



Comune  
di Pavone Canavese

Servizi Generali e al Cittadino

## **CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

**SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E  
SECONDARIA DI PRIMO GRADO, I DIPENDENTI, IL CENTRO ESTIVO E  
ALTRE UTENZE**

**Periodo Settembre 2020 / Agosto 2021**

## TITOLO I

### INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Nell'anno scolastico 2020/2021 parte dell'edificio della scuola primaria, compresi i refettori, sarà oggetto di interventi di messa in sicurezza pertanto non sarà agibile.

Tutto il servizio, anche se non dettagliato nel presente Capitolato, dovrà, comunque, essere effettuato sulla base dei protocolli di sicurezza per emergenza epidemiologica Covid-19.

Stante la difficoltà di organizzare il servizio a causa delle intervenute criticità sopra indicate, le modalità di gestione dello stesso, così come previste dal presente Capitolato, potranno essere oggetto di verifica. Nel caso si rilevasse la necessità di apportare modifiche, queste verranno assunte in accordo tra le parti.

#### Art. 1 - Definizioni

- Per "I.A." si intende l'Impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica.
- Per A.C. si intende l'Amministrazione Comunale di Pavone Canavese che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

#### Art. 2 - Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione per scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dipendenti, Centro Estivo e altre utenze assistite e a domicilio.

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 e delle merende presso i locali di consumo di seguito specificati:
  - **pasti dal Centro Cottura sito nella Scuola dell'Infanzia alla Scuola Secondaria di Primo Grado, con consegna su tre turni (11.30 - 12.30 - 13.30), i primi due riferiti ai pasti della Scuola Primaria, mentre il terzo turno relativo alla Scuola Secondaria, per un periodo di tempo non precisato;**

al termine dei lavori di ristrutturazione dell'edificio della Scuola Primaria:

- pasti dal Centro Cottura sito nella Scuola dell'Infanzia alla Scuola Primaria, con consegna in due turni (12.00 - 13.00);
- pasti dal Centro Cottura sito nella Scuola dell'Infanzia alla Scuola Secondaria di Primo Grado, con consegna unica (13.00);
- pasti dal Centro Cottura al Municipio per i dipendenti che consumano il pasto presso gli uffici comunali e al domicilio di altre utenze;
- **la distribuzione:**  
dei pasti presso i plessi scolastici e distribuzione delle merende nel locale di consumo pasti della scuola dell'Infanzia;
- **la consegna senza distribuzione:**  
➤ consegna al personale dei Servizi Sociali dei pasti per i loro assistiti;
- **la pulizia, l'allestimento, lo sbarazzo e la sanificazione** dei tavoli di tutti i locali di consumo, **alla fine di ogni turno**;
- **la pulizia e la sanificazione** dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti e del Centro di Cottura,
- **la pulizia, la sanificazione e il riordino** di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate, secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Per il bimestre luglio - agosto 2021 il servizio, come sopra descritto, sarà limitato al centro estivo, ai dipendenti, agli utenti assistiti e al servizio pasti a domicilio.

Forma inoltre oggetto dell'appalto l'eventuale fornitura e l'integrazione delle attrezzature, delle stoviglie e delle posate, degli utensili e di quant'altro risulti necessario per la realizzazione del servizio, nonché la fornitura del materiale di consumo (tovagliette e tovaglioli di carta, prodotti e attrezzature per le pulizie e il lavaggio delle stoviglie e qualsiasi altro prodotto o materiale necessario per il suddetto servizio). **La dotazione di bicchieri e caraffe in melamina dovrà essere completamente rinnovata all'inizio dell'anno scolastico.**

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

### **Art. 3 - Durata del servizio**

La durata del servizio è fissata in anni 1. Il servizio dovrà essere espletato secondo il calendario scolastico per le scuole, il calendario stabilito dall'A.C. per il Centro Estivo e per

tutto l'anno per i pasti a domicilio e il personale dipendente (compresi quanti a diverso titolo lavorando per l'A.C. saranno dallo stesso autorizzati ad usufruire della mensa).

L'I. A. si impegna ad iniziare il servizio con l'inizio delle attività scolastiche, come da calendario 2020/2021, anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

#### **Art. 4 - Modalità di aggiudicazione**

L'aggiudicazione del servizio in oggetto avverrà con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'95 del D.Lgs. 50/2016.

L'A.C. si riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione qualora il servizio offerto non sia ritenuto idoneo ovvero ritenga che le Ditte non offrano le necessarie garanzie organizzative e di affidabilità. In tal caso i concorrenti non potranno sollevare eccezione o pretesa alcuna.

L'A.C. si riserva inoltre di procedere all'aggiudicazione anche in caso di unica offerta ammissibile quando questa sia ritenuta idonea e congrua da parte del R.U.P..

Per le modalità di aggiudicazione si rinvia al disciplinare di gara.

#### **Art. 5 - Importo dell'appalto**

Il valore presunto del contratto per il periodo settembre 2020/ agosto 2021 è indicativamente di

€ 198.841,00 - pasti annui presunti n. 38.497, merende n. 10.594

€ 1.440,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso

escluso IVA, (calcolati moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta, per il numero dei pasti/merende previsti nelle diverse articolazioni e varianti di servizio).

In particolare i prezzi unitari sono i seguenti:

Rif. Prezzi	Descrizione	Base d'asta in Euro
	<b><i>Prezzo per la fornitura del servizio completo di refezione</i></b>	
P1	Prezzo pasto	€ 5,00
P2	Merenda scuola dell'infanzia	€ 0,60

Il numero di pasti e merende è puramente indicativo, potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, sulla base delle effettive richieste da parte degli utenti.

**Il corrispettivo previsto (prezzo offerto dalla ditta che risulterà aggiudicataria), sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.**

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi a base d'asta sopra indicati.

#### **Art. 6 - Pagamenti**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 30 giorni dalla data di ricezione delle singole fatture mensili che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente prenotati e consegnati e distinti per tipologia di scuola e di utenti, previa attestazione di regolarità e conferma da parte dell'Ufficio comunale competente.

#### **Art. 7- Deposito cauzionale**

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'I.A. è tenuta a prestare idonea cauzione definitiva prestata ai sensi e conformemente a quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, nella misura pari al 10% dell'importo dell'appalto attraverso polizza fideiussoria, rilasciata da idoneo istituto o altro ente abilitato, o titoli di Stato o contanti, presso la tesoreria dell'Ente.

Se l'I.A. è una ONLUS si applicano le esenzioni previste dal D.Lgs. n. 460/97.

La fideiussione bancaria e/o assicurativa deve prevedere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento contrattuale.

La cauzione sarà progressivamente svincolata a sensi del comma 5, art.103 del D.Lgs 50/2016 nel limite massimo dell'80% e resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto e verrà svincolata solo dopo verifica del compenso dovuto a qualsiasi titolo da parte dell'impresa, al personale occupato nel servizio, di cui al presente capitolato.

Per il medesimo motivo alla scadenza del contratto si provvederà al pagamento delle fatture dovute a saldo per il servizio solo dopo la positiva verifica della esecuzione del presente Capitolato Speciale d'Appalto, adempimento che sarà effettuato dal Responsabile dell'esecuzione ai fini dell'emissione della verifica di conformità.

La cauzione definitiva garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante il contratto per fatto imputabile all'I.A. a causa dell'inadempimento o della cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione, di cui l'A.C. abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'A.C., la quale aggiudica al concorrente che segue nella graduatoria.

Per tutto quanto non specificato nel presente articolo, si applica quanto previsto dall' art. 103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

#### **Art. 8 - Rinuncia all'aggiudicazione**

L'I.A. che receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza poter elevare pretese o eccezioni e sarà tenuta a risarcire l'A.C. per l'eventuale danno per prestazione non eseguita derivante da:

- a) aggiudicazione alla Impresa che segue nella graduatoria, per quanto riguarda il danno derivante dalla differenza tra l'offerta del recedente e quella della Impresa che segue in graduatoria;
- b) ripetizione della gara.

#### **Art. 9 - Inizio del Servizio**

L'I.A. deve iniziare il servizio con l'inizio delle attività scolastiche 2020/2021. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'A.C. si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n.155/1997) relativo al centro di cottura;
- la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante dell'I.A. e dell'A.C., del Documento Unico di Vantazione dei Rischi di cui al successivo art. 83;
- la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art.

