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

Art. 58 - Contenitori

Art. 59 - Mezzi di trasporto

Art. 60 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

#### **TITOLO X: NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Art. 61 - Somministrazione

Art. 62 - Personale addetto alla distribuzione

Art. 63 - Quantità in volumi e in pesi

Art. 64 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

Art. 65 - Informazione ai commensali

Art. 66 - Disposizioni igienico sanitarie

#### **TITOLO XI: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

Art. 67 - Operazioni di pulizia

Art. 68 - Interventi ordinari e straordinari

Art. 69 - Divieti

Art. 70 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 71 - Pulizie esterne

Art. 72 - Rifiuti

Art. 73 - Servizi igienici

#### **TITOLO XII: NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

Art. 74 - Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 75 - Norme generali per l'igiene del lavoro

Art. 76 - Impiego di energia

Art. 77 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 78 - Piano di evacuazione

Art. 79 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Art. 80 - Pulizia di impianti ed attrezzature e divieti

Art. 81 - Costi per la sicurezza

#### **TITOLO XIII: CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

Art. 82 - Diritto di controllo dell'A.C.

Art. 83 - Effetto obbligatorio del contratto

Art. 84 - Controllo della qualità

Art. 85 - Organismi preposti al controllo

Art. 86 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

Art. 87 - Tipologia dei controlli

Art. 88 - Conformità degli alimenti e controlli

Art. 89 - Blocco delle derrate

Art. 90 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

Art. 91 - Metodologia del controllo qualità

Art. 92 - Conservazione campioni

Art. 93 - Rilievi dei tecnici

Art. 94 - Contestazioni

Art. 95 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

#### **TITOLO XIV : PENALI**

Art. 96 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

#### **TITOLO XV: PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

Art. 97 - Prezzo del pasto

Art. 98 - Revisione dei prezzi

Art. 99 - Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

#### **TITOLO XVI: IMMOBILI**

Art. 100 - Centro di cottura e locali ricevimento pasti nelle scuole

Art. 101 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

Art. 102- Verifica periodica degli immobili e degli impianti

Art. 103 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi e utensili

Art. 104 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art. 105 - Autorizzazioni

Art. 106 - Attrezzature

#### **TITOLO XVII NORME FINALI**

Art. 107 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Art. 108 - Allegati

**TITOLO I**  
**INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

**Art. 1 - Definizioni**

- Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio.
- Per " Committente " si intende l'Amministrazione Comunale di Montalto Dora che affida all'Impresa il servizio.

**Art.2 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione **dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, mensa dipendenti e anziani.**

Il servizio prevede:

- **la preparazione e il confezionamento dei pasti** e dove previsto delle merende presso il Centro di Cottura, secondo il legame fresco-caldo;
- **il trasporto dei pasti** mediante il sistema del legame misto in multi razione, delle merende e dello spuntino di metà mattina ( per spuntino si intende frutta o yogurt o gelato o dessert previsti nel pasto del giorno e consumati nell'intervallo del mattino in alternativa al consumo a fine pasto) **con consegna** presso i locali di consumo di seguito specificati:
- Pasti, merende e spuntino di metà mattina dal Centro Cottura alla mensa scolastica nella Scuola Primaria;
- pasti dal Centro Cottura al Comune per i dipendenti che consumano il pasto c/o gli uffici comunali;
- **la distribuzione** dei pasti presso l'Asilo Nido, la Scuola dell'Infanzia e, nel plesso della Scuola Primaria, per la stessa Primaria e la Secondaria di I°, oltre alla distribuzione delle merende nella scuola dell'Infanzia e nella Scuola Primaria.
- **consegna senza distribuzione:** dello spuntino di metà mattina e della merenda all'Asilo Nido e dello spuntino di metà mattina alla Scuola dell'Infanzia Statale, fino ad eventuale diversa organizzazione del servizio;
- **pulizia, allestimento, sbarazzo e sanificazione** dei tavoli di tutti i locali di consumo,
- **pulizia e sanificazione** dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti e dei Centri di Cottura,
- **pulizia sanificazione e riordino** di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate.

**Art 3 - Consegna immobili, attrezzature ed arredi**

- l'A.C. mette a disposizione dell'I.A. i locali del Centro Cottura del Comune con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, nonché i locali di ricevimento pasti e

- relative attrezzature presso i locali di consumo dei pasti ed anche i locali e le attrezzature presenti presso la mensa dipendenti comunali;
- In occasione di consultazioni referendarie e/o elettorali, l'Amministrazione Comunale si riserva l'utilizzo di n.2 sale mensa poste nella Scuola Primaria. In tali occasioni, con le Scuole funzionanti, potranno essere distribuiti "cestini freddi" direttamente nelle classi.
  - All'I.A., prima all'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria, dei Centri Cottura, dei locali di ricevimento pasti e dei locali di consumo dei pasti;
  - L'I.A dopo attenta verifica dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso. I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
  - I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, stoviglie, suppellettili) di cui al verbale di consegna s'intendono in buono stato di conservazione e sufficienti, in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti:

#### **Art. 4 - Durata dell'affidamento**

Il contratto decorre dal 1° gennaio 2016 e avrà una durata pari a 36 (trentasei) mesi.

