



*COMUNE DI CERANO - Provincia di Novara*

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CENTRI ESTIVI ED ASILO  
NIDO COMUNALE  
Procedura aperta**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**C.I.G. 69491750A0**

**PARTE I**  
**RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**TITOLO I**  
**INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

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

**ART. 3 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO – RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA – RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**ART. 5 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

**ART. 6 - ORDINATIVI**

**ART. 7- CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

**ART. 8 - CONSEGNA ANTICIPATA DEL SERVIZIO**

**ART. 9 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO/SCIOPERI**

**ART. 10 - LOCALI**

**ART. 11 – MEZZI DI TRASPORTO**

**TITOLO II**  
**MENU**

**ART. 12 - DETERMINAZIONE DEL MENU' – RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**ART. 13 - VARIAZIONE DEL MENU**

**ART. 14 - STRUTTURA DEL MENU**

**ART. 15 - DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE**

**ART. 16 - QUANTITA' DELLE VIVANDE**

**ART. 17 - QUANTITA' IN VOLUMI E PESI**

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

**ART. 18 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE**

**ART. 19 - ORARIO DI SERVIZIO**

**ART. 20 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE**

**ART. 21 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI**

**ART. 22 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

***TITOLO IV  
DERRATE ALIMENTARI***

**ART. 23 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE per tutte le utenze**

**ART. 24 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

**ART. 25 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

***TITOLO V  
PRODUZIONE DEI PASTI***

**ART. 26 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI**

**ART. 27 - LINEA REFRIGERATA**

**ART. 28 - RICICLO**

**ART. 29 - COTTURA E SOMMINISTRAZIONE - TERMINI MASSIMI**

***TITOLO VI  
TRASPORTO***

**ART. 30 - PIANO DEI TRASPORTI**

**ART. 31 - CONTENITORI**

**ART. 32- TRASPORTO E CONSEGNA PASTI**

***TITOLO VII  
QUALITA' DEL SERVIZIO***

**ART. 33 - STANDARD DI QUALITA'**

**ART. 34 - FORNITURA STOVIGLIE E ATTREZZATURE**

**ART. 35 - SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA**

***PARTE II  
ASILO NIDO***

**TITOLO VIII**  
**SERVIZIO RISTORAZIONE, COMPRENSIVO DI FORNITURA**  
**DERRATE ALIMENTARI E DEL PERSONALE (CUOCO/A).**

ART. 36 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

ART. 37 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

ART. 38 -- DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

ART. 39 – DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE

ART. 40 – TRASPORTO DERRATE –

ART. 41 – CONSEGNA DERRATE

ART. 42 – QUALITA', QUANTITA' DEGLI ALIMENTI E MENU'–

ART. 43 - PRANZI “AL SACCO”

ART. 44 – CONTROLLI, SANZIONI

ART. 45 – FORNITURA DEL PERSONALE DI CUCINA

ART. 46 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 47 - LOCALI E ATTREZZATURE

