

**Determinazione direttore Area n. 456 del 15 ottobre 2018**

**COMUNE DI ALPIGNANO**

**Provincia di Torino**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (ASILO NIDO,  
SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE, CENTRI ESTIVI)  
E MENSA DIPENDENTI COMUNALI  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**PERIODO 1 GENNAIO 2019 - 31 AGOSTO 2025  
CIG 7649140E00**

## INDICE

### PARTE I – Oggetto, caratteristiche e descrizione del servizio

|   |    |    |
|---|----|----|
| ART. 1 – Oggetto dell'appalto                           | p. | 1  |
| ART. 2 – Durata dell'appalto                            | p. | 1  |
| ART. 3 – Importo dell'appalto                           | p. | 2  |
| ART. 4 – Numero dei pasti e punti di refezione          | p. | 3  |
| ART. 5 – Norme generali per lo svolgimento del servizio | p. | 3  |
| ART. 6 – Distribuzione dei pasti                        | p. | 4  |
| ART. 7 – Prenotazioni                                   | p. | 5  |
| ART. 8 – Personale                                      | p. | 6  |
| ART. 9 – Organico                                       | p. | 7  |
| ART. 10 – Rispetto della normativa                      | p. | 8  |
| ART. 11 – Responsabilità verso terzi                    | p. | 9  |
| ART. 12 – Oneri a carico dell'impresa                   | p. | 9  |
| ART. 13 – Oneri a carico del Comune                     | p. | 11 |
| ART. 14 – Interruzione del servizio                     | p. | 12 |
| ART. 15 – Pagamenti                                     | p. | 12 |
| ART. 16 – Garanzia provvisoria                          | p. | 13 |
| ART. 17 – Garanzia definitiva                           | p. | 13 |
| ART. 18 – Inventario, manutenzione e riconsegna         | p. | 14 |
| ART. 19 – Controlli                                     | p. | 15 |
| ART. 20 – Penalità                                      | p. | 16 |
| ART. 21 – Subappalto                                    | p. | 18 |
| ART. 22 – Risoluzione anticipata                        | p. | 19 |
| ART. 23 – Attività amministrative                       | p. | 19 |
| ART. 24 – Spese ed oneri diversi                        | p. | 20 |
| ART. 25 – Contenzioso                                   | p. | 20 |

### PARTE II – Caratteristiche dei menù

|  |    |    |
|--|----|----|
| ART. 26 – I menù   | p. | 21 |
| ART. 27 – Quantità in volumi e pesi  | p. | 21 |
| ART. 28 – Tipologia dei pasti  | p. | 22 |
| ART. 29 – Variazioni del menù  | p. | 23 |
| ART. 30 – Tabelle dietetiche   | p. | 23 |
| ART. 31 – Diete speciali   | p. | 24 |
| ART. 32 – Introduzione nuovi piatti e alimenti alternativi                         | p. | 25 |
| ART. 33 – Prodotti provenienti da agricoltura biologica                            | p. | 25 |
| ART. 34 – Condimenti   | p. | 25 |
| ART. 35 – Organizzazione lavoro per la produzione e la conservazione delle derrate | p. | 26 |

|   |    |    |
|---|----|----|
| <b>ART. 36</b> – Riutilizzo e redistribuzione                   | p. | 26 |
| <b>ART. 37</b> – Contenitori e mezzi di trasporto               | p. | 27 |
| <b>ART. 38</b> – Etichettatura dei prodotti alimentari          | p. | 28 |
| <b>Informativa e normativa trattamento e conservazione dati</b> | p. | 29 |

\* \* \*

## **PARTE I**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a operatore economico specializzato nella refezione collettiva, della preparazione, della consegna e della distribuzione dei pasti ai vari punti di refezione; la distribuzione, il lavaggio delle stoviglie e la pulizia dei refettori, per le tre scuole dell'infanzia, le tre scuole primarie, per i centri estivi comunali e per la mensa dei dipendenti comunali e dei volontari del servizio civile, e per eventuali richieste dei servizi sociali riguardanti persone in difficoltà presso le loro residenze, secondo le modalità e le prescrizioni previste nel presente capitolato speciale presso il Centro Cottura comunale. Se richiesto, potrà essere oggetto dell'appalto anche la ristorazione per la scuola secondaria di I grado. L'Amministrazione comunale si riserva inoltre di richiedere la somministrazione di rinfreschi - dolci e/o salati - in occasione di manifestazioni ed eventi culturali, gemellaggi, ricorrenze.

E' richiesta inoltre la ristrutturazione del centro cottura comunale, per il quale il concorrente dovrà presentare progetto dettagliato, i cui lavori dovranno essere eseguiti entro i termini di durata dell'appalto. E' altresì richiesta la fornitura di procedura informatizzata per la rilevazione delle presenze e la gestione degli incassi delle rette della refezione scolastica.

2. Per l'esecuzione dell'appalto il Comune concede in comodato, all'impresa aggiudicataria, la cucina centralizzata sita presso la scuola elementare "Giacomo Matteotti", Via Caduti per la Libertà n. 26 (ingresso indipendente da Via Ferra), già dotata di impianti ed attrezzature il cui inventario è allegato al presente capitolato.

3. Gli oneri relativi alle utenze (gas, energia elettrica, acqua) per il funzionamento degli impianti e del centro cottura sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

4. L'impresa dovrà riconsegnare, al termine del contratto, locali e attrezzature in buono stato di conservazione, fatta salva la normale usura, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.

### **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

1. L'appalto decorrerà dal 1° gennaio 2019 e avrà scadenza il 31 agosto 2025, con possibilità di rinnovo di ulteriori anni 2, a discrezione della stazione appaltante, se il servizio sarà stato svolto regolarmente e se tale rinnovo costituirà utilità pubblica per l'utenza e per l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del Decreto Legislativo 50/2016.

### **ART. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO**

1. L'importo dell'appalto è stabilito su base annua ed al netto dell'I.V.A., in Euro 768.500,00 (euro settecentosessantottomilacinquecento/00), oltre a € 13.000,00 (euro tredicimila/00) non soggetti a ribasso in quanto relativi ai costi per la sicurezza, per la fornitura annuale di presunti 150.000 pasti e 7.500 merende annui.

2. L'importo complessivo, tenuto conto dell'ipotesi di eventuale rinnovo del contratto di cui all'art. 1 e al netto dell'I.V.A., è di Euro 6.890.000,00 oltre alle rivalutazioni previste dall'art. 15, comma 4. Tale somma è ricavata moltiplicando i pasti annui presunti per 6 anni scolastici oltre al periodo gennaio/giugno 2019, oltre l'eventuale proroga.