Il Comune si riserva la possibilità di riaffidamento per ulteriori 36 mesi, ai sensi dell'art. 57 c. 5 lett. b) del D.lgs. 163/2006, ferme rimanendo le condizioni giuridiche ed economiche del contratto.

La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio stesso, fino ad un massimo di sei mesi mediante comunicazione scritta all'affidatario entro la scadenza del termine, nelle more dell'espletamento di una nuova gara

#### **Art. 5 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni dell'Asilo Nido, delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole dell'obbligo (Primarie e Secondarie di 1°), da personale operante presso i plessi scolastici, da eventuali utenti del Centro Estivo, da dipendenti comunali, da anziani, da assistiti e da eventuali ospiti autorizzati dalla A.C. nonché da altre utenze autorizzate dalla A.C. ed utenze eventualmente acquisite in proprio dall'I.A. a seguito di autorizzazione della A.C., anche al fine dell'ottimizzazione dell'utilizzo delle potenzialità del Centro Cottura.

#### **Art. 6 - Tipologia del servizio richiesto**

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

### **Asilo Nido**

Distribuzione al tavolo a cura dell'I.A., per l'apparecchiatura dei tavoli, a cui provvederà il personale dell'Asilo in autonomia, dovranno essere usati piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio di dimensioni adeguate all'utenza, tovaglioli e tovaglie forniti dalla I.A.;

### **Scuola dell'infanzia statale**

Distribuzione al tavolo a cura dell'I.A. con piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in melamina, con reintegro se necessario a carico della I.A., tovaglie e tovaglioli di carta e materiale a perdere per la merenda forniti dalla I.A.

Le merende dovranno essere distribuite nelle sezioni.

### **Scuola primaria e Scuola secondaria di I° grado**

Il servizio di distribuzione verrà effettuato dalla I.A., nei locali refettorio situati nella Scuola primaria, piatti in ceramica e posate in acciaio forniti dalla A.C, con reintegro se necessario a carico della I.A., caraffe in materiale infrangibile e bicchieri in melamina, cucchiaini monouso, contenitori monodose muniti di coperchio per budino e frutta a pezzi (macedonie), tovaglie, tovaglioli e tovagliette copri vassoio a perdere forniti dalla I.A. Per il servizio nella sala self service è richiesta la fornitura di vassoi a cura della I.A. Il trasporto sarà a cura della I.A.. Allestimento refettori, ricevimento pasti, sbarazzamento e pulizia tavoli, sedie e refettori, lavaggio stoviglie, gestione dei rifiuti con conferimento differenziato, pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici (vetri, serramenti e termosifoni cp.) dell'intera area di espletamento del Servizio e dei locali adibiti a servizi igienici pertinenti al Servizio di ristorazione, a carico dell'I.A.

Le merende per la scuola primaria dovranno essere distribuite, a cura della I.A.

### **Mensa dipendenti**

Il servizio prevede l'utilizzo di stoviglie e materiale a perdere forniti dalla I.A.: piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro, tovaglie e tovaglioli di carta. La distribuzione funziona a self service direttamente dal carrello termico che la I.A. provvederà ad approntare all'interno del locale mensa. Sbarazzamento, pulizia ordinaria e straordinaria a cura della I.A.

E' altresì prevista la consegna di pasti caldi presso la Sede Comunale, confezionati in contenitori individuali, forniti dalla I.A., in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

### **Anziani assistiti**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti e il confezionamento in contenitori individuali, forniti dalla I.A., in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

### **Centro Estivo**

La consegna, la distribuzione dei pasti e il servizio nel suo complesso potranno avvenire presso il refettorio sito nei locali della Scuola Primaria con le medesime modalità indicate nel



precedente paragrafo “Scuola primaria” nel mese di Giugno e presso il refettorio sito nei locali della Scuola dell’Infanzia con le medesime modalità indicate nel precedente paragrafo “Scuola dell’Infanzia” nel mese di Luglio.