22;

- la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 30;
- la costituzione di cauzione definitiva con le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

## **Art. 10 - Trattamento dati personali**

1. Ai sensi del Reg. (EU) 2016/679 e del Codice in materia di protezione dei dati personali (Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196), il titolare del trattamento, Comune di Pavone Canavese, informa i legali rappresentanti delle società partecipanti al bando che:

il titolare del trattamento è il Comune di Pavone Canavese, con sede in Pavone Canavese, Piazza del Municipio 1, nella persona del Sindaco pro tempore sig. Endro Giacomo Bevolo.

i dati di contatto del DPO sono:

D.P.O.: avv. Luciano Paciello

Telefono:(+39) 0114341715

PEC: lucianopaciello@pec.ordineavvocatitorino.it

le finalità del trattamento attengono al corretto svolgimento della procedura di gara e all'eventuale prosecuzione del rapporto contrattuale in caso di aggiudicazione della gara;

la base giuridica è da ravvisarsi nell'art. 6 lett. b) del Reg. (EU) 2016/679, ovvero l'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o l'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso; nell'art. 6 lett. e) del Reg. (EU) 2016/679, ovvero l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento;

il trattamento dei dati personali avverrà da parte di personale autorizzato, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità di trattamento;

non sono previste comunicazioni a terzi se non per ottemperare ad eventuali richieste degli organi giudiziari e di controllo; i dati non saranno soggetti a diffusione (con tale termine intendendosi il darne conoscenza in qualunque modo ad una pluralità di soggetti indeterminati), salvo che per l'eventuale pubblicazione obbligatoria prevista per legge di alcuni di essi, da inserire nella sezione "Albo on line" e "Amministrazione Trasparente" del sito web istituzionale del titolare del trattamento;

i dati saranno conservati in conformità alla norme sulla conservazione della documentazione amministrativa; in ogni caso, i dati personali oggetto del trattamento saranno conservati per il periodo necessario a rispettare gli obblighi di legge correlati al piano di conservazione dei documenti del Titolare del trattamento;

gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza è presentata al titolare del trattamento, [indicare un contatto, preferibilmente e-mail, o eventualmente, a scelta, i dati del DPO];

l'interessato che ritenga che il trattamento dei dati personali a lui riferito avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento ha il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento);

il conferimento e il trattamento dei dati personali oggetto della presente informativa risultano essere necessari al fine di poter partecipare al bando di gara. Nell'eventualità in cui i dati richiesti non venissero correttamente forniti non sarà possibile dare corso alla partecipazione alla gara.

#### **Art. 11 - Subappalto**

Si rimanda al Disciplinare di gara.

## **TITOLO II**

### **ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

#### **Art. 12 - Oneri a carico dell'I.A.**

##### **12.1 - Spese inerenti il servizio**

Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato sono interamente a carico dell'I.A., eccetto quelle esplicitamente a carico dell'A.C..

In particolare, ma non a titolo esaustivo, sono a carico dell'I.A.:

- a. la fornitura, l'integrazione e l'installazione delle attrezzature del Centro Cottura;
- b. l'acquisto di tutte le derrate, conformi a quanto disposto dal presente capitolato e alle norme vigenti in materia, occorrenti al confezionamento dei pasti;
- c. la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il Centro Cottura dei pasti, delle merende per la scuola dell'infanzia;
- d. la preparazione e il confezionamento dei pasti a domicilio;
- e. il trasporto a tutti i refettori di cui all'art. 37 e la distribuzione dei pasti per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e merende per gli alunni dell'Infanzia e gli utenti del Centro Estivo;

- f. l'allestimento dei refettori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado (come indicato all'articolo 2);
- g. la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglie in bioplastica compostabile, in caso di guasto sulla rete pubblica di distribuzione, da consegnare ai refettori. La stessa acqua dovrà essere fornita unitariamente ai pranzi al sacco, in bottiglie in bioplastica compostabile da 50cl, per il Centro Estivo;
- h. la fornitura di scorte alimentari per far fronte ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione dei pasti. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da conservarsi presso l'apposito magazzino devono essere sufficienti al confezionamento del numero indicativo di pasti giornalieri. Le derrate depositate devono riguardare prodotti non alterabili;
- i. la fornitura di carrelli (termici ove occorre) e di contenitori (termici ove occorre) per provvedere al trasporto e alla distribuzione nei vari refettori;
- j. la pulizia straordinaria generale (compresi vetri pareti e arredi) e il risanamento completo dei locali all'inizio e al termine del periodo di gestione della mensa scolastica;
- k. la pulizia interna ed esterna delle pareti vetrate sia del Centro Cottura sia di tutti i locali di ricevimento e consumo dei pasti;
- l. la pulizia ordinaria delle attrezzature del Centro Cottura, del pentolame, delle stoviglie e dei refettori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- m. la pulizia e il riassetto quotidiani del Centro Cottura e dei locali di pertinenza, ivi compresi i serramenti, i vetri, gli aspiratori, gli arredi e le tubature eventualmente presenti;
- n. Il riassetto, pulizia e sanificazione quotidiana dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti di tutti i refettori di cui all'art. 37, compreso il refettorio dei dipendenti;
- o. la pulizia e la sanificazione dei bagni attigui al Centro Cottura e ai refettori;
- p. il lavaggio dei vassoi (ove utilizzati), dei contenitori, delle stoviglie, degli utensili, dei carrelli e di quant'altro sia utilizzato per espletare il servizio;
- q. il lavaggio e il riordino di pentole, tegami, utensili e quant'altro utilizzato per l'elaborazione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti;
- r. la preparazione dei tavoli dei refettori di cui all'art. 37 e la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti;
- s. la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario e conforme alle disposizioni vigenti in materia igienico - sanitaria e di sicurezza sul

lavoro;

- t. la fornitura al personale degli indumenti da lavoro e di quant'altro indicato all'art. 24;
- u. la fornitura di camici, cuffie, soprascarpe, mascherine e guanti monouso ai componenti degli organi di controllo;
- v. la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti, come specificato nel successivo art. 71, compresa la fornitura dei sacchi per la raccolta differenziata;
- w. la fornitura di tutto il materiale di consumo necessario (per es. carta stagnola, pellicola trasparente, carta da cucina tipo scottex, carta forno, sacchi per la spazzatura, tovagliette e tovaglioli di carta ecc.);
- x. la fornitura da parte dell'I.A., per tutta la durata del contratto, di tutto il materiale relativo a stoviglieria (a titolo d'esempio bicchieri, cucchiari, forchette, piatti piani, piatti fondi, vassoi, caraffe, ciotole, ciotoline ecc. ) in materiale non a perdere, integro, non annerito, non graffiato, non scheggiato, atossico, in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti e conforme alla normativa nazionale ed europea
- y. la sostituzione a carico dell'I.A. e all'inizio dell'anno scolastico di tutti i bicchieri e di tutte le caraffe in melamina;
- z. le spese di manutenzione degli impianti e delle attrezzature indicati all'art. 17, oltre alla pulizia e manutenzione dei beverelli;
- aa. disinfestazione e derattizzazione meglio specificate nell'art. 68;
- bb. Disgorgo delle tubature di scarico meglio specificato nell'art. 68;
- cc. prelievo di almeno un pasto campione completo per ogni giorno di erogazione del servizio, da conservare e contrassegnare nei modi indicati nell'art. 74;
- dd. confezionamento di un piatto campione, relativo alle grammature, per ogni refettorio;
- ee. le spese relative ai piani di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007;
- ff. assumere e assegnare per l'espletamento dei servizi in oggetto personale in numero adeguato ai servizi da fornire secondo i seguenti standard minimi:

distribuzione nella scuola dell'infanzia e primaria: l'I.A. dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato e nel rispetto dei normative e delle linee guida di sicurezza relative all'emergenza Covid-19;

Centro Cottura: nel Centro Cottura l'I.A. dovrà assicurare la presenza a tempo pieno di un cuoco appoggiato da un aiuto cuoco nelle giornate in cui vengono preparati più

di 150 pasti o nel caso il cuoco sia anche adibito ad altre mansioni oltre a quelle di cucina (ad esempio ordinazione merci, controllo H.A.C.C.P.);

preparazione refettori: l'I.A. deve garantire personale in numero e con orario adeguato ad assicurare la preparazione e il riassetto dei refettori ad inizio e fine di ciascun turno nei due / tre refettori;

lavaggio stoviglie e vassoi (se utilizzati): l'I.A. deve garantire il lavaggio delle stoviglie e dei vassoi se utilizzati, a fine servizio; **l'I.A. deve, comunque, tener conto delle dimensioni e della funzionalità del locale di ricevimento pasti della Scuola Secondaria di Primo Grado nel periodo di organizzazione su tre turni, al fine di evitare la contaminazione degli alimenti e delle stoviglie pulite.**

trasporti: l'I.A. deve garantire personale in numero e con orario adeguato ad assicurare il trasporto dei pasti.

sostituzione del personale: Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, definito in sede di gara, l'I.A. dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante;

Responsabile: l'I.A. dovrà nominare un Responsabile del servizio cui è affidata la direzione del servizio stesso (la figura può coincidere con il cuoco).

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A.. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'A.C., quando richiesto dalla stessa. Le funzioni del Responsabile del servizio sono specificate al successivo art. 22.

- gg. le spese per le analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, ambienti, attrezzature e personale del servizio;
- hh. l'inserimento sul sistema informatizzato dell'A.C. dei dati relativi ai consumi giornalieri;
- a. sono altresì a carico dell'I.A. le spese per le utenze telefoniche, l'utenza gas relativa del Centro Cottura. A tal fine, l'I.A. farà volturare in proprio capo le utenze. Detto costo viene quantificato forfaitariamente in base a verifiche effettuate dall'Ente relativamente ai consumi sostenuti per l'anno 2019 in € 1.729,60 annui;
- b. la raccolta rifiuti del Centro Cottura, dei refettori e dei locali di ricevimento pasti, con lo smaltimento negli appositi bidoni della raccolta differenziata.