### **ART. 4 - NUMERO DEI PASTI E PUNTI DI REFEZIONE**

1. Il numero annuo presunto dei pasti da fornire, suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, è di 150.000 circa, esclusi i pasti per i centri estivi, così suddivisi:

asilo nido: n. 6.500

scuola dell'infanzia: n. 47.000

scuola primaria: n. 95.000

dipendenti: n. 1.500

Questo numero potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, durante tutto il corso dell'appalto.

2. Il numero dei pasti è presunto e non impegna l'Amministrazione Comunale. I quantitativi giornalieri dei pasti e delle merende saranno stabiliti sulle presenze effettive. Potranno essere apportate variazioni anche alle sedi dei refettori a seguito della riapertura del plesso della scuola primaria "Antonio Gramsci". Della circostanza l'Ufficio Scuola Comunale comunicherà tempestivamente alla ditta aggiudicataria per la riorganizzazione del servizio. Il mobilio per il refettorio del plesso Gramsci verrà fornito dal Comune. Alla ditta affidataria verrà richiesto il posizionamento di una parte della linea self-service – quella riscaldata – essendo le altre parti di proprietà comunale già presenti in loco.

I punti di refezione sono i seguenti:

- asilo nido don Minzoni, Via Baracca 14
- scuola dell'infanzia Borello, Via Ex Internati, 7
- scuola dell'infanzia Gobetti, Via Baracca, 16
- scuola dell'infanzia Rodari, Via Pianezza 49
- scuola primaria Gramsci, Via Cavour 45 (attualmente chiusa per ristrutturazione)
- scuola primaria Matteotti, Via Caduti per la Libertà, 26
- scuola primaria Turati, Via Colgiansesco, 3
- mensa dipendenti, Palazzo Movicentro, Via Boneschi, 26
- centri estivi: plessi Borello e Matteotti
- cittadini non autonomi: consegna presso il singolo domicilio

## **ART. 5 - NORME GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

1. I pasti saranno confezionati in base ai menù tipo ed alla tabella dietetica delle grammature allegati al presente capitolato e consegnati, a cura dell'impresa, con personale e automezzi adeguati, sufficienti e a norma di legge.

Gli orari di consegna dei pasti verranno concordati all'inizio dell'appalto in base agli orari e alle esigenze della didattica, cominciando dai bambini più piccoli (asilo nido), fino ai più grandi (scuole primarie) e saranno differenziati in base alla tipologia di utenza.

Per la mensa dipendenti il pasto dovrà essere consegnato in due turni il martedì e il giovedì (1° turno ore 12.30 - secondo turno ore 13.00); il lunedì, mercoledì e venerdì in un unico turno alle 12.30.

I suddetti orari sono suscettibili di variazioni per esigenze del servizio o delle scuole o dell'Ente. Una volta definiti e comunicati formalmente all'impresa aggiudicataria devono essere osservati in modo tassativo.

2. I pasti caldi dovranno essere consegnati in condizioni organolettiche e igienico-sanitarie ottimali e ad una temperatura non inferiore a +65 °C, con tolleranza di 5° C in difetto.

3. I pasti da consumare freddi dovranno essere trasformati e/o manipolati in modo da garantire alla consegna nei punti di distribuzione la perfetta idoneità igienico sanitaria e temperatura non superiore a +10 °C, compresi yogurt e budini, e non inferiore a +2 °C. A

4. In occasione di gite scolastiche o durante i centri estivi, dovranno essere forniti pasti freddi equivalenti, sia dal punto di vista organolettico che igienico-sanitario e nutrizionale, a quelli del consueto servizio mensa.

5. Su segnalazione del competente Ufficio comunale dovranno essere forniti e consegnati pasti speciali per minori e per adulti che seguano diete prescritte da certificato medico, nonché pasti speciali per motivi etico-religiosi, pasti vegetariani o per indisposizione temporanea. Anche questi alimenti dovranno essere consegnati all'utente fruitore (bambini ed adulti) in condizioni di servizio organolettiche e igienico-sanitarie ottimali e in contenitori separati, riportante il nome del bambino o dell'adulto.

6. La frutta deve essere consegnata nei vari punti di refezione lavata e protetta contro eventuali contaminazioni. La consegna dovrà essere effettuata in orario deciso dalla dirigenza scolastica, che verrà comunicato all'inizio dell'appalto.

7. Le merende devono essere consegnate insieme al pranzo e per i soli bambini che frequentano il post-scuola.

8. La fornitura dei condimenti (olio, aceto, sale) verrà concordata secondo le esigenze dei servizi e dei refettori.

#### **ART. 6 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

1. La distribuzione dei pasti deve essere effettuata in tutti i punti di refezione escluso l'asilo nido (per il quale provvederà, dopo la consegna, il personale del gestore dello stesso), e comprende le seguenti operazioni:

- apparecchiatura dei tavoli per i pasti nei locali ad uso refettorio, compresa la distribuzione dell'acqua in caraffa prelevata dai punti di erogazione già stabiliti e controllati;

- porzionatura e distribuzione del pasto;

- sparcchiatura e pulizia dei tavoli, di tutte le attrezzature utilizzate e dei refettori.

2. Pulizie locali. In particolare:
  - nelle scuole che utilizzano appositi locali per le operazioni di preparazione della distribuzione dei pasti e per il rilevamento delle temperature, è a carico dell'impresa il riordino e la pulizia dei locali stessi e delle attrezzature utilizzate.
  - i locali che ospitano la mensa dei dipendenti comunali, dei volontari del servizio civile e delle attività estive devono essere ordinati e puliti a cura dell'impresa aggiudicataria.
  - i rifiuti dovranno essere raccolti e conferiti negli appositi contenitori della raccolta differenziata
3. Le operazioni di cui sopra dovranno essere effettuate secondo procedure definite (pianificazione, esecuzione, registrazione) e con personale, metodi, mezzi e materiali propri dell'impresa, secondo la normativa vigente. Fa eccezione l'attività di pulizia dei refettori che potrà, previa autorizzazione dell'Ente, essere subappaltata.
4. Per tutte le operazioni l'impresa dovrà organizzarsi con l'organico necessario, nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni per non pregiudicare il servizio.
5. In tutti i punti di refezione, escluso l'asilo nido, è prevista la fornitura di tovaglietta monouso per ciascun utente.
6. In caso di guasti e/o malfunzionamento delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie l'impresa aggiudicataria dovrà procedere a propria cura e spese; per il periodo necessario alle riparazioni o sostituzioni delle attrezzature, dovrà provvedere alla fornitura di stoviglie monouso.