#### **Art.7 - Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dalla Committenza.

L'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

#### **Art. 8 - Ubicazione dei plessi scolastici**

Le strutture di ristorazione e le relative ubicazioni, per l’anno scolastico in corso, sono:

##### **ASILO NIDO**

Via Ivrea n. 101, attiguo alla cucina centralizzata

##### **SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE**

Via Ivrea n. 101, attiguo alla cucina centralizzata

##### **SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA di I° GRADO**

via Matteotti n. 59

##### **MENSA DIPENDENTI**

Via Ivrea 101, attigua alla cucina centralizzata

Uffici Comunali, Piazza IV novembre, 3

#### **Art. 9 - Dimensione presunta dell’utenza**

La dimensione dell’utenza, sulla base dei dati relativi all’anno in corso, è la seguente:

- N. 22 pranzi per Asilo Nido, 5 gg. settimana
- N. 62 pranzi per Scuola dell’infanzia, 5 gg. settimana
- N. 161 pranzi per Scuola primaria, 5 gg. settimana
- N. 90 pranzi per Scuola secondaria di I° grado e adulti, 4 gg. settimana
- N. 5 pranzi per gli anziani, 5 gg. settimana
- da 3 a 7 pranzi per i dipendenti comunali, 5 gg. settimana
- N. 19 merende per Asilo Nido, 5 gg. settimana
- N. 55 merende per Scuola dell’infanzia, 5 gg. settimana
- N. 49 merende per Scuola primaria, 5 gg. settimana

#### **Art.10 - Variazione di tipologia e dimensione dell’utenza**

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l’ A.C. si riserva la facoltà di modificare le modalità e le sedi di ristorazione,

inizialmente indicate, in via temporanea o definitiva, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana. L'I.A. è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.

I numeri dei pasti riportati all'art. 9 precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

#### **Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

- per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole;
- per l'Asilo nido dal 1 gennaio al 31 dicembre, dal lunedì al venerdì, escluso il mese di agosto;
- per l'eventuale Centro Estivo dal lunedì al venerdì durante le vacanze estive, escluso il mese di agosto;
- per la mensa dipendenti e anziani dal 1 gennaio al 31 dicembre, dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), escluso il mese di agosto;
- per le altre utenze alle condizioni che saranno concordate nei singoli protocolli di autorizzazione tra A.C. e I.A.

#### **Art. 12 - Fornitura documentazione per contributi UE**

L'I.A. è tenuta a fornire all'A.C. i documenti necessari per l'ottenimento, in favore della Committenza, dei benefici previsti dal Regolamento CE n. 657/2008 relativo alla concessione di aiuti comunitari per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.G.E.A.).

#### **Art. 13 - Sopralluoghi**

Si consiglia all'Impresa, senza obbligo, di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito. Tali sopralluoghi devono essere concordati tra le parti, le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le Aziende e per il Comune.

I sopralluoghi saranno effettuati in orari tali da non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione e da concordare con il Comune.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere. Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate via mail all'indirizzo PEC del Comune.

#### **Art. 14 - Interruzione del servizio e programma di emergenza**

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni dell'Autorità scolastica e del calendario stabilito dalla A.C..

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. entro il giorno precedente, l'A.C. riconoscerà all'I.A. un accredito del 20% sul prezzo del pasto a compenso dei costi fissi cui la Ditta deve far fronte (calcolato sul numero di presenze del giorno precedente).

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l' A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Per scioperi totali del personale dipendente della I.A. nessuna penalità sarà imputabile se ne sia data comunicazione entro le ore 10 del giorno precedente.

Qualora la comunicazione sia fatta posteriormente e non sia quindi possibile avvisare in tempo le famiglie degli utenti, è applicabile la penalità del 10% sull'importo totale dei pasti prenotati, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione Comunale, a totale carico della Ditta aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

La I.A. dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di utilizzo del centro cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche merceologiche di cui al presente capitolato utilizzando una struttura attrezzata ed idonea e situata a distanza tale da garantire che la durata del trasporto non superi i 60 minuti.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. o dell'A.C., che non si possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### **Art. 15 - Trattamento dati personali**

L'I.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dalla legge 196/2003 e successive modifiche e integrazioni.

#### **Art. 16 - Sub-appalto del servizio e cessione del contratto**

L'istituto del subappalto è ammesso ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006.

I concorrenti che intendono avvalersi di tale facoltà dovranno tassativamente dichiararne la volontà in sede di domanda di partecipazione.

Non è ammessa la cessione del contratto (art.18 dello schema di contratto).

## **TITOLO II**

### **ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

#### **Art. 17 - Assicurazioni**

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'I.A. si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni conseguenti ad incendio.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a 3.000.000,00 euro (tre milioni di euro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 1.000.000,00 euro (un milione di euro), precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

La durata delle polizze dovrà coprire il periodo decorrente dalla data stipula del contratto fino a alla sua scadenza.

In caso il Comune decida di avvalersi dell'opzione di proroga contrattuale di cui all'art. 4, la validità della polizza dovrà essere oggetto di proroga per un pari periodo.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora

l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Committente entro la data di inizio del servizio.

#### **Art. 18 - Spese e tasse**

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'I.A.

#### **Art. 19 - Deposito cauzionale**

La cauzione definitiva è fissata in misura del 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 113 del D.L.gs. 163/2006, con le caratteristiche e le modalità ivi descritte.