## 12.2 - Assicurazioni

L'I.A. sarà sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per

qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'A.C. da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico del I.A. l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa I.A. e restando del tutto esonerata l'A.C.

L'I.A. dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila euro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, e dovrà essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa scolastica in conseguenza della consumazione dei pasti nella scuola. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa del contratto (è ammesso il rinnovo annuale).

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'I.A., 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'I.A. dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 1.000.000,00 euro (un milione euro).

Le polizze dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, all'A.C. prima dell'esecuzione del servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, all'A.C., entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

L'I.A. avrà l'obbligo di informare immediatamente l'A.C. nel caso in cui le polizze venissero disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'I.A. risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

L'I.A. avrà l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

### *12.3 - Spese contrattuali - licenze e autorizzazioni*

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..

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

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'I.A. e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

#### **Art. 13 - Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie**

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

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. 14 - 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, i locali di ricevimento pasti e i refettori nei plessi scolastici, sono a totale carico dell'I.A., come meglio precisato nel titolo III del presente Capitolato.

### TITOLO III

#### IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

##### **Art. 15 - Centro di Cottura, locali di ricevimento pasti e refettori**

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A., ad uso gratuito e alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali del Centro Cottura unitamente agli impianti, arredi, attrezzature e utensili, nonché il locale adibito a refettorio della scuola dell'infanzia. I refettori delle scuole primaria e secondaria di primo grado, se entrambi disponibili, restano a disposizione dell'A.C. per usi diversi (pre e post scuola e eventuali altri utilizzi ritenuti necessari dall'A.C.), previo accordo sulla sanificazione dei locali a fine di ciascun utilizzo.

L'Istituto Comprensivo, previo accordo con l'A.C., potrà utilizzare, durante il servizio di refezione scolastica, parte dei refettori per il consumo del "pasto domestico", compatibilmente con la normativa Covid. In tal caso l'Istituto Comprensivo si impegnerà a rimborsare all'I.A. il servizio di pulizia della zona utilizzata.

**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.**

A tale proposito, previo sopralluogo, l'I.A. presenterà in sede di offerta relazione sugli interventi che intende eventualmente realizzare e sulle attrezzature che intende installare. In caso di aggiudicazione dell'appalto in suo favore l'I.A. dovrà realizzare quanto proposto, 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 deve 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 tutti i locali di ricevimento pasti, ad eccezione di quello della Scuola Primaria durante il periodo di ristrutturazione della stessa, nei singoli plessi scolastici, comprensivi di impianti, attrezzature ed arredi esistenti.

La chiusura di tutti i locali e dell'area esterna al Centro Cottura è di competenza dell'I.A.

##### **Art. 16 - Consegna degli immobili, degli impianti e delle attrezzature**

L'A.C. dà in consegna all'I.A., previa stesura di inventario da redigere in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti sia presso il Centro Cottura 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.

L'A.C. consegnerà copia delle certificazioni di agibilità delle strutture (certificati di collaudo statici e certificazioni impiantistiche).

Tenuto conto del reintegro, potenziamento e miglioramento di attrezzature ed arredi proposti in sede di gara, quanto preso in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, e ad eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'I.A..

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 riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

L'I.A. dovrà provvedere a totali sue spese alla sostituzione e/o al reintegro delle attrezzature, degli impianti e degli arredi che riterrà non adeguatamente funzionanti o a norma di legge.

#### **Art. 17 - Manutenzione degli impianti e delle attrezzature e verifica periodica degli immobili e degli impianti**

Sono a carico dell'I.A. gli oneri, obblighi e responsabilità per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e degli impianti tecnologici interni al Centro Cottura, ivi compresi gli interventi per la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili.

Ogni modifica, trasformazione ed integrazione dovrà essere preventivamente concordata con l'A.C..

L'I.A. 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'I.A. dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso ogni dodici mesi 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'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitando alla stessa un

importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

**Art. 18 - Riconsegna all'A.C. dell'immobile, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili. Proprietà delle attrezzature e degli impianti.**

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali avuti in uso gratuito con impianti e attrezzature annessi, regolarmente funzionanti.

Tutte le nuove attrezzature, arredi ed impianti (sia sostituiti che integrati) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto, senza che l'I.A. possa pretendere alcun corrispettivo. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A..

**Art.19 - Sicurezza nei luoghi di lavoro**

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia - D.Lgs n. 81/2008, (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro), al Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) di cui al successivo art. 83., alla normativa e alle Linee Guida relative all'emergenza epidemiologica Covid-19.

## TITOLO IV

### PERSONALE

#### **Art. 20 - Personale**

Ogni servizio inerente al presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

Nell'esecuzione del servizio l'I.A. si avvarrà di figure direttive e di personale operativo idoneo e adeguatamente specializzato nel settore oggetto dell'appalto in numero sufficiente per garantire la qualità e la puntualità del servizio.

Tra il personale dipendente dell'I.A. dovrà esserci anche una figura come "capo cuoco/responsabile", presente nel centro cottura, che avrà la funzione oltre che di capo cuoco anche di coordinamento di tutto il personale operativo, ossia dipendenti/personale assunto dall'I.A..

L'I.A. deve disporre d'idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C.. Inoltre l'Impresa aggiudicataria per la preparazione di diete speciali dovrà osservare le prescrizioni indicate nel certificato medico o in eventuali allegati.

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 Contratto Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento, oltre che dalla normativa in essere e in evoluzione sul rischio epidemiologico da Covid-19.

Inoltre il personale dovrà essere formato sui rischi epidemiologici e sulle conseguenti modalità di gestione del servizio, come previsto dalla normativa e dalle linee guida in materia di Covid in vigore per tutta la durata del servizio.

La formazione del personale addetto alla produzione del pasto deve trattare in particolare i seguenti temi:

- 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, con particolare attenzione alle norme di prevenzione epidemiologiche.

La formazione degli addetti alla distribuzione del pasto deve trattare i seguenti temi:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (D. Lgs n. 193/2007), con particolare attenzione alle norme di prevenzione epidemiologiche.
- 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.

Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati, devono essere fornite informazioni e documentazione alla A.C., predisponendo prima dell'inizio del servizio un cronoprogramma nel quale siano dettagliati gli argomenti della formazione ed il personale interessato.

L'I.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza d'apporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine l' A.C. si riserva il diritto di richiedere all'Impresa aggiudicataria la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le eventuali disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

Pertanto, l'affidatario avrà l'obbligo di riassorbire ed utilizzare, prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, nel rispetto della vigente normativa e previa valutazione di compatibilità con l'organizzazione d'impresa.

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

#### **Art. 21 - Organico**

La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'I.A..

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le eventuali disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

Pertanto, l'affidatario avrà l'obbligo di riassorbire ed utilizzare, prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, nel rispetto della vigente normativa e previa valutazione di compatibilità con l'organizzazione d'impresa.

Il concorrente deve allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Si elenca di seguito il personale occupato dalla ditta che ha avuto in gestione il servizio fino all'anno scolastico 2019/2020, che applica il CCNL Settore Turismo - Pubblici Esercizi:

<b>Codice Qualifica</b>	<b>Codice livello</b>	<b>Codice mansione</b>	<b>% part-time</b>
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 6S	Add.S.Mensa Prom	37,50
Operaio	Livello 5	AIUTO CUOCA	50,00
Operaio	Livello 4	Cuoco	100,00

L'I.A. dovrà presentare all'A.C. prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo e i Contratti di Lavoro del personale addetto al servizio, aggiornandoli costantemente.

Successivamente all'inizio del servizio, la consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni comprese quelle relative all'orario di servizio, dovranno essere preventivamente comunicate per l'approvazione all'A.C. anche tramite e-mail. In mancanza dell'approvazione scritta da parte dell'A.C. non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e oraria del personale e delle qualifiche dello stesso, ad eccezione dei casi di assenza ordinaria (ferie, malattia breve).

L'I.A. deve garantire la corretta funzionalità del servizio anche in caso di assenza del personale.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal 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. 22- Direzione del servizio**

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'I.A., il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

L'I.A. al momento della consegna del servizio dovrà comunicare all'A.C. un recapito telefonico al quale possa essere raggiungibile il predetto Referente e l'eventuale sostituto, ed indicare l'indirizzo e-mail di riferimento.

Ogni variazione in merito alla figura del referente dovrà essere immediatamente comunicata al Direttore dell'esecuzione del servizio incaricato dal A.C..

L'I.A. all'atto della stipulazione del contratto, oppure, prima dell'inizio del servizio qualora si proceda con una consegna in via d'urgenza, è tenuto a comunicare per iscritto all'A.C. i dati anagrafici unitamente ai recapiti anche telefonici, e-mail, pec del Referente e del suo sostituto.

#### **Art. 23- Addestramento**

L'I.A. è obbligata ad istruire il proprio personale affinché mantenga un contegno professionale e collaborativo con il personale dell'A.C. e con quello della struttura scolastica, oltretutto improntato alla riservatezza delle informazioni di cui viene a conoscenza nell'espletamento delle proprie mansioni.

L'I.A. risponderà per accertate negligenze, inadempimenti, o inesatti adempimenti o fatti illeciti commessi dal proprio personale nell'esercizio delle loro incombenze.