## **ART. 7 – PRENOTAZIONI**

1. Le prenotazioni dei pasti dovranno essere effettuate entro le 9,30. Il sistema informatizzato di rilevazione delle presenze dovrà essere offerto e gestito dall'impresa aggiudicataria.
- 2) Alla fine di ciascun mese l'impresa trasmetterà all'Ufficio Scuola, unitamente alla fatturazione del servizio, il riepilogo dei pasti forniti, suddivisi per plesso scolastico e per tipologia di utente e pasto.



## **ART. 8 - PERSONALE**

1. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e conoscere le norme igienico-sanitarie della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione. Deve essere formato e costantemente aggiornato sulle buone norme di produzione (GMP), su quelle igienico-sanitarie, sulla sicurezza e la prevenzione, nonché preparato in merito a quanto disposto dal Decreto Legislativo 81/2008.

2. Prima dell'inizio del servizio l'impresa deve trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute. L'impresa aggiudicataria dovrà dare applicazione all'articolo 50 del Decreto Legislativo 50/2016 per promuovere la stabilità occupazionale del personale, riassorbendo quello in servizio durante l'appalto precedente, a meno che lo stesso, per propria volontà, non vi acconsenta.

3. Il personale deve essere dotato degli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia di igiene, nonché di tesserino di riconoscimento corredato di fotografia (ai sensi della L. 123/2007, art. 6) da indossare durante le ore di lavoro. Dovrà inoltre essere presente, su tali indumenti e ben visibile, il logo dell'impresa aggiudicatrice del servizio. Gli indumenti dovranno essere mantenuti puliti e in ordine.

4. Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve essere dotato di indumenti di lavoro di colore diverso dagli indumenti del personale addetto ad altre mansioni (lavaggio, pulizia).

5. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orologi, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. L'impresa aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione la documentazione comprovante le modalità adottate al fine della garanzia sull'idoneità sanitaria del personale.

6. L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a:

- assicurare l'inquadramento contrattuale del personale dipendente, secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, ivi comprese le contribuzioni previdenziali ed assistenziali;
- osservare le leggi, regolamenti e disposizioni emanate durante l'esecuzione dell'appalto, relative alle assicurazioni degli addetti degli autisti contro gli infortuni e invalidità, ivi compresa la normativa sulla sicurezza nei posti di lavoro secondo il D.L. 81/2008 e s.m.i. Dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, la cartellonistica illustrante le norme da far rispettare; i cartelli non potranno essere rimossi al termine dell'appalto;
- osservare l'obbligo di frequenza del personale di cucina e addetto alla distribuzione pasti a corsi di formazione, organizzati in ottemperanza alle vigenti norme.

7. L'impresa si impegna a far rispettare dai propri dipendenti e collaboratori, ai sensi dell'articolo 2 comma 3 del DPR 62/2013, le norme contenute nel codice di comportamento del Codice degli Appalti.

## **ART. 9 - ORGANICO**

1. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire il personale necessario alla migliore esecuzione dell'appalto; l'organico complessivo dovrà garantire, tra le altre, le seguenti figure professionali:

### A – n. 1 Responsabile del servizio

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno a un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalla Stazione Appaltante. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, a garantire tutte le figure professionali previste dal presente capitolato e, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali in organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

In caso di assenza o di impedimento del Responsabile, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione.

Il responsabile del servizio deve rapportarsi con il direttore del centro cottura ogniqualvolta sia necessario. Non è richiesta la sua presenza giornaliera presso il centro cottura, ma dovrà essere reperibile telefonicamente per gestire eventuali emergenze. E' responsabile di tutto l'andamento del servizio. Per i rapporti con dirigenti scolastici, insegnanti e genitori sarà autorizzata ad intervenire esclusivamente la dietista incaricata dei rapporti esterni, o il responsabile del competente ufficio comunale, o entrambi se ritenuto necessario.

### B – Personale di cucina

- n. 1 Direttore del Centro Cottura (detto anche Cucina Centralizzata), responsabile della direzione di tutto il personale di cucina, dell'organizzazione delle fasi di lavorazione nonché della gestione del magazzino, ordinativi forniture e ricevimento merci; il direttore dovrà anche rappresentare l'interfaccia operativa dell'impresa aggiudicataria per le attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti (responsabile dell'autocontrollo HACCP) ed essere presente in modo assiduo o comunque reperibile telefonicamente ogniqualvolta si rendesse necessario

- n. 1 cuoco oltre ad eventuali aiuto-cuochi in numero discrezionale a seconda della necessità e del carico di lavoro;
- n. 1 dietista per la preparazione e il controllo delle diete speciali;
- n. 1 incaricata/o dei contatti con le famiglie, con i medici, le strutture ospedaliere, del raccordo fra queste ed il centro cottura, di consulenze dietistiche, del controllo presso i plessi scolastici e dei rapporti con il SIAN dell'ASL TO3;
- personale generico di cucina sufficiente a garantire il funzionamento del servizio.

C - Personale addetto allo sporzionamento pasti per le scuole dell'infanzia e primarie, per la mensa dei centri estivi, per la mensa dei dipendenti comunali e volontari del servizio civile. Il personale dovrà essere garantito in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti e comunque non inferiore ad un operatore ogni cinquanta utenti o frazioni di cinquanta nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

Tale numero dovrà essere garantito anche per i punti di refezione in cui è presente la linea self-service.

Il rapporto è suscettibile di variazione tenuto conto delle condizioni strutturali e dell'organizzazione del servizio di distribuzione.

## **ART. 10 - RISPETTO DELLA NORMATIVA**

1. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente in tema di produzione biologica, certificazione, identificazione e tracciabilità di tali prodotti.

E' vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati.

2. Nel caso di mancata reperibilità di prodotti di origine biologica, è possibile la loro sostituzione con prodotti provenienti da coltivazioni a "lotta integrata", previa comunicazione e autorizzazione degli Uffici Comunali.

3. **RINTRACCIABILITA'**. L'impresa aggiudicataria dovrà essere in grado di individuare chi abbia fornito ogni alimento destinato alla produzione alimentare e deve disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo.

4. L'impresa è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale del personale dipendente addetto ai lavori oggetto del presente capitolato.

#### **ART. 11 - RESPONSABILITA' VERSO TERZI**

1. L'impresa aggiudicataria è responsabile verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento dell'appalto o in conseguenza del medesimo, restando pertanto esonerato da responsabilità il Comune appaltante.