#### **Art. 20 - Spese inerenti al servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dalla A.C. sono interamente a carico dell'I.A. Sono inoltre a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono altresì a carico dell'I. A. le spese per le utenze telefoniche, dell'energia elettrica, gas, e raccolta rifiuti del Centro Cottura (m<sup>2</sup>125), dell'energia elettrica e raccolta rifiuti dei locali di ricevimento e distribuzione pasti nella Scuola primaria (m<sup>2</sup>258).

L'I.A. farà volturare in proprio capo i contatori. Dove non sia possibile, provvederà al rimborso diretto delle spese relative nei confronti dell'A.C.

#### **Art. 21 - Spese inerenti manutenzioni ordinarie**

Sono a carico dell'I.A. gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie relative al Centro Cottura, ordinarie e straordinarie relative agli impianti, alle attrezzature e agli arredi presenti nel Centro Cottura, nonché le manutenzioni ordinarie relative ai locali di ricevimento e distribuzione pasti e ordinarie e straordinarie relativamente alle attrezzature ivi presenti annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

Sono, inoltre, a carico della I.A. gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative agli impianti, alle attrezzature e agli arredi presenti nei refettori della scuola primaria e nel locale adibito a mensa dipendenti comunali

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e gli interventi riportati sul registro di manutenzione.

**Art. 22 - Spese per l'adeguamento delle attrezzature**

Tutte le spese per l'adeguamento, la sostituzione e l'integrazione eventuale o il potenziamento delle attrezzature presso il Centro di Cottura ed i locali di ricevimento e distribuzione pasti nei plessi scolastici, sono a totale carico dell'I.A..

### **TITOLO III PERSONALE**

#### **Art. 23 - Personale**

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

#### **Art. 24 - Organico**

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro, che risulterà esplicitata in tabelle che saranno allegate all'offerta tecnica.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico standard dichiarato in fase d'offerta, fatta salva un'eventuale diversa organizzazione dei servizi da parte della A.C..

L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 8 giorni dalla richiesta scritta.

#### **Art. 25 - Reintegro personale mancante**

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate alla A.C. per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'Impresa non può procedere ad alcuna variazione.

#### **Art. 26 - Direzione del servizio**

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C.. Il curriculum professionale del direttore del servizio dovrà essere presentato in sede di offerta. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio. Tra le sue funzioni principali rientrano:

- Dirigere e controllare le attività del Centro Cottura
- Dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti

- Coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto
- Mantenere i rapporti con gli uffici comunali
- Mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo
- Partecipare alle eventuali attività di educazione alimentare previste dalla A. C..

L'I.A. deve assicurare la presenza del direttore che dovrà agire in qualità di referente tra l'I.A. e l'A.C..

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro direttore entro 3 (tre) giorni

#### **Art. 27 - Addestramento**

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente, le cui ore ed i contenuti saranno esplicitati in fase d'offerta, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Committente.

Al seminario illustrativo parteciperà anche l'A.C. attraverso propri incaricati. A tale scopo l'I.A. informerà gli uffici preposti dell'A.C. circa il giorno e il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 25 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva (D. Lgs. n. 193/2007)
- Igiene e microbiologia degli alimenti
- Conservazione degli alimenti
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 12 ore annuali.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (D.Lgs n. 193/2007)
- D.Lgs n. 81/2008 - D.Lgs. n. 242/96 e loro s.m.i.
- Pulizia, sanificazione, disinfezione
- Comunicazione con l'utenza
- Comportamenti in situazioni di emergenza



La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 6 ore annuali.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- Organizzazione e tempistica del servizio
- Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo (D.Lgs. n. 193/2007)
- Temperature di mantenimento del pasto trasportato
- Situazioni di emergenza.

#### **Art. 28 - Vestiario**

L'impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui alla vigente normativa.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

L'I.A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

#### **Art. 29 - Idoneità Sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle normative in vigore.

#### **Art. 30 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, nè indossare monili durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

#### **Art. 31 - Controllo della salute degli addetti**

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

#### **Art. 32- Rispetto delle normative vigenti**

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

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

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

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

#### **Art. 33 - Applicazioni contrattuali**

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I.A.

#### **34 - Obblighi assicurativi**

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'I.A., la quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico dell'A.C. o in solido con essa, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della stessa.

#### **Art. 35 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

#### **Art. 36 - Obblighi del personale**

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'I.A., prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della A.C. o di suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'I.A. dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

## **TITOLO IV**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 37 - Sicurezza alimentare**

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica locale e nazionale, tipici e tradizionali locali e nazionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Ist. Naz. di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

#### **Art. 38 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali, da quelle particolari, ove esistenti, che qui si intendono tutte richiamate, e dalle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari (allegato n.1)

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino eventualmente utilizzate per altre utenze, nel caso in cui abbiano caratteristiche merceologiche differenti da quelle di cui all'allegato 1, dovranno essere chiaramente individuate ed individuabili.