L'I.A. deve garantire lo svolgimento dei corsi di formazione presentati in sede di gara a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

La durata dei corsi e il luogo dove saranno tenuti saranno valutati in sede di gara.

Inoltre, l'I.A. 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 A.C..

#### **Art. 24- Vestiario**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, 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 scritte di identificazione riportanti la denominazione 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 dalle normative in vigore.

L'I.A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso, che il personale dovrà obbligatoriamente usare nei casi previsti dalla normativa vigente oltre ai dispositivi eventualmente necessari per la prevenzione del rischio epidemiologico da Covid-19.

#### **Art. 25 - Idoneità Sanitaria**

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

#### **Art. 26 - Igiene del personale**

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

#### **Art. 27 - Disposizioni igienico sanitarie**

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 193/2007 ed al Reg. CE 852, 853 e 854/2004, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e sulla normativa Covid-19.

## **Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti**

L'I.A. si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'I.A. è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, UNIEMENS e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

L'inottemperanza agli obblighi sopra descritti sarà motivo di risoluzione del contratto.

Nell'esecuzione del lavoro l'I.A. dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza delle norme di sicurezza e antinfortunistiche da parte dei singoli lavoratori (D.Lgs. 81/2008), assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'A.C. L'I.A. dovrà inoltre aver ottemperato a quanto previsto dalla L. 68/99 in materia di collocamento dei disabili.

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'A.C. non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale dell'I.A. o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'I.A. e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'I.A. nei confronti del personale stesso.

## **Art. 29 - Applicazione contrattuale**

L'I.A., ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio in oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire

successivamente stipulato per la categoria stessa.

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..

L'I.A. nell'eventualità di nuove assunzioni per il servizio oggetto dell'appalto, dovrà assicurare il rispetto della Legge 12.03.1999 n. 68.

### **Art. 30 - Obblighi assicurativi**

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, per tutta la durata dell'appalto.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione 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 lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a 3.000.000,00 euro (tremilionieuro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

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,euro).

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.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'I.A. prima della stipula del contratto.

### **Art. 31 - 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.

In caso di contestazione sulla qualità dei pasti non dovrà opporre rifiuti alle decisioni dell'A.C. o di suoi incaricati di controllo sulla conformità sulle 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.

**Art. 32 - Tessera di riconoscimento del personale dell'I.A.**

Tutto il personale dipendente dell'I.A. dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante il nome, la qualifica e l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.

## TITOLO V

### ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

#### **Art. 33 - Tipologia dell'utenza**

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

#### **Art. 34 - Tipologia del servizio richiesto**

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti è di seguito descritta nella sua articolazione:

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

**Il servizio deve essere organizzato in due turni, per prevenire rischi epidemiologici, il primo alle ore 11.15 e il secondo alle ore 12.15, con la conseguente sanificazione dei locali tra un turno e l'altro.**

Distribuzione al tavolo dei pasti e delle merende a cura dell'I.A. con piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri e caraffe in melamina, con reintegro se necessario a carico della I.A., tovaglie e tovaglioli di carta.

**Tutte le stoviglie ed il materiale a perdere si intendono** forniti dalla I.A.

La consegna dal Centro Cottura al refettorio entrambi posti nella scuola dell'infanzia, l'allestimento del refettorio, lo sbarazzamento e la pulizia dei tavoli e del refettorio, la pulizia delle sedie, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato, la pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici (vetri, serramenti, muri e termosifoni) dell'intera area di espletamento del Servizio, sarà a carico dell'I.A.

##### **Scuola primaria**

**Fino a conclusione della ristrutturazione dell'edificio, il servizio verrà effettuato presso il refettorio della Scuola Secondaria di Primo Grado.**

**Successivamente dovrà essere organizzato in due turni, per prevenire rischi epidemiologici, il primo alle ore 11.30 e il secondo alle 12.30, con la conseguente sanificazione dei locali tra un turno e l'altro.**

Il servizio di distribuzione verrà effettuato dall'I.A., nei refettori situati nella Scuola

primaria, mediante piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile e caraffe in melamina **forniti dall'I.A.**, con reintegro se necessario a carico della I.A., contenitori monodose muniti di coperchio per budino e frutta a pezzi (macedonie), tovaglie, tovaglioli. **Tutte le stoviglie ed il materiale a perdere si intendono** forniti dalla I.A.

La consegna, che non necessita di mezzi di trasporto, dal Centro Cottura sito nella Scuola dell'Infanzia al locale di ricevimento pasti posto nella Scuola Primaria, l'allestimento dei refettori, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli e dei refettori, la pulizia delle sedie, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato, la pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici (vetri, serramenti, muri e termosifoni) dell'intera area di espletamento del Servizio e dei locali adibiti a servizi igienici pertinenti al Servizio di Refezione sarà a carico dell'I.A..

### **Scuola secondaria di primo grado**

**Fino a conclusione della ristrutturazione dell'edificio sede della Scuola Primaria, il servizio dovrà essere organizzato in tre turni, per prevenire rischi epidemiologici, il primo alle 11.30, il secondo alle 12.30 e il terzo alle 13.30, con la conseguente sanificazione dei locali tra un turno e l'altro.**

**Il terzo turno, riferito agli alunni della scuola secondaria, verrà effettuato tre volte la settimana.**

**Successivamente, il servizio si svolgerà in un turno unico tre volte la settimana.**

Attualmente il servizio è previsto con distribuzione con il sistema del self service.

Nella fase a turni dovrà essere effettuato con distribuzione ai tavoli a cura dell'I.A..

In seguito, se le normative anti Covid-19 lo permetteranno potrà essere ripristinato il sistema self service.

Il servizio verrà, in qualsiasi caso, effettuato dall'I.A., mediante piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro infrangibile, caraffe in melamina e vassoi, con reintegro se necessario a carico della I.A., contenitori monodose muniti di coperchio per budino e frutta a pezzi (macedonie), tovagliette e tovaglioli.

**Vassoi, tutte le stoviglie ed il materiale a perdere si intendono** forniti dalla I.A.

La consegna dal Centro Cottura sito nella Scuola dell'Infanzia al locale di ricevimento pasti posto nella Scuola Secondaria di Primo Grado, l'allestimento del refettorio, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli e del refettorio, la pulizia delle sedie, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato, la pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici (vetri, serramenti, muri e termosifoni) dell'intera area di espletamento del Servizio sarà a carico dell'I.A..

## **Mensa dipendenti**

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

## **Altre utenze**

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.

Ai residenti che usufruiscono del pasto a domicilio, il pasto dovrà essere trasportato e consegnato individualmente presso le loro residenze.

Gli assistiti dai Servizi Sociali ritireranno i pasti direttamente presso il Centro di Cottura.

## **Centro Estivo**

La consegna, la distribuzione dei pasti e il servizio nel suo complesso avvengono 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" dal primo Luglio e fino alla fine del servizio.

## **Art. 35 - Dimensione dell'utenza**

La dimensione giornaliera indicativa dell'utenza è la seguente:

### **PASTI PER LE SCUOLE**

<b><u>Scuola dell'Infanzia ( dati anno 2018/2019)</u></b>		
	<b>PRANZI</b>	<b>MERENDE</b>
<b>Alunni</b>	53	53
<b>Insegnanti</b>	3	3
<b><u>Scuola Primaria ( dati anno 2018/2019)</u></b>		
	<b>PRANZI</b>	
<b>Alunni</b>	114	
<b>Insegnanti</b>	10	
<b><u>Scuola Secondaria (dati previsti per l'anno 2020/2021)</u></b>		
<b><u>Tre giorni la settimana</u></b>		

<b>Alunni</b>	50	
<b>Insegnanti</b>	2	

#### ALTRI PASTI

<b>Mensa dipendenti</b>	3	
<b>Centro Estivo</b>	14	
<b>Pasti a domicilio</b>	(attualmente nessuno)	

#### **Art. 36 - 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 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 al precedente art. 35 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'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

**L'aumento del numero di utenti, anche nel caso in cui questo dovesse comportare l'istituzione del servizio in un giorno non previsto dal presente capitolato (ad esempio un quarto giorno di servizio per la scuola secondaria), non dà diritto all'I.A. di richiedere alcuna modifica del prezzo di aggiudicazione.**

L'istituzione o meno del Centro Estivo, il suo periodo di durata e il numero degli utenti saranno decisi dall'A.C.

Per tutti i servizi richiesti si dovrà fare riferimento unicamente al menù e alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

#### **Art. 37 - Elenco dei refettori**

I refettori, dove devono essere consegnati i pasti confezionati nel Centro Cottura della Scuola dell'infanzia, sono ubicati presso i seguenti edifici (con le limitazioni indicate nei precedenti articoli):

- Scuola dell'infanzia - P.zza Don Milani 2 (medesimo edificio in cui è ubicato il Centro Cottura).

- Scuola primaria - P.zza Don Milani 1 (edificio ubicato di fronte al Centro Cottura).
- Scuola secondaria di primo grado - Via Circonvallazione s.n. (è necessario un mezzo di trasporto).
- Centro estivo - vedi precedente art.34.
- Dipendenti comunali - P.zza Municipio n. 1 (è necessario un mezzo di trasporto)
- Altre utenze - indirizzi vari (è necessario un mezzo di trasporto)

#### **Art. 38 - Prenotazione dei pasti e gestione informatizzata degli stessi**

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni refettorio verrà giornalmente comunicato all'I.A. entro le ore 9.30 da personale scolastico incaricato.