#### **ART. 12 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA**

1. Sono a carico dell'impresa:

- a) l'approvvigionamento di tutte le derrate secondo le allegate tabelle merceologiche occorrenti al confezionamento dei pasti richiesti;
- b) le spese per il personale impiegato dall'impresa;
- c) la fornitura delle tovagliette di carta monouso e della procedura informatizzata relativa alla prenotazione giornaliera dei pasti e alla gestione del sistema dei pagamenti (per esempio: prepagato, tessere magnetiche, ecc.), nonché la fornitura di stoviglie tradizionali, vassoi ove necessari (linee self-service), e ogni utensile utile per la distribuzione, comprese caraffe infrangibili in polycarbonato dotate di coperchio, in ragione di 1 ogni 5 utenti, per la somministrazione dell'acqua proveniente dall'acquedotto comunale, di cui dovranno essere dotati i tavoli, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso. Nel caso non sia possibile, per motivazioni diverse, il prelievo dall'acquedotto, dovrà essere fornita acqua minerale naturale in bottigliette da ½ litro;
- d) le utenze, che comprendono: gas, energia elettrica, telefono, acqua, materiale di pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti consegnati, ed eventuali altre spese di funzionamento;
- e) il trasporto, con un numero adeguato di contenitori isotermeici e di mezzi coibentati, di tutti i pasti destinati alle mense comunali (scolastiche e non) e il ritiro, nei tempi stabiliti, dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- f) gli acquisti relativi all'integrazione dell'utensileria di cucina ed ai contenitori termici per il trasporto e la conservazione dei pasti;
- g) la fornitura, per tutta la durata dell'appalto, delle attrezzature non ricomprese in quelle di proprietà del Comune e necessarie a garantire la funzionalità del servizio (vedasi inventario allegato al presente capitolato)
- h) le spese relative alla volturazione dei contratti di fornitura delle utenze di cui al capo precedente;

- i) tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto di appalto;
- l) le procedure e i costi per le autorizzazioni sanitarie per la preparazione e somministrazione dei pasti;
- m) i costi di tutte le attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alle norme igieniche che regolano il funzionamento del servizio e delle relative zone di preparazione, confezionamento, spedizione dei pasti nonché dei relativi magazzini, ecc.  
I costi devono comprendere le attività di verifica a carico dell'impresa quali analisi chimiche e microbiologiche in autocontrollo, sopralluoghi di verifica da parte del personale dell'Assicurazione Qualità dell'impresa, ecc.  
E' richiesta l'analisi periodica dell'acqua somministrata presso le mense, prelevata dai punti di erogazione. Copia dei risultati delle analisi dovrà essere consegnata all'Ufficio Scuola comunale.
- n) il prelievo, la tenuta ed idonea conservazione per la durata minima di 48 ore di controcampioni di tutte le tipologie di alimenti (prodotti finiti) forniti per la mensa di ogni ordine di scuola
- o) polizze assicurative a copertura dei rischi derivanti dall'appalto, ivi compresi incendi, scoppi, intossicazioni alimentari e quant'altro possa derivare dalla gestione dello stesso
- p) l'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle maestranze
- q) il riassorbimento del personale proveniente dalla cessazione del precedente appalto, salvo diversa intenzione del personale stesso, o salvo motivate esigenze organizzative dell'appaltatore che andranno sottoposte e approvate preventivamente dall'Amministrazione comunale
- r) l'emissione del documento di trasporto sul quale dovranno essere indicati, data, ora, quantità e tipologia dei pasti e dei prodotti consegnati
- s) la partecipazione ad incontri con i genitori promossi dall'Ufficio comunale competente, nonché alle riunioni della Commissione Mensa
- t) l'eventuale programma per l'inserimento lavorativo di soggetti disabili impegnati nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione Comunale entro 10 giorni dall'inizio del servizio stesso
- u) il servizio dietistico interno per il controllo e la preparazione delle diete personali e per i rapporti con i genitori, i controlli presso i vari punti di refezione, i rapporti con l'ASL, i medici di base, ed eventuali organi di controllo esterni
- v) la partecipazione al progetto "Aggiungi un Posto a Tavola" per il recupero e la redistribuzione dei pasti non serviti presso le mense, da gestire in collaborazione con l'Ufficio Politiche Sociali del Comune, presso la mensa dipendenti di Via Boneschi 26
- z) la fornitura di cibi biologici, a Km 0 e di cibi integrali, da inserire nei menù settimanali;

w) la gestione informatizzata della rilevazione delle presenze e dei pagamenti dei corrispettivi posti a carico delle famiglie, garantendo la presenza di proprio personale presso gli uffici dell'Area Servizi alla Persona presso il Movicentro, che presti assistenza nella gestione del sistema di pagamento e di rilevazione delle presenze alle famiglie stesse. In conseguenza a ciò, è richiesto che la ditta segnali tempestivamente eventuali casi di morosità agli uffici comunali prima che il debito risulti di difficile gestione. Il Comune di Alpignano, ad inizio servizio, fornirà tutti i dati in suo possesso relativi alle iscrizioni al servizio di refezione scolastica, e le informazioni su quale sia la quota deliberata dalla Giunta Comunale posta a carico di ogni utente secondo l'ISEE in suo possesso.

E' richiesta anche la fornitura - solo quando espressamente richiesto dai locali Servizi Sociali - di pasti per cittadini in difficoltà, da consegnare a domicilio.

E' richiesto un progetto dettagliato di risistemazione e ristrutturazione del Centro Cottura, per la visita del quale il concorrente può contattare il direttore dell'Area Servizi alla Persona presso il Movicentro di Via Boneschi 26 (Marinella Gambaiani, 011/968 27 36 – [marinella.gambaiani@comune.alpignano.to.it](mailto:marinella.gambaiani@comune.alpignano.to.it)).

2. L'Amministrazione Comunale predisporrà sull'osservanza dei suddetti oneri da parte dell'impresa aggiudicataria riservandosi di procedere alla risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

### **ART. 13 – ONERI A CARICO DEL COMUNE**

1. Sono a carico del Comune:

- a) la consegna in comodato del Centro Cottura e dei relativi impianti e attrezzature in stato di capacità operativa, previa verifica delle loro condizioni;
- b) il pagamento dei pasti e dell'IVA su fatture emesse mensilmente dall'impresa secondo quanto disposto al successivo art. 15;
- c) la comunicazione di eventuali sospensioni del servizio a causa di scioperi del personale dipendente dall'Ente Locale o della Scuola nei termini previsti dalla vigente normativa;
- d) la fornitura di tutti gli arredi, tavoli, sedie e armadi dei refettori

## **ART. 14 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

1. In caso di sciopero del personale delle scuole o comunale o per qualsiasi altra causa motivata l'Amministrazione comunale ha la facoltà di sospendere totalmente o parzialmente il servizio, senza che siano dovuti indennizzi o compensi all'impresa, preavvisando la stessa con un giorno di anticipo quando possibile.
2. In caso di sciopero del personale dipendente dell'impresa la stessa deve darne preavviso almeno 48 ore prima.
3. E' facoltà dell'Amministrazione comunale disporre la chiusura dell'impianto in occasione delle festività natalizie, pasquali e del periodo estivo. In tal caso l'impresa dovrà fornire un numero di buoni-pasto di pari valore per gli utenti (dipendenti comunali, volontari del servizio civile, ecc.) che ne avessero diritto. I buoni verranno prenotati e forniti secondo procedure concordate con l'Ufficio Scuola comunale.