ART. 48 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE E MIGLIORAMENTO ATTREZZATURE DI PROPRIETÀ COMUNALE

ART. 49 - MODIFICAZIONI

ART. 50 - RICONSEGNA AL COMUNE DELL'IMMOBILE, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILERIA

ART. 51 - ACCESSI

ART. 52 – PAGAMENTI

**PARTE III**

**TITOLO IX**  
**PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE (in generale)**

ART 53 - IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE IN GENERALE

ART. 54 - SANIFICAZIONE

ART. 55 - DETERSIVI

ART. 56 - RIFIUTI

ART. 57 - SERVIZI IGIENICI

***TITOLO X***  
***GESTIONE DEL PERSONALE (in generale)***

**ART. 58 – PERSONALE**

**ART. 59 - ORGANICO**

**ART. 60 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE**

**ART. 61 - DIREZIONE DEL SERVIZIO**

**ART. 62 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

**ART. 63 - INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI**

**ART. 64 - VARIAZIONI DEL PERSONALE**

**ART. 65 - VESTIARIO**

**ART. 66 - IGIENE PERSONALE**

**ART. 67 - RISPETTO DELLA NORMATIVA**

**ART. 68 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI E CLAUSOLA SOCIALE**

**ART. 69 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI**

**ART. 70 -- OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE IMPIEGATO.**

**ART. 71 - IL CONTROLLO BATTERIOLOGICO DELLA PRESTAZIONE**

**ART. 72 - DISTRIBUZIONE**

***PARTE IV***

***TITOLO XI***  
***ONERI A CARICO DELL'IMPRESA (in generale)***

**ART. 73 – GARANZIA DI ESECUZIONE**

**ART. 74 - ASSICURAZIONI**

**ART. 75 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO**

**ART. 76 - SUBAPPALTI**

**ART. 77 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI DEI PASTI E DEL PROCESSO DI PAGAMENTO DEI PASTI**

***TITOLO XII***  
***ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE (in generale)***

**ART. 78 - UTENZE**

**TITOLO XIII**  
**VIGILANZA E CONTROLLO (in generale)**

ART. 79 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 80 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 81 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

ART. 82 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'

ART. 83 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

ART. 84 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

ART. 85 - CONTESTAZIONI

ART. 86 - PENALI

**TITOLO XIV**  
**PAGAMENTI (in generale)**

ART. 87 - FATTURE

ART. 88 - ADEGUAMENTO PREZZI

**TITOLO XV**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**  
**(in generale)**

ART. 89 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 90 -- RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

ART. 91 -- RECESSO CONTRATTUALE

**TITOLO XVI**  
**RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO**  
**(in generale)**

ART. 92 - RICONSEGNA

**TITOLO XVII**  
**TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (in generale)**

**ART. 93 - DATI SENSIBILI**

***TITOLO XVIII  
NORME PARTICOLARI***

**ART. 94 - RESPONSABILITA'**

**ART. 95 - CONTROVERSIE**

**ART. 96 - DOMICILIO LEGALE**

**PARTE I**  
**RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**TITOLO I**  
**INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

**1.1** L'appalto ha per oggetto

- la gestione del servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA comunale mediante utilizzo di un Centro di Cottura di proprietà o disponibilità.
- la gestione del servizio RISTORAZIONE PER L'ASILO NIDO comunale, comprensiva di fornitura di derrate alimentari, preparazione dei pasti presso la cucina dell'Asilo Nido e fornitura Personale (Cuoco/a).

**1.2** La ditta, per il servizio di ristorazione scolastica, utilizzerà il centro di cottura indicato nell'offerta tecnica, ovvero

**1.3** Il centro cottura, compresi i magazzini, all'atto del conferimento del servizio anche in via anticipata ai sensi dell'art.32 comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016, deve essere regolarmente autorizzato, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi in tema di igiene e sanità, per la preparazione ed il confezionamento di pasti per la ristorazione collettiva scolastica destinati alla veicolazione.

**1.4** In particolare il servizio viene svolto presso:

- refettorio di somministrazione presso la Scuola dell'Infanzia statale "E. Besozzi", via Bellotti;
- refettorio di somministrazione presso Scuola Primaria "don Saino" piazza San Gervasio.
- Asilo Nido Comunale Occhetta, via Bagno.

**1.5** L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa appaltatrice, allo stesso prezzo di aggiudicazione del pasto destinato alla ristorazione scolastica, anche eventuali estensioni del servizio riguardanti i centri estivi diurni o per eventuali servizi analoghi, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione e compatibilmente con le prescrizioni, le indicazioni dietetiche e le grammature indicate nel presente Capitolato. Analogamente per l'Asilo Nido, con riferimento al relativo pasto.