L'I.A. dovrà inserire sul sistema informatizzato dell'A.C. i dati relativi ai consumi giornalieri.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'I.A. dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica almeno 48 ore prima.

#### **Art. 39 - Modalità di consegna e distribuzione dei pasti**

La consegna e la distribuzione dei pasti devono avvenire senza ulteriori spese e a totale carico dell'I.A.

La consegna dei pasti dovrà avvenire entro i 10 minuti precedenti all'inizio della distribuzione dei pasti stessi.

Gli orari di distribuzione dei pasti sono indicati nel precedente articolo 34, potranno, comunque variare a seconda degli orari delle lezioni previsti dalle autorità scolastiche.

I pasti relativi alle altre utenze devono essere confezionati in appositi contenitori igienici e devono essere preparati entro le ore 12.00.

I pasti per i dipendenti comunali consegnati presso la Sede Comunale dovranno essere portati alle ore 13.00.

I dipendenti che consumano il pasto in altri orari provvederanno direttamente a ritirare i pasti presso il Centro Cottura.

L'A.C. si riserva, comunque, di apportare variazioni agli orari concordati per esigenze sopraggiunte. L'A.C. si impegna, in tal caso, a preavvertire l'I.A. con sufficiente anticipo.

#### **Art. 40 - Interruzione del servizio e programma di emergenza.**

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato.

Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'I.A. è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.).

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni del Dirigente Scolastico e del calendario stabilito dall'A.C.

Per quanto riguarda i dipendenti e la consegna pasti a domicilio, il servizio deve essere assicurato dal lunedì al venerdì per l'intero anno, ad esclusione delle festività infrasettimanali o di interruzioni stabilite dall'A.C.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

Per scioperi del personale dipendente dell'I.A., lo stesso dovrà darne comunicazione all'A.C. con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, come previsto dal menù approvato dal S.I.A.N. dell'A.S.L.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'I.A. dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'A.C. di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto od in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

L'I.A. dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di utilizzo del Centro Cottura per causa di forza maggiore, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato utilizzando una struttura attrezzata ed idonea avente almeno le stesse caratteristiche del Centro Cottura comunale e situata a distanza tale da garantire che la durata del trasporto non superi i 45 (quarantacinque) minuti.

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

Per causa di 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 ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### **Art. 41 - 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 dall'Ente.

## TITOLO VI

### PREPARAZIONE DEI PASTI

#### **Art. 42 - 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 le specifiche merceologiche indicate nell'ALLEGATO 1 "CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI".

Frutta, verdure e ortaggi devono essere certificati, secondo le normative vigenti, quali "prodotti biologici".

Le derrate devono garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi 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.

L'I.A. dovrà mettere a disposizione presso il Centro Cottura una scorta di derrate alimentari, composta da prodotti non deperibili, in quantità sufficiente a preparare i pasti di una giornata comprensiva di tutti i servizi. La scorta potrà essere utilizzata in caso di necessità e per motivate esigenze.

#### **Art. 43 - Etichettatura delle derrate.**

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (vedi linee Guida Regione Piemonte tabelle ASPETTI MERCEOLOGICI) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum dei S.I.A.N. ove esistenti.

#### **Art. 44- Pezzature**

Tutti i prodotti devono essere confezionati in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

#### **Art. 45 - Garanzie di qualità**

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'I.A. dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'I.A. dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

#### **Art. 46 - Manuale di Autocontrollo Igienico**

L'I.A. deve produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico (H.A.C.C.P.) che rispetti quanto previsto dalle normative vigenti.

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 dell'I.A..

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 campioni delle derrate come indicato nel successivo art. 74.

#### **Art. 47 - Conservazione delle derrate**

La dispensa ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, dotato di coperchio.

E' vietato l'uso di recipienti per la conservazione in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come ad esempio pasta, riso, farina 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.

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

Ciascun addetto alla cucina 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 del Centro Cottura, di ricevimento pasti e di ristorazione.

Nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., in particolare, dovrà essere messa adeguata cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere i lavori del servizio.

#### **Art. 48 - Riciclo**

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

#### **Art. 49 - 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 di autocontrollo igienico.

#### **Art. 50- Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione del personale dell'I.A. e dell'A.C. un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione.

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

- la preparazione delle carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne trita dovrà essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato;
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti esclusivamente i surgelati indicati nel menù approvato dall'ASL, e i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto indicati nell'ALLEGATO 1 "CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI".

#### **Art. 51 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di tali derrate.

In tal caso il giorno precedente la cottura devono essere raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste 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: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati e budini.

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

#### **Art. 52 - Preparazione piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e sarà necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

#### **Art. 53 - Preparazione delle carni**

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75°C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'I.A. con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

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

#### **Art. 54 - Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio servito con modalità che rispettino le normative Covid e i tempi del servizio (o in monodose o grattugiato il giorno stesso) , se richiesto, dovrà essere consegnato dall'operatore addetto alla distribuzione.

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'

#### **Art. 55 - Menù**

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo strutturati in cinque settimane. La data di introduzione di tali menù è così stabilita:

- Menù invernale dal 1° ottobre al 30 aprile
- Menù estivo dal 1° maggio al 30 settembre

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto nei menù e negli allegati “1.Caratteristiche delle derrate alimentari”, “2.Grammature” e “3.Menù”.

E' consentita, in via temporanea, una sostituzione dei piatti previsti nel menù, di cui agli allegati sopra indicati, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali ad esempio sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventivamente eseguite;
- mancata o errata fornitura delle derrate fresche necessarie se dovuta a responsabilità del fornitore.

Tale sostituzione, dovrà comunque essere effettuata e concordata con l'A.C. con comunicazione scritta (anche tramite fax o e mail o consegna a mano) e dovrà mantenere gli equilibri dietetici e gli standard di qualità previsti dal pasto in menù.

#### **Art. 56 - Variazioni del menù**

La variazione del menù deve essere di volta in volta gestita in accordo tra l'A.C. e l'I.A. e, comunque, nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C.

Variazioni di singoli piatti potranno avvenire esclusivamente nel caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Inoltre, ogni variazione potrà essere proposta esclusivamente se non andrà ad alterare il valore dietetico della giornata.

Sarà possibile, durante il periodo di validità del presente capitolato, procedere a modifiche

definitive del menù elaborate di concerto fra l'I.A. e l'A.C. in accordo con la Commissione Mensa Comunale. In tal caso, prima di adottare il nuovo menù, sarà necessario acquisire il parere favorevole del servizio dietologico del SIAN.

## **Art. 57 - Struttura dei menù**

### **Alunni e Adulti**

#### **Pranzo**

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un piatto unico, in alternativa al primo e secondo piatto,
- pane
- frutta o yogurt o gelato o dessert
- acqua potabile (è richiesta la fornitura di acqua oligominerale naturale in confezione in bioplastica compostabile, 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 del centro estivo potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

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

I cestini dovranno essere consegnati in adeguati contenitori e dovranno contenere:

- Pane o Focaccia farciti: n. 2 per l'Infanzia e primaria n. 4 per la Scuola Secondaria di primo grado e gli adulti
- un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml
- un frutto (adatto al pranzo al sacco)
- una barretta di cioccolato da 20 gr o una marmellata monoporzione in base alla stagione
- acqua oligominerale naturale in confezione in bioplastica compostabile da 50 cl
- N. 2 tovaglioli di carta

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.

#### **Art. 58 - Diete speciali e in bianco**

E' prevista la fornitura di pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es.: celiachia, diabete mellito).

Previa opportuna certificazione medica e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico che attesti la necessità di eliminare taluni alimenti, verranno elaborati dall'I.A. menù personalizzati per gli utenti di cui sopra, con caratteristiche simili al menù in vigore.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione sigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e la scuola di appartenenza (nel caso si debba fare il trasportato).

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

Per i ragazzi affetti da intolleranze alle proteine del latte vaccino o dal morbo celiaco dovranno essere predisposti appositi menù secondo le indicazioni di seguito fornite.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'A.C. e per i quali l'I.A. dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nell'ALLEGATO 1 "CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" e rispettare i valori indicati nelle tabelle grammature, relative a ciascuna tipologia di dieta, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

In tutti i casi sopra previsti l'I.A. dovrà garantire il rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., in particolare in riferimento a quanto disposto per il trattamento dei Dati sensibili.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

#### A) Indicazioni dietetiche per intolleranza alle proteine del latte vaccino

Alimenti “proibiti”	Alimenti “permessi”
<b>Latte vaccino:</b> intero, scremato, parzialmente scremato, condensato latticini e derivati.	Latte di soia e di capra.
<b>Cereali e derivati:</b> biscotti, biscotti per l’infanzia, pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna, tortellini, ravioli e cannelloni.	Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e riso, mais, orzo, avena e fecole senza aggiunta di latte.
<b>Carne:</b> carne bovina (vitellone, manzo), tutti i prodotti già pronti come polpette, polpettone.	Carne di pollo, agnello, coniglio, cavallo, tacchino, maiale.
<b>Carne conservata:</b> bresaola, prosciutto cotto, e tutti gli alimenti a base di carne in confezione sottovuoto.	Prosciutto crudo
<b>Pesce:</b> tutti gli alimenti precucinati.	Tutti i pesci freschi o surgelati.
<b>Oli e grassi:</b> burro.	Olio di oliva.
<b>Prodotti zuccherini:</b> cioccolato, gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di latte o creme di latte.	Ogni tipo purché privo di latte, panna, burro.
<b>Alimenti vari:</b> polveri pronte per la prima colazione, precucinati.	Succo di frutta e di verdure, ogni tipo di the, aranciata, camomilla, cacao puro, orzo solubile, coca cola.
<b>Legumi:</b> tutti quelli in scatola.	Tutti quelli freschi, surgelati, secchi.
	<b>Frutta:</b> fresca, surgelata e secca.
	<b>Uova</b>
	<b>Verdura ed ortaggi:</b> fresca e surgelata senza l’aggiunta di burro, latte, panna, formaggio.