## **ART. 15 - PAGAMENTI**

1. Il pagamento delle forniture e delle prestazioni verrà effettuato a seguito di presentazione delle relative fatture mensili, corredate dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite e dal riepilogo mensile dei pasti prenotati ed effettivamente forniti.
2. Le fatture dovranno essere compilate indicando il numero dei pasti consegnati nel corso del mese distinti per tipologia di scuola e suddivisi per tipo di fornitura (adulti, bambini, merende). Il pagamento avverrà secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti pubblici.
3. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, gli acquisti, le riparazioni o sostituzioni di macchinari ed ogni altra spesa, espressa o non espressa dal presente capitolato, necessaria per la regolare esecuzione dell'appalto.
4. Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si procede alla revisione periodica del prezzo secondo i coefficienti di rivalutazione ISTAT.

## **ART. 16 – GARANZIA PROVVISORIA**

1. La garanzia provvisoria è determinata ai sensi dell'art 93 del D. Lgs 50/2016 in € 137.800,00 pari al 2% dell'importo posto a base d'appalto, ridotto della metà in caso di possesso, da parte dell'offerente, di certificazioni del sistema di qualità UNI CEI EN 45000 , della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 e della serie UNI CEI ISO 9000.
2. L'impresa concorrente per poter partecipare alla gara d'appalto dovrà dimostrare di aver costituito, in uno dei modi previsti dal D. Lgs 50/2016, il deposito cauzionale, che in caso di aggiudicazione dell'appalto, potrà concorrere alla costituzione della cauzione definitiva, nei limiti di seguito indicati e secondo le modalità fissate per la medesima.  
La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alla eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché la operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. La garanzia provvisoria, in qualsiasi modo costituita, potrà essere incamerata nel caso che l'impresa aggiudicataria non provveda a stipulare il relativo contratto entro 30 giorni dall'invito alla firma del medesimo.

## **ART. 17 – GARANZIA DEFINITIVA**

1. L'aggiudicazione sarà comunicata all'impresa interessata via PEC e costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento della comunicazione.
2. Successivamente all'approvazione della determinazione del direttore d'Area di aggiudicazione definitiva dovrà addivenirsi, presso l'Ufficio Contratti comunale, alla stipulazione del formale atto in relazione alla causale del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.
3. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'impresa aggiudicataria dovrà dimostrare di aver costituito garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo netto dell'appalto, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.
4. Nel caso di inadempienza anche di una sola delle obbligazioni assunte dall'impresa aggiudicataria, e fatti salvi i maggiori diritti dell'Amministrazione Comunale, la stessa procederà all'incameramento della garanzia suddetta con semplice atto amministrativo.



5. La garanzia verrà restituita al completamento della fornitura e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

6. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria trascurasse ripetutamente od in modo grave l'adempimento delle presenti condizioni ovvero risultassero violate le norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione, fatti salvi i propri maggiori diritti, procederà, in pieno diritto e senza formalità di sorta, con semplice atto amministrativo, alla risoluzione di ogni rapporto con l'impresa stessa e all'incameramento della cauzione provvisoria o definitiva.

## **ART. 18 - INVENTARIO, MANUTENZIONE E RICONSEGNA**

1. Alla consegna degli impianti verrà redatto in contraddittorio con l'impresa aggiudicataria un inventario dettagliato degli impianti, delle attrezzature e degli altri beni sia della cucina centralizzata sia dei vari punti di refezione, con una descrizione del loro stato di conservazione. Si allega comunque al presente capitolato un primo inventario dello stato di fatto della presenza di attrezzature attualmente in uso presso il Centro Cottura.

2. L'impresa che riceve in consegna gli impianti e le attrezzature come da inventario dovrà provvedere alla loro manutenzione e riconsegnarli, alla scadenza del contratto di appalto, nelle stesse condizioni di funzionalità in cui sono state ricevute, salva la normale usura. In caso contrario l'impresa dovrà procedere alla riparazione o alla sostituzione di attrezzature e impianti danneggiati o non funzionanti, anche se le disfunzionalità fossero dovute al normale deperimento d'uso.

3. La manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature del Centro Cottura e delle macchine per il lavaggio automatico delle stoviglie dei punti di refezione è integralmente a carico dell'impresa aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto.

4. La manutenzione straordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari è anch'essa a carico dell'impresa aggiudicataria.

5. La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di impianti, attrezzature e macchinari è a totale carico dell'impresa aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire in ogni caso la regolarità del servizio.

6. L'impresa non potrà addurre motivazioni di tipo tecnico relative allo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno all'impresa, imprevisti vari) per giustificare interruzioni od inefficienze di qualsiasi genere nell'erogazione del servizio. Le penalità previste dal presente capitolato verranno in ogni caso applicate.

7. I costi derivanti dal deperimento d'uso degli impianti e delle attrezzature sono a carico dell'impresa aggiudicataria per la durata dell'appalto.

8. Sarà consentito all'impresa aggiudicataria preparare i pasti all'esterno del centro cottura esclusivamente nel caso in cui i lavori per la ristrutturazione dello stesso eccedessero i giorni di chiusura estiva o natalizia. I lavori potranno comunque essere eseguiti a lotti e dovranno essere totalmente eseguiti entro la scadenza dell'appalto.

9. L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni consegnati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'impresa stessa, salvo il caso in cui i furti siano coperti da assicurazione stipulata dal Comune di Alpignano sugli edifici comunali.

## **ART. 19 - CONTROLLI**

1. La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

2. Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione, ricorrendo anche ad organismi o personale specializzati, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini, il controllo del rispetto del menù, delle temperature e le modalità di stoccaggio delle derrate, la rispondenza delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), le date di scadenza dei prodotti, la pulizia degli ambienti, le temperature dei pasti al momento della distribuzione, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

Per la funzionalità nel controllo l'impresa appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'ASL TO3 periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

3. I tecnici incaricati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità più idonee.

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

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 10 giorni dalla data di comunicazione della contestazione l'impresa non fornirà alcuna controprova valida, L'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto d'appalto.