#### **Art. 39 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 40 - Pezzature**

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle previste nell'allegato n. 1 "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

#### **Art. 41 - Garanzie di qualità**

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e produrre all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle norme vigenti ed all'allegato n. 1 "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

## TITOLO V

### IGIENE DELLA PRODUZIONE

#### Art. 42 - Condizioni della cucina - Manuale di Autocontrollo Igienico

L'I.A. deve produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che rispetti quanto previsto dal Regolamento C.E. 178/2002 e dal Regolamento C.E. 852/2004.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle norme vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia all'A.C.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'I.A. è tenuta a conservare giornalmente in contenitori sterili forniti dall'I.A. stessa, tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso i Centri Cottura per almeno 72 ore, come indicato nel successivo articolo 92.

#### Art. 43 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

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

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa vigente.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

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

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A. che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere i lavori del servizio.

#### **Art. 44 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi distribuiti dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 48 del presente capitolato.

## TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

### Art. 45 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, di cui al Regolamento C.E. 178/2002 e al Regolamento C.E. 852/2004.

### Art. 46 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C. in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327.

### Art. 47 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata , tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

### Art. 48 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le

normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono : arrosti, roast-beef, lessi, brasati e budini.

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

#### **Art. 49 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

#### **Art. 50 - Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, consegnato dall'operatore addetto alla distribuzione in monoporzione come indicato nell'allegato 1 al presente capitolato.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano. E tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per tutti i condimenti così come per tutte le preparazioni si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano.



**TITOLO VII**  
**MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

**Art. 51 - Menù**

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale, strutturati su quattro settimane. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'A.C., tenendo conto della situazione climatica del momento, indicativamente potrà rispettare il seguente calendario:

dal 16 ottobre al 15 aprile	menù invernale
dal 16 aprile al 15 ottobre	menù estivo

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù (allegato n. 3).

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- mancata consegna delle derrate necessarie.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C.

Una diversa articolazione potrà essere proposta dall'I.A. in sede di gara, quale elemento dell'offerta tecnica, in particolare con la previsione di menù intermedi, indicativamente per il periodo autunno (16 ottobre - 30 novembre) e primavera (marzo - 14 aprile), in aggiunta a quelli per il periodo estivo ed invernale.

L'I.A. si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara, a richiesta dell'A.C., così come si impegna ad accettare le modifiche che agli stessi potranno eventualmente essere richieste ed apportate, anche a seguito di verifica da parte dell'ASL di competenza.

**Art. 52 - Variazione del menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C..

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

L'A.C. si riserva tuttavia di apportare variazioni stagionali in accordo con il SIAN competente. Modifiche, a seguito di rilievi da parte dell'ASL di competenza, potranno essere operate su richiesta dell'A.C. anche sui menù proposti nell'allegato n.3.

#### Art. 53 - Struttura dei menù

##### Alunni e Adulti

##### Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

(o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)

un contorno

pane

frutta o yogurt o gelato o dessert (dove richiesto, consumati nell'intervallo del mattino così come previsto all'art. 2 "Oggetto dell'appalto")

acqua potabile (è richiesta la fornitura di acqua oligominerale naturale in confezione PET, in caso di guasto sulla rete pubblica di distribuzione, da consegnare ai refettori)

##### Merenda

Come indicato nel menù tipo di cui all'allegato n. 3

**Cestini freddi** : (L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di cestini freddi. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze)

	Infanzia e primaria	secondaria e adulti
Pane o Focaccia pezzatura, farciti	n. 2	n. 4
un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml		
una banana o altro frutto		
una barretta di cioccolato da 20 gr		
acqua oligominerale naturale in confezione PET da 50 cl		
N. 2 tovaglioli di carta		
N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc		

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, ogni panino avvolto singolarmente, la frutta con involucro proprio.

Per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie il pane/focaccia deve essere fornito in quantità di 100 gr. in pezzatura da 50 gr. Per gli adulti e gli alunni delle scuole secondarie il pane deve essere fornito in quantità di 200 gr in pezzatura da 50 gr. Le farciture dovranno attenersi alle grammature delle relative derrate previste dalle tabelle dietetiche per le pietanze.

I cestini dovranno essere consegnati in adeguati contenitori.

## TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE

### Art. 54 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 "ingredienti e grammature pasti", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

### Art. 55 - Introduzione di nuovi piatti e menù a tema

Qualora l'I.A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell'A.C., o l'A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I.A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

In sede di gara, quale elemento dell'offerta tecnica, è richiesta la formulazione di più proposte per il giorno in cui è previsto "il menù a tema" con riferimento a piatti delle diverse regioni italiane o di altre nazioni o a "feste" della tradizione popolare locali o a particolari ricorrenze. In particolare, a titolo esemplificativo si intende: Pasqua, Natale, Carnevale, Sagra del Cavolo Verza di Montalto Dora, Giornata della Legalità (Lotta alle mafie) con prodotti provenienti da strutture confiscate alla mafia. Si dovrà poi provvedere, in accordo con l'A.C., a fissare la rotazione delle diverse giornate "a tema.