B) Indicazioni dietetiche per intolleranza celiaca (sensibilità al glutine)

Tutte le pietanze per bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti e per la preparazione dovranno essere utilizzati utensili diversi da quelli usati per preparare gli altri piatti.

Per le sostituzioni dovranno essere utilizzati esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali ultimi è disponibile il “Prontuario prodotti senza glutine in commercio” presso l’Associazione Italiana Celiachia.

Alimenti “proibiti”	Alimenti “permessi”
Grano, segale, orzo, avena.	Riso, mais, tapioca, soia, miglio.
Pasta secca, fresca, farcita, gnocchi di patate, semolino, pizza, pane, biscotti, focaccia, grissini, crackers, fette biscottate.	Pasta e biscotti dietetici senza glutine pane e grissini con farine di mais, tapioca o fecole di patate.
Alimenti addizionati con malto e/o con Amido.	
Tutti i prodotti del commercio preparati con farine vietate o di cui non si conosce la composizione (alimenti in scatola, precotti, dessert surgelati, bevande).	The, bevande gassate.
Lievito di birra.	Lievito chimico.
Formaggini, sottilette, yogurt ai cereali.	Latte fresco e UHT, formaggi, panna, yogurt (interi e alla frutta).
Insaccati, carne impanata, polpette.	Carne, pesce, uova, prosciutto crudo e cotto senza glutine, bresaola.
Succhi di frutta.	Frutta fresca, sciroppata, secca.
Dolci, gelati, cioccolato, caramelle, gomme da masticare contenenti malto, amido o alimenti di cui non si conosce la composizione.	Marmellata, miele, zucchero, cacao puro, gelati preparati in casa, caramelle solide, liquirizia pura, gelatine di frutta.

L’I.A., inoltre, si impegna a predisporre diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro l’orario di prenotazione dei pasti. Tali casi, non avendo carattere di continuità, non necessitano di certificato medico.

Di seguito vengono date indicazioni dietetiche in caso di richiesta di tale tipologia di pasto:

- Pasta o Riso all’olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano,
- Pollo o tacchino o pesce (cotto a vapore o ai ferri) o formaggio fresco,
- Patate e carote lessate o zucchine,
- Mela matura o cotta senza aggiunta di zucchero o banana.

## Art. 59 - Diete a carattere etico-religioso

L'I.A. dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso.

In particolare per utenti di religione islamica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'A.C. con i pasti di seguito indicati o eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni religiose.

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

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

### A) Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

Sostituire i piatti contenenti carne di maiale con piatti contenenti altri tipi di carne

ALIMENTO o INGREDIENTE PROIBITO	POSSIBILE SOSTITUZIONE
Prosciutto crudo	Bresaola o affettato di pollo o di tacchino o manzo freddo
Prosciutto cotto	Bresaola o affettato di pollo o di tacchino o manzo freddo
Lonza di maiale	Fettina di pollo o bovino

### B) Indicazioni dietetiche per la comunità ebraica

- Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo latticini o solo carne.
- Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.
- 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.
- 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	

Maiale e suoi derivati	Carne bovina e carni avicole, pesce di mare
------------------------	---

Sono consentiti:

Grasso animale, oli vegetali, burro quando non abbinato a carne, dolci senza latte.

In tutti i casi in cui verranno richieste diete speciali l'I.A. dovrà obbligatoriamente fornire il pasto completo di primo, secondo, contorno, frutta o dolce e merenda (se richiesta); la mancata fornitura di uno o più elementi del pasto per indisponibilità dell'alternativa al piatto "proibito" comporterà l'applicazione di una penale.

L'I.A. si impegna a predisporre diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro l'orario di prenotazione dei pasti. Tali casi, non avendo carattere di continuità, non necessitano di certificato medico.

## TITOLO VIII

### NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

#### **Art. 60 - Attrezzature e contenitori**

L'I.A. dovrà assicurare il servizio di confezionamento nel Centro Cottura; il trasporto e la consegna dei pasti per gli utenti della refezione scolastica ai refettori, per i dipendenti dell'A.C. al municipio e per le altre utenze alle rispettive residenze.

Confezionamento, trasporto e consegna dovranno avvenire con mezzi e personale propri.

Il pentolame dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. I contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere gastronorm preferibilmente in acciaio inox e contenitori isotermitici. Devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo.

I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi piatti e contorni) dovranno essere trasportati in gastronorm in acciaio inox posti in contenitori isotermitici distinti per sede di refezione.

I contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai +65°C, mentre per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a +10°C, il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

Le misure esterne volumetriche ed il materiale dei contenitori isotermitici possono essere a scelta dell'I.A.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

#### **Art. 61 - Mezzi di trasporto**

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e deve essere comunque conforme all'art.43 del DPR 327/80 e alle altre disposizioni vigenti in materia.

Le operazioni di pulizia e la sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato devono essere effettuate conformemente alla procedura predisposta dall'I.A. e deve fare parte del piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

L'I.A. dovrà inoltre predisporre apposito Piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali degli stessi.

#### **Art. 62 - Somministrazione**

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

I pasti nella loro completezza dovranno giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

#### **Art. 63 - Quantità in volumi e in pesi - piatto campione**

Il personale addetto alla distribuzione dovrà utilizzare esclusivamente mestoli dosatori.

Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione" contenente l'esatta quantità di derrata per ogni portata 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 e attenersi scrupolosamente alla normativa in materia di prevenzione dell'emergenza epidemiologica Covid-19:

- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi e tutti i dispositivi previsti dalla normativa Covid-19;
- esibire sulla divisa la scritta identificativa del personale addetto;
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli, i gioielli e i monili in genere;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;

- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizzarle sui tavoli in numero sufficiente per tutta la durata del pasto;
- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
- controllare, all'arrivo dei contenitori, la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I.A;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- verificare che la temperatura dei prodotti cotti durante le fasi di movimentazione sia mantenuta su valori pari o superiori a 65°C al cuore;
- verificare che la temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione sia mantenuta a temperatura inferiore a 10°C al cuore;
- eseguire la distribuzione mediante i carrelli in dotazione;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati e dosatori, esclusivamente in acciaio inox;
- distribuire la quantità di cibo indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento anche al piatto campione di cui al precedente art. 63;
- esporre il piatto campione;
- procedere al condimento dei cibi freddi solo prima della distribuzione del pasto;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, ad eccezione della scuola materna nella quale saranno le insegnanti a dare indicazioni su eventuali riduzioni di porzioni,
- distribuire, tranne che nei plessi dove è attivo il self service, il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- distribuire, tranne che nei plessi dove è attivo il self service, il pane dopo la distribuzione del primo piatto;
- distribuire la frutta o i dessert dopo la consumazione del secondo piatto,
- eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, locali di ricevimento pasti e locali accessori;

I contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico,

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 - Distribuzione con il sistema del self-service ( se ricorrerà il caso a discrezione della I.A. con adeguamento della linea di distribuzione).**

L'I.A. dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli con un numero di caraffe sufficiente per tutta la durata del pasto e all'approntamento della linea di distribuzione con vassoi, tovagliette monouso, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta, bicchieri di vetro, piatti fondi e piani in ceramica, pane e frutta nei rispettivi contenitori.

Gli alunni ritireranno il piatto del primo presso il tavolo di servizio dove il personale addetto provvederà allo scodellamento. Successivamente gli alunni, terminata la distribuzione del primo piatto, ritireranno il secondo con il contorno. I pasti verranno consumati ai tavoli.

Al termine del pranzo, gli alunni provvederanno a rovesciare gli eventuali avanzi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata e depositeranno i vassoi e le stoviglie sul tavolo appositamente predisposto.

Terminata la consumazione dei pasti il personale addetto procederà al riassetto della Sala di Refezione.

Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi le norme elencate nel precedente articolo.

**Art. 66 - 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. 67 -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 espressamente previsto dal presente capitolato, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007 e alla normativa in materia di rischio epidemiologico Covid-19.