4. La Commissione Mensa potrà effettuare verifiche sull'andamento del servizio. L'appaltatore dovrà consentire l'ingresso al centro cottura, ai refettori e l'eventuale consumo del pasto al massimo a due componenti per volta della Commissione Mensa, previa esibizione di autorizzazione rilasciata dal competente Ufficio comunale. E' altresì consentito, esclusivamente ai genitori che abbiano i figli iscritti al servizio di refezione, l'accesso al centro cottura o ai refettori con le medesime modalità di cui sopra, e secondo ciò che è disposto dal regolamento comunale approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 30 del 28 aprile 2009. I visitatori potranno porre domande al personale ma non esprimere valutazioni e/o opinioni durante il sopralluogo. Tutte le valutazioni dovranno essere indite sulle apposite schede di rilevazione consegnate prima della visita.

5. L'impresa appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal contratto d'appalto, dovrà uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

L'impresa appaltatrice dovrà predisporre e rendere disponibile in qualsiasi momento presso i locali di produzione pasti un piano di autocontrollo così come previsto dalla vigente normativa nazionale ed europea. Tutta la documentazione relativa a detto piano (compreso, a titolo di esempio, gli elenchi dei fornitori referenziati, i relativi rapporti di validazione, ecc.) deve essere disponibile e consultabile presso i citati locali.

Copia dello studio e delle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale immediatamente prima dell'inizio del servizio onde dare la possibilità agli Uffici preposti di concordare eventuali modifiche.

## **ART. 20 - PENALITA'**

1. L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

L'ammontare totale annuo delle sanzioni applicate non dovrà superare lo 0,5% dell'importo totale annuo del contratto. Nel caso in cui tale evenienza abbia a verificarsi, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione anticipata del contratto ad esclusivo carico e responsabilità dell'impresa aggiudicataria.

## 2. Tipologia di inadempienze e relative sanzioni:

- consegna di un numero di pasti inferiore al numero dei pasti prenotati, applicazione di una penalità pari a Euro 500,00;
- consegna di pasti incompleti, applicazione di una penalità pari a Euro 250,00;
- fornitura prodotti non corrispondenti alle caratteristiche di cui all'allegato "C" del presente capitolato, applicazione di una penalità pari a Euro 700,00;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti, applicazione di una penalità di Euro 1.000,00;
- conservazione degli alimenti non conforme alla normativa vigente, applicazione di una penalità di Euro 700,00;
- temperatura dei pasti non conforme al capitolato, applicazione di una penalità di Euro 300,00;
- ritardo nella consegna dei pasti o mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto per un tempo superiore a dieci minuti, applicazione di una penalità di Euro 300,00;
- mancata o errata consegna delle diete speciali richieste, applicazione di una penalità di Euro 500,00.
- mancato utilizzo di alimenti biologici o a lotta integrata o provenienti dal mercato equo e solidale, previsti nel menù, applicazione di una penalità di Euro 300,00;
- mancata sostituzione, in caso di assenza, del personale addetto al centro di cottura, alla distribuzione dei pasti o al trasporto degli stessi, applicazione di una penalità di Euro 500,00;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti, applicazione di una penalità pari a Euro 500,00;
- inadeguata igiene delle attrezzature, utensili e stoviglie dei refettori, applicazione di una penalità di Euro 500,00;
- carenza di igiene e pulizia nei locali della cucina, delle stoviglie, del magazzino, del mezzo di trasporto, applicazione di una penalità pari a Euro 700,00, salva segnalazione alle Autorità competenti;
- mancato rispetto delle attività previste dalle procedure contemplate in attuazione del manuale di autocontrollo HACCP, applicazione di una penalità di Euro 700,00; qualora tale mancanza sia inerente le attività di verifica periodica del sistema (revisione, piano di verifica e campionamento, attività ispettiva presso i sub fornitori od interna dell'impresa appaltante ecc.) la penale relativa verrà raddoppiata.
- mancato rispetto dell'organico del personale come previsto dal presente capitolato e dall'impresa certificato con apposita documentazione: Euro 500,00.

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

In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso di ulteriore recidiva o qualora si verificassero, da parte dell'impresa appaltatrice, inadempienze tali da rendere non soddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti dell'impresa appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della garanzia e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

4. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da formale contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa appaltatrice dovrà controdedurre entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante emissione di nota di accredito da parte dell'impresa.

La relativa fattura non verrà liquidata sino al ricevimento della nota suindicata.

5. L'applicazione delle suddette penalità è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità sopra menzionate potranno essere applicate come accessorie anche nel caso le inadempienze sopra citate siano rilevate da organi di vigilanza preposti per legge ed indipendentemente dai relativi e specifici provvedimenti amministrativi e/o penali.

## **ART. 21 - SUBAPPALTO**

1. Le imprese concorrenti dovranno indicare nella documentazione di gara se intendano eventualmente subappaltare il servizio di pulizia dei refettori, come indicato precedentemente. Non sono ammesse altre forme di subappalto, per nessun'altra parte del servizio.

2. Per le parti subappaltate le imprese dovranno attenersi a tutte le prescrizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, con particolare riferimento al comma 4. L'Amministrazione Comunale in ogni caso non provvederà a pagare direttamente il subappaltatore e sarà pertanto onere dell'appaltatore mantenere direttamente i rapporti contabili con i terzi.

## **ART. 22 - RISOLUZIONE ANTICIPATA**

1. Ogni inadempienza relativa alle norme del presente capitolato potrà dare luogo a formali contestazioni scritte.
2. L'Amministrazione Comunale ha comunque il diritto di risolvere anticipatamente il contratto in caso di gravi inadempienze da parte dell'impresa senza che questa possa pretendere indennizzi di sorta. L'Amministrazione comunale avrà viceversa diritto al risarcimento dei costi e dei danni derivanti dalla anticipata risoluzione del contratto.
3. Costituiranno altresì motivo di risoluzione anticipata del contratto a danno dell'impresa aggiudicataria:
  - a) la falsità delle dichiarazioni autocertificate in sede di gara d'appalto;
  - b) un uso dei locali diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
  - c) accertati casi di intossicazione alimentare;
  - d) la non applicazione per recidiva specifica superiore alle 3 (tre) volte di quanto definito nel proprio studio e manuale di autocontrollo HACCP in ordine alla sicurezza igienico sanitaria del servizio.

## **ART. 23 - ATTIVITA' AMMINISTRATIVE**

1. L'Amministrazione comunale chiede altresì all'appaltatore di svolgere, per conto del Comune, le azioni amministrative per la rilevazione delle presenze degli utenti della refezione scolastica e la riscossione delle quote dovute dagli utenti del servizio di refezione, secondo le tariffe stabilite dall'Amministrazione Comunale, e che dovranno prevedere:
  - rilevazione presenze utenti;
  - calcolo dell'importo mensile dovuto da ciascun utente secondo le quote deliberate dalla Giunta Comunale e fornite dall'Ufficio Scuola;
  - adempimenti necessari alla riscossione mensile delle quote;
  - segnalazione degli eventuali morosi all'Ufficio Scuola.
2. Le modalità di svolgimento delle competenze amministrative dovranno essere proposte in sede di offerta tecnica dal concorrente. Non è escluso il ricorso a sistemi di riscossione anticipata tramite tessere prepagate dall'utente. In ogni caso il concorrente potrà proporre qualsiasi sistema alternativo a quello attualmente utilizzato dal Comune di Alpignano, purché la gestione, tranne il recupero delle morosità, resti in capo al gestore della refezione scolastica.
3. Il personale addetto a tale servizio che abbia contatto con il pubblico deve essere gradito all'Amministrazione Comunale.