**1.6** Il servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA prevede, per gli alunni e i docenti, in servizio obbligatorio presso le scuole, le seguenti attività:

- a) la preparazione e il confezionamento dei pasti presso centro di cottura dell'impresa appaltatrice;
- b) il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo in multirazione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa appaltatrice mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- c) lo sbarazzo e la pulizia (compreso il lavaggio dei pavimenti e serramenti, locale spogliatoio) dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori, nonché la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori.

**1.7** Nel servizio sono altresì compresi:

- a) l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- b) la fornitura o integrazione degli utensili e delle attrezzature, inclusi i carrelli termici, qualora inadatti e/o malfunzionanti e/o insufficienti, per la distribuzione dei pasti a temperatura controllata;
- c) la fornitura di diete personalizzate;
- d) la fornitura di merende, ove richieste;
- e) la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche o attività esterne, se richieste;
- f) la fornitura di stoviglie lavabili se previsto nel progetto tecnico l'implementazione della zona lavaggio nei refettori scolastici e/o l'integrazione, in caso di rotture e danneggiamenti;
- g) la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta e di tutti gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nonché di camici e cuffie monouso per i visitatori;
- h) la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma Uni En 13432:2002 (da certificare in sede di gara nell'offerta tecnica, con documento in lingua italiana, che attesti la conformità a tale norma), ad eccezione delle posate presso la Scuola d'Infanzia, che dovranno essere in metallo e quotidianamente sanificate, o in plastica di tipo pesante in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive. Detto materiale è da intendersi in alternativa all'eventuali utilizzo di stoviglie lavabili o per uso temporaneo, in relazione a guasti temporanei delle lavastoviglie, qualora previste nel progetto tecnico.
- i) lo sparecchiamento dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie (eventuale vedi lettere precedenti), la pulizia (compresa la fornitura dei sacchi per l'umido ed il materiale compostabile) e sanificazione dei refettori, dei locali accessori, dei bagni e antibagni annessi ai refettori;

l) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i refettori (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, lavelli, lavastoviglie, carrelli termici, refrigeratori) e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza;

m) l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature necessarie allo svolgimento regolare del servizio, presso i refettori tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta.

n) la gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio:

➤ mediante migrazione dati da data base esistente, derivante dall'attuale gestione 2016/17, su proprio sistema informatico;

➤ mediante formazione delle classi per ogni anno scolastico a partire dall'anno scolastico 2017/18;

o) lo scarico/aggiornamento nel sistema informatico dei pasti consumati giornalmente;

p) la gestione delle diete speciali e delle diete leggere;

**1.8** Sono a carico del Comune:

a) determinazione delle tariffe

b) riscossione delle rette

c) raccolta delle prenotazioni giornaliere dei pasti

d) recupero morosità

e) interventi di manutenzione straordinaria sulle attrezzature della Cucina dell'Asilo Nido;

f) forniture idriche, elettriche e gas.

g) riscaldamento dei locali

h) spese ed oneri inerenti lo smaltimento dei rifiuti salvo quanto indicato al successivo Art. 39;

i) approvazione/proposte delle modifiche dei menù da sottoporre all'approvazione ASL

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

**2.1** L'appalto, di durata triennale, si riferisce agli anni scolastici ed educativi 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020, è articolato in base al calendario scolastico ed educativo dell'Asilo Nido e può prevedere l'erogazione del servizio nel mese di luglio, in corrispondenza dei centri estivi comunali. L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di procedere al rinnovo dei servizi fino ad un massimo di tre anni, richiamando l'art. 35 comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016. Diversamente potrà essere prevista una proroga limitata al tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tale ultimo caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante (vedi art. 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016)

**2.2** Il prezzo di base offerto dall'Impresa in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera durata del contratto, salvo gli incrementi di cui al successivo art. 88.

**2.3** Sono esigibili maggiori o minori fabbisogni, senza alcuna modifica delle condizioni contrattuali e senza che l'appaltatore possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto, fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto.