### Art. 56 - Diete speciali e religiose

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in vaschette monoporzionamento termosigillate e contrassegnate dal cognome e nome dell'utente cui sono destinate e dall'indicazione del plesso scolastico di destinazione, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (sia calda che fredda) prevista dalle norme vigenti, fino al momento del consumo.

L'I.A. dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso e/o etico. In particolare, per utenti di religione islamica ed ebraica, è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'A.C. con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni religiose.

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

- **Indicazioni dietetiche per Comunita' Islamica**

ALIMENTO o INGREDIENTE PROIBITO	POSSIBILE SOSTITUZIONE
Prosciutto crudo	Uova o formaggio o bresaola
Prosciutto cotto	Uova o formaggio o bresaola
Lonza	Uova o formaggio o bresaola

- **Indicazioni dietetiche per Comunita' Ebraica**

1. Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo latticini o solo carne.
2. Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.
3. Durante la Pasqua degli Ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.
4. Ogni prodotto che non sia latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

ALIMENTO PROIBITO	ALIMENTO PERMESSO
Pane condito con grasso animale o al latte	Pane e cereali di tipo comune
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali	Uova di gallina
Maiale e suoi derivati	Carne bovina e carni avicole, Crostacei e molluschi, Pesce di mare

Sono consentiti:

Grasso animale, Oli vegetali, burro quando non abbinato a carne, Dolci senza latte.

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche relative a ciascuna tipologia di utenza al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

**Art. 57 - Diete in bianco**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso all'olio, da patate o carote lessate e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

**TITOLO IX**  
**NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

**Art 58 - Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene o materiale similare, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

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

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

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, lavabili e utilizzate esclusivamente per il trasporto del pane.

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

**Art. 59 - Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'Impresa, in sede di offerta dovrà elaborare un piano di trasporti per le consegne dei pasti presso i singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

**Art. 60 - Orari di trasporto e consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell' I.A. nei locali adibiti a ricevimento pasti. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali mensa con carrello dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico, salvo i casi di esistenza di percorso specifico dall'ingresso ai locali ricevimento pasti.

L'A.C. rileverà giornalmente il numero e la tipologia dei pasti necessari nei singoli plessi scolastici con proprio sistema e ne darà comunicazione all'I.A. entro le ore 9.30 di ogni giorno.

Per i pasti necessari ai Dipendenti Comunali fruitori del servizio mensa l'I.A. concorderà con l'A.C. un sistema di prenotazione condiviso.

La somministrazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli orari indicati dall'A.C. e di seguito specificati:

Comune di Montalto Dora:

Asilo Nido	ore 11,30
Anziani	ore 11,30
Scuola dell'Infanzia	ore 11,40
Scuola primaria	ore 12,20
Dipendenti comunali	ore 13,00
Scuola secondaria di I°	ore 13,10

La consegna della frutta/dessert deve essere effettuata, presso tutti i plessi interessati, entro le ore 9,30.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. Per alcuni plessi potranno essere richieste variazioni d'orario all'I.A.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

**TITOLO X**  
**NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

**Art. 61 - Somministrazione**

L'impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

**Art. 62 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione deve avvenire a cura di personale dipendente dall'I.A. nei plessi dettagliati alla voce "la distribuzione" dell'art. 2.

**Art. 63 - Quantità in volumi e in pesi**

Il personale addetto alla distribuzione dovrà utilizzare utensili calibrati.

Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

**Art. 64 - Operazioni da effettuare prima , durante e dopo la distribuzione**

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
8. riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);

9. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
10. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I.A.
11. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
12. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self-service dove previsto
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
14. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento anche al piatto campione di cui all'art. 63
15. esporre il piatto campione nelle scuole ove richiesto
16. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
17. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni
18. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto
19. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto
20. distribuire la frutta o i dessert dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino
21. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori,
22. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
23. l'I.A. provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

#### **Art. 65 - Informazione ai commensali**

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

L'I.A. è tenuta inoltre ad affiggere vicino al menù del giorno le eventuali variazioni.

#### **Art. 66 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed



integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007.

**TITOLO XI**  
**PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

**Art. 67 - Operazioni di pulizia**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina centralizzata, presso la mensa dipendenti e nei locali refettorio delle scuole devono essere dettagliati nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'Impresa deve allegare, in sede di offerta, le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare. Ove siano disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia, devono essere tassativamente quelli che l'I.A. ha indicato in fase di offerta ed accettati dall'A.C.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e rigovernato e conservato in armadi appositi e dedicati.