4. L'attività amministrativa dell'appaltatore si intende conclusa per ogni anno scolastico al **31 luglio**; trascorsa tale data, deve consegnare al Comune gli atti contabili e l'elenco delle morosità in atto.

Da tale data gli atti relativi alla riscossione delle morosità saranno effettuati dall'Ufficio comunale competente che ne curerà il recupero nelle forme e nei modi stabiliti dalla legislazione vigente.

5. L'appaltatore dovrà essere in grado di attivare la gestione dell'aspetto amministrativo come sopra descritto per l'inizio dell'anno scolastico, o comunque all'atto della presa in carico dell'affidamento.

#### **ART. 24 - SPESE E ONERI DIVERSI**

1) Tutte le spese inerenti al presente appalto, accessorie e conseguenti, saranno totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria.

#### **ART. 25 – CONTENZIOSO**

1. Per le controversie in ordine all'esecuzione del presente appalto si elegge come competente il Foro di Torino.

\* \* \* \* \*

## PARTE II

### CARATTERISTICHE DEI MENU'

#### ART. 26 - I MENU'

1. I menù saranno articolati in menù invernale (ciclico in 8 settimane) ed estivo (ciclico in 4 settimane). I menù per i centri estivi sono articolati in 4 settimane. Le date di entrata in vigore dei menù saranno concordate di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegati “menù”, “tabelle dietetiche e grammature”, “tabelle merceologiche”) o concordati fra le parti.

3. E' consentita, in via temporanea ed eccezionale, la variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate o sospensione cautelativa di un fornitore in seguito a risultati positivi delle analisi eseguite in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di verifiche ispettive con esito negativo o dubbio presso i fornitori.

Ogni variazione dovrà essere autorizzata dagli uffici competenti previa comunicazione scritta e trasmessa via fax o via mail.

#### ART. 27 - QUANTITA' IN VOLUMI E PESI

1. L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre una tabella, che presenterà prima dell'avvio dell'appalto, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte e crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Gli strumenti utilizzati per questo e/o per gli altri controlli previsti, dovranno essere calibrati e/o comunque periodicamente verificati. Si richiama il manuale applicativo delle *Proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado “In Mensa con Gusto”*, redatto dal Servizio di Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale presso la Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL TO3, competente per territorio.



## **ART 28 - TIPOLOGIA DEI PASTI**

### 1. Composizione pasti per l'asilo nido:

- un primo
- un secondo con contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- una merenda
- oppure pasti omogeneizzati o farine latte, o pappe secondo i suggerimenti del Ministero della Salute (circolare "Bambine e bambini del mondo - Guida per le Famiglie") e in base al grado di svezzamento dei piccoli
- acqua in caraffa della rete idrica comunale

Nel locale cucina al piano seminterrato dell'asilo nido o nel locale cucinotta al piano terreno, l'impresa aggiudicataria del servizio asilo nido dovrà dotarsi di scaldabiberon dove preparare eventualmente il latte in polvere o di proseguimento procurato dalle famiglie per i bambini molto piccoli, e di frigorifero per la conservazione. All'aggiudicataria del servizio di refezione, quindi, spetta la preparazione e la fornitura delle pappe per i bambini svezzati.

La consegna dei pasti all'Asilo nido deve essere distinta in contenitori separati, per ciascuna delle sezioni presenti. E' facoltà dell'Amministrazione variare il numero delle sezioni.

### 2. Composizione pasti per le scuole dell'infanzia:

- un primo
- un secondo con contorno
- pane
- frutta fresca di stagione/budino/yogurt/crostatina confezionata
- una merenda\*
- acqua in caraffa della rete idrica comunale

\*La merenda alla scuola dell'infanzia viene fornita solo per i bambini che usufruiscono del dopo-scuola.

### 3. Composizione pasti per le scuole primarie:

- un primo
- un secondo con contorno
- pane
- frutta fresca di stagione/budino/yogurt/crostatina confezionata
- acqua in caraffa della rete idrica comunale

4) Composizione dei pasti per i dipendenti comunali e volontari del servizio civile:

- due primi a scelta (di cui uno vegetariano)
- due secondi e contorni a scelta (di cui uno vegetariano)
- pane
- frutta fresca di stagione o yogurt o budino o dolce
- acqua in caraffa della rete idrica comunale o acqua in bottiglia

5) Composizione pasti per i centri estivi:

- un primo
- un secondo con contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o yogurt o budino o dolce
- acqua in caraffa della rete idrica comunale
- merenda

Sono previsti cestini per le gite scolastiche. Per la composizione dei cestini si veda la tabella delle grammature relative all'anno scolastico. In questo caso l'acqua - naturale - sarà fornita in bottiglia da 500 ml.

Potranno essere richiesti menù speciali per occasioni particolari (Natale, Pasqua, ultimo giorno di scuola, ecc.) da concordare con la Scuola e il Comune.

#### **ART. 29 - VARIAZIONI DEL MENU'**

1. Di norma, le variazioni del menù potranno avvenire in caso di accertato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, attestato dai questionari compilati dagli insegnanti e personale addetto alla distribuzione, o su proposta dell'impresa per variare le preparazioni e provare nuovi piatti, con la consulenza della dietista.

#### **ART. 30 - TABELLE DIETETICHE**

1. I pasti devono rispettare le grammature riportate nelle tabelle allegate, alle condizioni di somministrazione degli alimenti di cui al presente capitolato e consegnati nei punti di consumo negli orari stabiliti.

2. Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati i pesi di tutti gli ingredienti necessari di ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione, a crudo, e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Capitolato in considerazione delle seguenti varianti:

- cambio stagionale;
- grado accettabilità degli utenti;
- necessità di sperimentazione;
- ulteriori inserimenti di prodotti biologici.

### **ART 31 - DIETE SPECIALI**

1. L'impresa dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico e/o portatori di allergie alimentari, fornendo gli alimenti idonei nel rispetto della patologia riscontrata (es. alimenti privi di glutine, alimenti integrali, etc).