## **ART. 3 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO – RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**3.1** Il servizio di REFEZIONE SCOLASTICA prevede la preparazione dei pasti presso un Centro cottura dell'Impresa e il trasporto degli stessi, mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in contenitori isotermitici **multirazione** presso i refettori delle scuole della Scuola d'Infanzia "Besozzi" e della Scuola primaria "Saino".

**3.2** Più precisamente il contratto comprende:

a. tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate; la preparazione e la cottura dei cibi; il trasporto in idonei contenitori isotermitici; il porzionamento e la distribuzione dei pasti nei refettori mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C.) e lo sbucciamento della frutta prima della somministrazione per gli utenti della scuola dell'infanzia e per quelli delle prime due classi della scuola primaria; il ritiro di tutti i contenitori impiegati per la veicolazione del pasto;

b. la fornitura, per tutti i giorni dell'anno previsti per la refezione scolastica, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente Capitolato;

c. la fornitura di stoviglie, bicchieri, posate monouso, brocche in materiale plastico da 1,5 litri, munite di coperchio, per la distribuzione dell'acqua di rete (n. 1 brocca ogni 5 utenti), utensili e attrezzature per la distribuzione delle pietanze, tovaglie monouso e tovaglioli di carta;

d. l'apparecchiatura dei tavoli con tovagliette e tovaglioli di carta monouso, e con piatti, bicchieri e posate monouso;

e. le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti il riordino, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, dei refettori e dei locali accessori, compresi i servizi igienici.

## **ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA – RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**4.1** L'utenza è composta da:

- alunni della Scuola d'Infanzia;
- alunni della Scuola Primaria;
- personale docente incaricato dell'assistenza al pasto;

**4.2** l'utenza indicata è riferita anche agli eventuali centri estivi diurni del mese di luglio.

#### **ART. 5 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

**5.1** Per la REFEZIONE SCOLASTICA si prevede la fornitura di circa 38000 pasti annui. Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati sia in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale, sia in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) sia per cause di forza maggiore. Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. La Ditta si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

**5.2** L'utenza consuma i pasti nei refettori situati nei plessi scolastico o nella struttura comunale come di seguito elencato.

##### Refettori

Scuola d'Infanzia Besozzi via Bellotti 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì

Scuola Primaria Saino, piazza San Gervasio 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì

**5.3** Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

**5.4** A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati nel precedente comma.

**5.5** Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta affidataria.

#### **ART. 6 - ORDINATIVI**

**6.1** Il numero dei pasti da erogare per plesso scolastico verrà comunicato all'appaltatrice dal personale espressamente indicato dal Comune entro le ore 9.15 di ogni giorno. Eventuali aggiornamenti in eccesso o in difetto saranno comunicati il giorno stesso. Gli addetti comunicheranno via telefono al Centro Cottura, il numero dei pasti ordinari ed il numero dei pasti con dieta speciale.

#### **ART. 7 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

**7.1** Il calendario di erogazione del servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA può variare di anno in anno, in quanto segue le indicazioni del calendario scolastico Regionale così come adottato dall'Istituto Comprensivo "P. Ramati".

#### **ART. 8 - CONSEGNA ANTICIPATA DEL SERVIZIO**

**8.1** L'impresa si impegna a dare esecuzione anticipata del contratto alla data comunicata, qualora, ai sensi dell'art. dell'*art.32 comma 8 del Codice*, venga richiesto dall'Amministrazione Comunale.

**8.2** La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

#### **ART. 9 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO/SCIOPERI**

**9.1** Al verificarsi delle condizioni di cui sopra, potranno essere concordate con l'Amministrazione comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata tra le parti.

**9.2** In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Impresa appaltatrice dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

**9.3** In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'impresa appaltatrice con un anticipo di 24 ore, il Comune riconoscerà all'impresa stessa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura.