**Art. 68 - Interventi ordinari e straordinari**

Oltre agli interventi ordinari, l'I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali dei Centri Cottura e poi con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.

**Art. 69 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

**Art. 70 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

**Art. 71 - Pulizie esterne**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro Cottura è a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'I.A. le

pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate sia del Centro Cottura sia di tutti i locali di ricevimento e consumo dei pasti.

#### **Art. 72 - Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e contenitori e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi della Legge 915/82 e successive modifiche, oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti inerenti i Centri Cottura e tutti i locali di ricevimento e consumo dei pasti sono a carico dell'I.A..

#### **Art. 73 - Servizi igienici**

I servizi igienici annessi al Centro Cottura, alla mensa dipendenti ed ai locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici - ad uso esclusivo della I.A. - dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

## TITOLO XII

### NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

#### Art. 74 - Disposizioni in materia di sicurezza

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento, nonché in conformità a quanto previsto dai D.Lgs. 193/2007 e 81/2008 e s.m. e i.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla I.A. di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza "nei luoghi di lavoro" di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m. e i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevate indenni l'A.C..

In particolare l'I.A. entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi relativa alle specifiche attività oggetto dell'appalto, ai sensi della citata normativa, anche con riferimento al DUVRI predisposto per l'appalto di cui trattasi. Il documento deve essere trasmesso all'A.C., la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'I.A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

L'I.A. è tenuta al rispetto delle disposizioni di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m. e i. (obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione).

Resta a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'I.A. deve predisporre, entro trenta giorni dall'aggiudicazione, i piani di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente.

L'aggiudicatario deve altresì certificare gli avvenuti addestramenti in materia di evacuazione.

#### Art.75 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

#### Art. 76 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

#### Art. 77 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese, entro 15 giorni dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei

locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 493 del 14/08/1996 e smi).

#### **Art. 78 - Piano di evacuazione**

L'I.A. che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

#### **Art. 79 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

#### **Art. 80 - Pulizia di impianti e attrezzature e Divieti**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere deterse e disinfettate.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

#### **Art. 81- Costi per la sicurezza**

L'ammontare complessivo dei costi per garantire le condizioni di sicurezza e igiene dei lavoratori durante le fasi lavorative, ammonta a € 880,00, secondo quanto sotto specificato:

Descrizione	Quantità	Personale dell'impresa appaltatrice	Costo unitario	Costo Totale
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione	2 ore	8	25 €/ora	400,00 €
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione in caso di imprevisti	2 ore	8	25 €/ora	400,00 €
Segnaletica (pulizia in corso e divieto di accesso)	4 cartelli	-	20 €/cad.	80,00 €
			<b>Totale</b>	<b>880,00 €</b>

Salvo i costi quantificati, le misure preventive e protettive di tipo gestionale, organizzativo e/o comportamentale indicate nel documento, sono di competenza dell'impresa appaltatrice, si ritengono incluse nel costo del servizio in appalto.

**TITOLO XIII**  
**CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

**Art. 82 - Diritto di controllo dell'A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'I.A. e quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'I.A.

**Art. 83 - Effetto obbligatorio del contratto**

L'I.A. è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta ed inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato ed alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dall'A.C. poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni dell'A.C. formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

**Art. 84- Controllo della qualità**

L'I.A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D. Lgs. 193/07 e s.m.i. e ogni sua successiva revisione.

L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente all'A.C. il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il progetto di controllo della qualità del servizio che L'I.A. ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dall'A.C..

L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare all'A.C. ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

Qualora l'A.C. rilevi non conformità del prodotto, L'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e a trasmetterne documentazione all'A.C..

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente all'A.C. e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza l'A.C. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza all'A.C. ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

#### **Art. 85 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., gli Uffici preposti dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C. e la Commissione mensa.

#### **Art. 86 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)**

I genitori degli alunni possono partecipare al funzionamento del servizio di ristorazione mediante apposita commissione mensa.

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'A.C.; la sua composizione e le sue attribuzioni sono regolamentate con atti comunali.

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

L'aggiudicatario deve fornire obbligatoriamente, ai componenti la commissione, camici e copricapo monouso che i componenti stessi dovranno indossare per poter accedere ai centri di cottura.

#### **Art. 87 - Tipologia dei controlli**

I controlli di cui all'articolo 84 saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;



- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo delle modalità di distribuzione dei pasti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (se effettuato nei centri cottura il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso; se effettuato presso i locali di consumo, ove presente si fa riferimento al piatto campione);

#### b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

#### Art. 88 - Conformità degli alimenti e controlli

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le

prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle “CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI” allegato n.1

#### **Art. 89 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, L'I.A. deve presentare all'A.C. la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'I.A..

#### **Art. 90 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo**

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dall'I.A..