La richiesta per le diete speciali deve essere effettuata dal medico curante o dallo specialista del richiedente con certificato medico elencante chiaramente e specificatamente gli alimenti da non somministrare e il periodo di osservanza della dieta. Il certificato medico deve essere consegnato in originale all'Ufficio Scuola.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome del bambino o dell'adulto, scuola e ove possibile classe e sezione, per essere identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di +4° C al cuore del prodotto e conservazione tra 0° C. e + 4° C. Non è accettata una temperatura al di sotto degli 0° C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, insalate, tonno, ecc) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0° C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo.

2. Potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etnico-etico-religiose, oppure diete vegetariane o vegane (solo per i maggiorenni), su richiesta scritta per gli adulti e sottoscritta dai genitori per i minori. Tale richiesta deve essere presentata su apposito modulo predisposto all'Ufficio Scuola comunale.

3. L'impresa dovrà predisporre diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, richieste nella prenotazione dei pasti del giorno, per indisposizione transitoria: le diete sono costituite da pasta o riso in bianco, una verdura ed una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco. Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine la famiglia dovrà presentare all'Ufficio Scuola un certificato medico che motivi la necessità del proseguimento di tale regime alimentare.

4. L'obbligo di campioni non si applica alle diete speciali qualora queste non superino il numero di 5 pasti per tipologia di alimenti esclusi.

### **ART. 32 - INTRODUZIONE NUOVI PIATTI E ALIMENTI ALTERNATIVI**

1. Prima di introdurre nuove preparazioni gastronomiche, l'impresa dovrà presentare all'ufficio competente una scheda con la descrizione, le grammature e le qualità organolettiche dell'alimento.

### **ART. 33 - PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURA BIOLOGICA**

1. L'impresa deve fornire alimenti di provenienza italiana (tranne la frutta esotica) e laddove possibile locale, provenienti da coltura biologica e/o da produzione "a lotta integrata".

2. Nel caso di mancata reperibilità di prodotti ortofrutticoli di origine biologica o produzione integrata, è possibile la loro sostituzione con prodotti provenienti da coltivazioni convenzionali – 1^ categoria – previa autorizzazione comunale.

3. L'impresa dovrà fornire, qualora richiesto, ulteriori alimenti idonei alle richieste di diete vegetariane o vegane (queste esclusivamente per gli adulti), quali per esempio frutta a guscio, alimenti a base di soia ecc. rispettosi delle vigenti normative in materia (provenienza, etichettatura...).

### **ART. 34 - CONDIMENTI**

1. Le verdure cotte o crude dovranno essere condite nei refettori con olio extravergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento per aumentare la gradibilità del prodotto.

2. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione dopo aver verificato se è da tutti gradito oppure collocato sui tavoli dei refettori in idonei contenitori protetti.

3. Per il condimento dei primi piatti, per cui è richiesto Parmigiano Reggiano, è ammesso l'utilizzo del prodotto già grattugiato e confezionato nel rispetto delle vigenti normative in merito all'etichettatura dei prodotti alimentari (Reg. UE 1169/2011) e dei requisiti igienico-sanitari.

Per il condimento a cotto e a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva. Potrà essere utilizzato altro olio monoseme (girasole o mais) di filiera italiana e come ausilio tecnologico in alcune specifiche preparazioni (pasta al pesto e biscotti o dolci per preparazioni dietetiche).

### **ART. 35 - ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE E LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

1. L'impresa aggiudicataria deve garantire che i propri metodi di lavorazione, la propria organizzazione, le attrezzature, gli impianti, il personale, ecc. seguano le “buone pratiche di lavorazione” (GMP) del settore e quanto previsto e dettagliato dalle proprie procedure di autocontrollo HACCP.

### **ART. 36 – RIUTILIZZO E RIDISTRIBUZIONE**

1. E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati, salvo quanto specificato ai successivi commi 2) e 3).

In caso di eccedenze legate a qualsivoglia causa gli addetti alla distribuzione dovranno riconsegnare tali alimenti in cucina con il ritiro dei vuoti.

Tutti i cibi preparati, serviti ma non consumati dovranno essere eliminati secondo metodologia da definirsi con apposita procedura del manuale di autocontrollo HACCP.

2. E' consentito l'utilizzo differito di alcuni alimenti purchè non soggetti a conservazione a temperatura controllata (esempio: frutta, budino che abbia subito un trattamento UHT)

3. L'Amministrazione comunale richiede all'affidatario la collaborazione al progetto “Aggiungi un Posto a Tavola” per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato sia presso le mense scolastiche che presso la mensa dipendenti, come previsto al precedente articolo 12.

## **ART. 37 - CONTENITORI E MEZZI DI TRASPORTO**

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le attività di veicolazione e trasporto devono essere a norma secondo quanto previsto dal decreto legislativo 155/97.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, ovvero su ognuno di essi deve essere riportato il nome della scuola e il tipo di alimento.

In particolare i contenitori gastronomici dovranno essere in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizione in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le guarnizioni dovranno essere periodicamente sostituite.

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

Per l'asilo nido i pasti dovranno essere forniti in contenitori separati per ogni sezione.

2. Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi e correttamente identificati. Tali contenitori dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43.

3. E' fatto obbligo di provvedere ogni settimana alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo da non determinare contaminazione degli alimenti trasportati. E' fatto obbligo di prevedere idonee misure di controllo e registrazione relative allo stato di pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati.

4. L'impresa dovrà presentare un piano per il trasporto dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato ai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

## **ART. 38 – ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alla prescrizioni del D. Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D. Lgs. 259/00 e s.m.i.; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente (art.10 comma 3 del presente capitolato). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dalla ditta appaltatrice devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

2. L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposta sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori on artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita.

3. L'etichetta deve riportare:

- a) denominazione di vendita,
  - b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente),
  - c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione),
  - d) modalità di conservazione ed utilizzazione,
  - e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza,
  - f) nome o ragione sociale o marchio depositato,
  - g) sede fabbricante o confezionatore, sede stabilimento.
  - h) il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione: "Da consumarsi preferibilmente entro..... " nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, nel rispetto delle indicazioni date dall' art. 10.
-

**Informativa: ai sensi dell'art.13, comma 1, della L. 196/03**, in ordine al procedimento instaurato con il presente bando, si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi; i dati raccolti saranno trattati a livello informatico e/o manuale
- b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- c) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento, i concorrenti che partecipano alla gara che ne facessero richiesta, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/1990;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 della L.196/03;
- f) soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice. Il responsabile designato è il Direttore dell'Area Servizi alla Persona.

I dati saranno altresì trattati e custoditi con riferimento al nuovo Regolamento Europeo GDPR 679/2018.

ALLEGATI:

Inventario  
Menù tipo  
Tabella delle grammature  
Tabelle merceologiche  
Linee guida ASL TO3