## TITOLO IX

### NORME IGIENICHE

#### **Art. 68 - Sanificazione**

L'I.A. dovrà provvedere al riassetto ed alla pulizia dei Refettori, al lavaggio delle stoviglie, degli utensili, delle attrezzature specifiche utilizzati sia per la preparazione dei pasti nel Centro Cottura sia per la distribuzione dello stesso sulla base del piano HACCP, di cui all'art. 46.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati dovranno essere di provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

I detersivi, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale contemporaneamente alla preparazione di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

Inoltre, l'I.A. dovrà provvedere ad effettuare un servizio continuativo di disinfestazione e derattizzazione, nonché all'occorrenza al disgorgo delle condutture di scarico pertinenti. Tali operazioni dovranno essere effettuate a totale carico dell'I.A..

Gli interventi sopra descritti, sia a carattere ordinario sia a carattere straordinario, dovranno essere comunicati all'A.C..

#### **Art. 69 - Pulizia di impianti ed attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere deterse e disinfettate.

#### **Art. 70 - Pulizie esterne**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro Cottura sono 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. 71 - Smaltimento Rifiuti**

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata.

L'I.A dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in contenitori separati dei rifiuti nei modi indicati dall'A.C..

L'I.A. provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede di Refezione.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (ad esempio in lavandini e canaline di scarico) o fuori dai cassonetti.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti inerenti il Centro Cottura e tutti i locali di ricevimento dei pasti, compresa la fornitura di sacchetti compostabili per i rifiuti organici, sono a carico dell'I.A..

### **Art. 72 - Servizi igienici e spogliatoi**

I servizi igienici annessi al Centro Cottura e ai locali di ricevimento pasti dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante liquido e tovagliette monouso a perdere. Il sapone dovrà essere liquido ed erogato tramite dosatore.

Armadi spogliatoio, erogatori di sapone ed erogatori di tovagliette monouso a perdere, nel caso in cui siano assenti, in numero insufficiente, inadeguati o non più funzionanti, dovranno essere forniti a spese dell'I.A..

### **Art. 73 Piano di autocontrollo**

Oltre a quanto indicato nel precedente art. 46, nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici l'I.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo nel Centro Cottura.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire al competente ufficio dell'A.C., compresa ogni variazione degli stessi.

L'I.A. dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le

condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dal Regolamento C.E. 178/2002 e dal Regolamento C.E. 852/2004.

#### **Art. 74 - Conservazione dei campioni**

La conservazione del campione del pasto, pur non rientrando tra le procedure preventive di controllo del rischio igienico, va effettuata giornalmente per supportare l'efficacia dell'indagine epidemiologica in caso di sintomatologia collettiva riferibile a sospetta intossicazione alimentare.

In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure di base per il campionamento:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- riposto in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e la denominazione del prodotto;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
- il campione deve essere conservato nel congelatore a temperature non superiore ai - 18°C per 72 ore dal momento della preparazione.

Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo.

## TITOLO X

### CONTROLLI

#### **Art. 75 - 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 e quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentati dall'I.A..

#### **Art. 76 - Tipologia dei controlli**

I controlli di cui al precedente art. 75 saranno articolati in controlli a vista e controlli analitici.

##### Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nei frigoriferi;
- temperatura di servizio nei frigoriferi;
- 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;
- controllo dell'organico;
- 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 nel Centro Cottura il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso; se effettuato presso i locali di consumo si fa riferimento al piatto campione).

#### 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. 77 - 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. 78 - 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. 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.

L'I.A. deve, obbligatoriamente, verificare ogni 6 mesi la qualità dell'acqua utilizzata per lo

svolgimento del servizio e inviare copia dei risultati all'A.C.

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

I relativi rapporti di prova devono essere inviati 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. ad inizio servizio deve inviare la scheda tecnica di tutti i prodotti utilizzati.

Successivamente 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. 79 - 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. 80 - 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),
- conformità dei prodotti a quanto previsto dal presente capitolato,

- 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..

La commissione mensa potrà fotografare prodotti, cibi cucinati, locali e attrezzature e quant'altro ritenga opportuno per documentare la propria attività ad esclusione del personale dell'I.A., degli insegnanti e degli alunni;

L'I.A. deve fornire obbligatoriamente, ai componenti la commissione, camici, copricapo e copriscarpe monouso che i componenti stessi dovranno indossare per poter accedere al Centro Cottura.

#### **Art. 81 - Contestazioni e rilievi**

L'A.C., effettuato il controllo, comunicherà immediatamente l'eventuale anomalia riscontrata al responsabile del Centro Cottura e farà pervenire all'I.A., per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi comunali e le controdeduzioni del responsabile del Centro Cottura.

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo sui campioni prelevati o su ogni altra violazione contrattuale.

Se entro dieci giorni dalla data di ricezione della comunicazione l'I.A. non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'A.C., quest'ultima applicherà le penali previste fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

L'I.A. si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

L'A.C. ha la facoltà dell'immediata risoluzione del contratto anche per un solo episodio di intossicazione alimentare accertata che abbia coinvolto gli utenti dei servizi oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 82 - Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica**

L'I.A. potrà prevedere un sistema di monitoraggio della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

## TITOLO XI

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

#### **Art. 83 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze**

Ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08, l'A.C. ha predisposto il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria. Nella base di gara sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso derivanti da rischi specifici.

L'I.A., con la collaborazione dell'A.C., provvederà ad integrare il summenzionato DUVRI raccogliendo tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare. A tal fine l'I.A., prima della stipula del contratto, provvederà ad inviare presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale. Il documento di cui sopra sarà allegato al contratto.

Inoltre l'I.A. dovrà adempiere a tutti gli obblighi in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. E' fatto divieto all'I.A. di eseguire qualsiasi operazione o intervento non autorizzati nei refettori scolastici.

#### **Art.84 - 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. e dalla normativa sui rischi epidemiologici Covid-19.

#### **Art. 85 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato 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. 86 - 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, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura e nei locali refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 493 del 14/08/1996 e smi).

#### **Art. 87 - Piano di evacuazione**

L'I.A. 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.

L'I.A., inoltre, dovrà provvedere affinché, in caso di incendio e di sinistro il personale sia in grado di usare correttamente i mezzi disponibili per le operazioni di primo intervento certificandone l'avvenuta formazione ed addestramento.

Copia del piano di evacuazione deve essere consegnata all'A.C..

#### **Art. 88 - 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 previsto dalle schede di sicurezza.

#### **Art. 89- Divieti**

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.

## TITOLO XII

### PENALI

#### **Art. 90 - Penalità**

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione delle norme suddette, secondo il principio della progressione.

La sanzione verrà applicata dopo la formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le “non conformità” elevate verbalmente hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte dell'I.A., di dare giustificazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

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

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 Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura

(sovra/sottocottura,

sovrasapidità/sottisapidità, ecc) - dopo 3 ammonizioni

Euro 400,00

1.7 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 2.500,00

2.3 Parziale mancata consegna della merenda nella singola sede di ristorazione

Euro 300,00

2.4 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione

Euro 600,00

2.4 Totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione

Euro 300,00

2.5 Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione

Euro 400,00

2.6 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione, (non corrispondenza piatto campione)

Euro 300,00

2.7 Mancata integrazione di stoviglieria, posateria ecc.

Euro 600,00

2.8 Mancata manutenzione o sostituzione delle attrezzature elettriche (lavastoviglie, frigoriferi, carrelli termici, affettatrici, pelapatate, frullatore, ecc.) entro 3 giorni dalla rottura

Euro 600,00

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

3.1 Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto), senza preavviso o reiterato

Euro 300,00

3.2 Mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta o pane o merenda), senza preavviso o reiterato

Euro 150,00

3.3 Consegna prodotti alimentari non previsti dal menù nella singola sede di ristorazione

Euro 300,00

3.4 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 Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto

Euro 300,00

4.9 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica

Euro 500,00

4.10 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana

Euro 1.000,00

4.11 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I. A.

Euro 300,00

1.12 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti

Euro 300,00

4.13 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti

Euro 300,00

4.14 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti

Euro 300,00

4.15 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e governo dei locali di ristorazione

Euro 300,00

4.16 Mancato o non corretto prelievo del pasto campione

Euro 300,00

4.17 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato

Euro 300,00

4.18 Attrezzature non conformi o non sostituite

Euro 500,00

4.19 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento

Euro 600,00

## **5) PERSONALE**

5.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO IV, relative al personale

Euro 300,00

5.2 Errata somministrazione di diete speciali

Euro 1.000,00.

5.3 Difficoltà di comportamento del personale e di utilizzo da parte dello stesso dei D.P.I. previsti dalla normativa sui rischi epidemiologici

Euro 1.000,00 oltre a segnalazione alle autorità competenti da parte dell'A.C.

#### **6) INDICAZIONI DEL CAPITOLATO**

6.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto

Euro 300,00

6.2 Mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate nella singola sede di ristorazione

Euro 300,00

6.3 Mancata attivazione dell'impianto di estrazione dell'aria

Euro 300,00

6.4 Non corretta gestione dell'area ecologica esterna al Centro Cottura

Euro 300,00

6.5 Mancata chiusura dei locali o dell'area esterna al Centro Cucina

Euro 300,00

6.6 Mancata consegna dei locali entro il 31/12/2014

Euro 30,00 a giorno

#### **7) CONTRATTO**

7.1 Mancato avvio del servizio alla data,

Euro 2.000,00 per ogni giorno di ritardo;

In caso di mancata e/o errata manutenzione e/o non diligente utilizzo delle attrezzature e di tutti gli altri beni consegnati dall'A.C. all'I.A. come descritti nel verbale di consegna, l'A.C., previa diffida scritta a cui adempiere entro venti giorni liberi e consecutivi, provvederà alla attività necessaria per la manutenzione addebitando alla stessa I.A. un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 50%.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi verranno contestati all'I.A. dall'A.C..