#### **Art. 91 - Metodologia del controllo qualità**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 92 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno gr.150 di ogni prodotto somministrato giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore a temperatura non superiore a -18° c per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

#### **Art. 93 - Rilievi dei tecnici**

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

#### **Art. 94 - Contestazioni**

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 10 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'I.A. è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

#### **Art. 95 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria**

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 10 giorni dalla data della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente capitolato.

## TITOLO XIV

### PENALI

Art. 96 - Penalità previste per il servizio

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti penalità:

#### 1) STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche  
Euro 400,00
- 1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati  
Euro 1.000,00
- 1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia  
Euro 400,00
- 1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato  
Euro 400,00
- 1.5 Etichettatura mancante  
Euro 400,00
- 1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie  
Euro 1.500,00

#### 2) QUANTITA'

- 2.1 Non corrispondenza del numero dei singoli pasti, consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione  
Euro 600,00
- 2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione  
Euro 5.000,00
- 2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione  
Euro 300,00
- 2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione, (non corrispondenza piatto campione)  
Euro 300,00
- 2.5 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici  
Euro 600,00

#### 3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

- 3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso  
Euro 300,00
- 3.5 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati  
Euro 300,00

#### 4) PARAMETRI IGIENICO -SANITARI

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale  
Euro 300,00
  - 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione  
Euro 300,00
  - 4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione  
Euro 300,00
  - 4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione  
Euro 500,00
  - 4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate  
Euro 600,00
  - 4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere  
Euro 300,00
  - 4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione  
Euro 300,00
  - 4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I.A.  
Euro 300,00
  - 4.9 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti  
Euro 300,00
  - 4.10 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti  
Euro 300,00
  - 4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti  
Euro 300,00
  - 4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione  
Euro 300,00
  - 4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto test  
Euro 300,00
  - 4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato  
Euro 300,00
  - 4.15 Attrezzature non conformi o non sostituite  
Euro 1.000,00
  - 4.16 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento  
Euro 600,00
  - 4.17 Mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti  
Euro 300,00
- 5) TEMPISTICA**
- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto  
Euro 300,00

5.2 Mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate nella singola sede di ristorazione  
Euro 600,00

**6) PERSONALE**

6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO V, relativi al personale  
Euro 300,00

6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione  
Euro 300,00

6.3 Errata somministrazione di diete speciali  
Euro 300,00

## TITOLO XV

### PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

#### Art. 97 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato "menù", nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all' I.A. tutti i servizi, comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### Art. 98 - Revisione dei prezzi

Per la revisione dei prezzi si fa riferimento all'art. 115 del D.L.gs 163/2006.

#### Art. 99 - Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singole fatture elettroniche a scadenza mensile che saranno emesse dall' I.A. nei confronti dell'A.C. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.

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

## TITOLO XVI

### IMMOBILI

#### Art. 100 - Centro di cottura e locali di ricevimento pasti nelle scuole

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A. la Cucina Comunale Centralizzata sita in Via Ivrea 99, unitamente agli impianti, alle attrezzature e agli arredi esistenti:

L'I.A. dovrà a proprie cure e spese rendere i suddetti locali adeguati al livello del servizio richiesto dall'A.C. qualora ve ne fosse la necessità, rispetto all'esistente, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati..

L'esecuzione di tutte le opere previste dovrà essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'I.A..

L'I.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

L'A.C. mette inoltre a disposizione i locali di ricevimento e distribuzione pasti nel plesso della scuola Primaria, nonché i locali adibiti a mensa Dipendenti Comunali, comprensivi di impianti, attrezzature ed arredi esistenti.

#### Art. 101 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

L'A.C. dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti sia presso la cucina centrale sia presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà dell'A.C. e saranno utilizzate dall'I. A. che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. restano di proprietà dell'A.C. e per le stesse non sarà riconosciuta alcun compenso o indennizzo.

#### Art. 102 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato,



con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

#### **Art. 103 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili**

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

#### **Art. 104 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare la cucina comunale centralizzata per produrre pasti destinati ad utenze diverse da quelle previste dal presente Capitolato o autorizzate dalla A.C.), tranne diversa disposizione dell'A.C. e nei limiti consentiti dalla stessa.

#### **Art. 105 - Autorizzazioni**

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni edilizie, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

#### **Art. 106 - Attrezzature**

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le eventuali nuove attrezzature l'Impresa dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

**TITOLO XIX**  
**NORME FINALI**

**Art. 107- Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa**

Saranno a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo:

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte e/o prescritte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture, impianti e procedure di lavorazione alle normative vigenti;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

**Art. 108 - Allegati**

Sono allegati al presente capitolato Speciale e ne costituiscono parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. 1 Caratteristiche Merceologiche delle Derrate Alimentari
- Allegato n. 2 Ingredienti e grammature pasti
- Allegato n. 3 Menù