L'I.A. dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo, decorrente dalla stessa contestazione, di giorni 10 (dieci).

Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili a giudizio dell'A.C., saranno applicate all'I.A. le penali come sopra indicate.

L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'I.A. a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi

dall'I.A., ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'I.A. dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'A.C. a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

In caso di inadempimento dell'I.A., resta ferma la facoltà dell'A.C. di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata all'I.A. sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Le inadempienze di cui sopra non precludono all'A.C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nel presente capitolato ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di 3 (tre) sanzioni pecuniarie si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

## TITOLO XIII

### RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

#### **Art. 91 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I.A. può unilateralmente procedere alla risoluzione del contratto con effetto immediato, comunicando all'I.A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R o PEC.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura Comunale;

- mancata osservanza del Sistema di Autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza;
- casi di intossicazione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione non motivata del servizio;
- assenza non giustificata superiore a tre giorni del responsabile;
- sub-appalto totale o parziale del servizio e/o cessione del contratto se diverso da quanto previsto dal presente Capitolato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- ulteriore inadempienza dell'I. A. dopo la comminazione di n. 3 penalità;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C.;
- mancata consegna dei locali della cucina del Centro Aperto, certificati nella loro adeguatezza dagli enti competenti, entro il termine previsto dal presente Capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C. in forma di lettera raccomandata o pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A., nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

#### **Art. 92 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.**

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero

deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'I.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

### **Art. 93 - Recesso**

L'A.C. ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'I.A. con lettera raccomandata A/R o PEC nei casi di:

a) giusta causa;

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- (I) l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario dell'I.A. risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'I.A.;
- (II) il caso in cui l'I.A. perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale la medesima I.A. si è aggiudicato il Contratto, nonché richiesti per la stipula del Contratto medesimo;
- (III) qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'I.A. siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- (IV) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

b) mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici.

L'I.A. dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può, a giudizio dell'Ente, provocare danno alle stesse.

In caso di recesso dell'A.C., l'I.A. ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 codice civile.

**TITOLO XIV**  
**NORME FINALI**

**Art. 94 - Norme legislative**

L'appalto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato speciale, anche dalle leggi, dai regolamenti e dalle disposizioni applicabili al servizio ed alle prestazioni richieste all'I.A..

**Art. 95 - Controversie**

Per ogni controversia giudiziaria viene eletto il Foro di Ivrea.

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

**ALLEGATI**

- 1. Caratteristiche delle derrate alimentari**
- 2. Grammature**
- 3. Menù**

## INDICE

TITOLO I .....	2
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO .....	2
Art. 1 - Definizioni .....	2
Art. 2 - Oggetto dell'Appalto .....	2
Art. 3 - Durata del servizio .....	3
Art. 4 - Modalità di aggiudicazione .....	4
Art. 5 - Importo dell'appalto .....	4
Art. 6 - Pagamenti .....	5
Art. 7- Deposito cauzionale .....	5
Art. 8 - Rinuncia all'aggiudicazione .....	6
Art. 9 - Inizio del Servizio .....	6
Art. 10 - Trattamento dati personali .....	7
Art. 11 - Subappalto .....	8
TITOLO II .....	8
ONERI INERENTI IL SERVIZIO .....	8
Art. 12 - Oneri a carico dell'I.A. ....	8
Art. 13 - Spese inerenti manutenzioni ordinarie e straordinarie .....	13
Art. 14 - Spese per l'adeguamento delle attrezzature .....	13
TITOLO III .....	14
IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE .....	14
Art. 15 - Centro di Cottura, locali di ricevimento pasti e refettori .....	14
Art. 16 - Consegna degli immobili, degli impianti e delle attrezzature .....	14
Art. 17 - Manutenzione degli impianti e delle attrezzature e verifica periodica degli immobili e degli impianti .....	15
Art. 18 - Riconsegna all'A.C. dell'immobile, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili. Proprietà delle attrezzature e degli impianti .....	16
Art.19 - Sicurezza nei luoghi di lavoro .....	16
TITOLO IV .....	17
PERSONALE .....	17
Art. 20 - Personale .....	17
Art. 21 - Organico .....	18
Art. 22- Direzione del servizio .....	20
Art. 23- Addestramento .....	20
Art. 24- Vestiario .....	21
Art. 25 - Idoneità Sanitaria .....	21
Art. 26 - Igiene del personale .....	21
Art. 27 - Disposizioni igienico sanitarie .....	21
Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti .....	22
Art. 29 - Applicazione contrattuale .....	22
Art. 30 - Obblighi assicurativi .....	23
Art. 31 - Obblighi del personale .....	23
Art. 32 - Tessera di riconoscimento del personale dell'I.A. ....	24
TITOLO V .....	25
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO .....	25
Art. 33 - Tipologia dell'utenza .....	25
Art. 34 - Tipologia del servizio richiesto .....	25
Art. 35 - Dimensione dell'utenza .....	27
Art. 36 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza .....	28
Art. 37 - Elenco dei refettori .....	28
Art. 38 - Prenotazione dei pasti e gestione informatizzata degli stessi .....	29
Art. 39 - Modalità di consegna e distribuzione dei pasti .....	29
Art. 40 - Interruzione del servizio e programma di emergenza. ....	30
Art. 41 - Standard minimi di qualità del servizio .....	31
TITOLO VI .....	32
PREPARAZIONE DEI PASTI .....	32
Art. 42 - Caratteristiche delle derrate alimentari .....	32
Art. 43 - Etichettatura delle derrate. ....	32
Art. 44- Pezzature .....	33
Art. 45 - Garanzie di qualità .....	33
Art. 46 - Manuale di Autocontrollo Igienico .....	33

Art. 47 - Conservazione delle derrate.....	33
Art. 48 - Riciclo.....	34
Art. 49 - Manipolazione e cottura.....	34
Art. 50- Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....	34
Art. 51 - Linea refrigerata.....	35
Art. 52 - Preparazione piatti freddi.....	36
Art. 53 - Preparazione delle carni.....	36
Art. 54 - Condimenti.....	36
TITOLO VII.....	37
MENU'.....	37
Art. 55 - Menù.....	37
Art. 56 - Variazioni del menù.....	37
Art. 57 - Struttura dei menù.....	38
Art. 58 - Diete speciali e in bianco.....	39
Art. 59 - Diete a carattere etico-religioso.....	42
TITOLO VIII.....	44
NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	44
Art. 60 - Attrezzature e contenitori.....	44
Art. 61 - Mezzi di trasporto.....	44
Art. 62 - Somministrazione.....	45
Art. 63 - Quantità in volumi e in pesi - piatto campione.....	45
Art. 64 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione.....	45
Art. 65 - Distribuzione con il sistema del self-service ( se ricorrerà il caso a discrezione della I.A. con adeguamento della linea di distribuzione). .....	47
Art. 66 - Informazione ai commensali.....	47
Art. 67 -Disposizioni igienico sanitarie.....	47
TITOLO IX.....	48
NORME IGIENICHE.....	48
Art. 68 - Sanificazione.....	48
Art. 69 - Pulizia di impianti ed attrezzature.....	48
Art. 70 - Pulizie esterne.....	48
Art. 71 - Smaltimento Rifiuti.....	49
Art. 72 - Servizi igienici e spogliatoi.....	49
Art. 73 Piano di autocontrollo.....	49
Art. 74 - Conservazione dei campioni.....	50
TITOLO X.....	51
CONTROLLI.....	51
Art. 75 - Diritto di controllo dell'A.C.....	51
Art. 76 - Tipologia dei controlli.....	51
Art. 77 - Effetto obbligatorio del contratto.....	52
Art. 78 - Controllo della qualità.....	52
Art. 79 - Organismi preposti al controllo.....	53
Art. 80 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa).....	53
Art. 81 - Contestazioni e rilievi.....	54
Art. 82 - Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica.....	54
TITOLO XI.....	55
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	55
Art. 83 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.....	55
Art.84 - Norme generali per l'igiene del lavoro.....	55
Art. 85 - Impiego di energia.....	55
Art. 86 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	56
Art. 87 - Piano di evacuazione.....	56
Art. 88 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.....	56
Art. 89- Divieti.....	56
TITOLO XII.....	57
PENALI.....	57
Art. 90 - Penalità.....	57
TITOLO XIII.....	62
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	62
Art. 91 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	62
Art. 92 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.....	63
Art. 93 - Recesso.....	64
TITOLO XIV.....	66
NORME FINALI.....	66

Art. 94 - Norme legislative.....	66
Art. 95 - Controversie.....	66
ALLEGATI.....	66
1. Caratteristiche delle derrate alimentari.....	66
2. Grammature.....	66
3. Menù.....	66