**9.4** Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa appaltatrice come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

**9.5** In caso di impossibilità d'utilizzo del Centro Cottura dichiarato in sede di gara (per guasto di uno o più impianti - interruzione temporanea del servizio per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, allagamenti - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili), l'impresa appaltatrice dovrà garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un **centro di cottura d'emergenza**; tale impianto, così come dichiarato in fase di gara, deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione di almeno 210 pasti/giorno ed inoltre deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 100 km dalla sede del Comune di Cerano.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico

## **ART. 10 - LOCALI**

**10.1** Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali riguardanti la RISTORAZIONE SCOLASTICA il Comune di Cerano pone a disposizione dell'appaltatore i locali per il porzionamento e la distribuzione, individuati nelle piante unite al presente capitolato.

**10.2** Prima dell'inizio della prestazione contrattuale verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali, con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune.

**10.2** Tale verbale sarà depositato agli atti.

**10.4** I locali vengono ceduti in uso gratuito dal committente all'appaltatore, con l'osservanza di tutte le disposizioni vigenti.

**10.5** Si fa divieto al personale estraneo alla cucina di accedere, per qualsiasi motivo, ai locali di porzionamento dei pasti.

**10.6** Detto divieto non si applica ai membri della Commissione mensa e ai tecnici incaricati dal Comune, in quanto dette figure hanno il compito di trattare tutte le problematiche inerenti alla gestione del servizio e la tutela degli utenti della refezione.

**10.7** La ditta appaltatrice è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

**10.8** In caso di eventuali guasti alle attrezzature di proprietà del Comune, la Ditta appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione all'Ufficio Tecnico comunale ed al Servizio Affari Generali del Comune.

**10.9** La Ditta appaltatrice si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione, non riconducibili ad usura.

**10.10** La ditta appaltatrice è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

**10.11** La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che l'Amministrazione Comunale dovesse reputare necessarie, restano a carico dell'Amministrazione stessa che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi. Restano escluse dagli oneri della Committente, e quindi posti a carico dell'Impresa appaltatrice, tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa. In questo caso la Committente provvederà ad opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'Impresa.

## **ART. 11 - MEZZI DI TRASPORTO**

**11.1** L'Impresa dovrà provvedere all'approntamento dei pasti, alla composizione dei contenitori isotermitici a norma di legge, alla consegna dei pasti nei refettori comunali con proprio automezzo idoneo al trasporto di alimenti.

**11.2** Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico-sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a norma Euro 5 o norma successiva o alimentati a GPL o a metano o elettrici,
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti,
3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

**11.3** È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

## **TITOLO II** **MENU**

### **ART. 12 - DETERMINAZIONE DEL MENU' – RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**12.1** I menu allegati osservano le indicazioni regionali contenute nelle Linee Guida della Regione Piemonte "Proposte operative per la ristorazione scolastica" del 2007.

**12.2** I menu sono articolati come segue:

- menu estivo (indicativamente 01/05-30/09)
- menu invernale (indicativamente 01/10-30/04)

**12.3** Ogni pietanza dovrà garantire la composizione bromatologica (protidi, lipidi, glucidi, kcal, vitamine, sali minerali) dei singoli piatti nelle misure previste dall'allegato dietetico.

**12.4** Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

**12.5** Inoltre, durante l'anno l'Impresa dovrà somministrare:

- n. 4 (quattro) menu regionali,
- n. 2 (due) speciali in occasione delle festività di Natale e Pasqua,
- n. 1 menu speciale per la chiusura dell'anno scolastico,

### **ART. 13 - VARIAZIONE DEL MENU**

**13.1** Il programma di alimentazione tipo potrà subire variazioni per consentire una maggiore rotazione e per meglio adattarsi al periodo stagionale, nel rispetto dei criteri base di cui alle disposizioni dell'allegato dietetico.

**13.2** Le variazioni devono essere concordate con l'ufficio comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'ufficio predetto.

**13.3** Di norma, la variazione del menu potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione della Commissione mensa.

### **ART. 14 - STRUTTURA DEL MENU**

**14.1** Il MENU è composto da:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt o dolce o gelato
- acqua potabile di rete.

**14.2** L'Impresa si impegna a fornire bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l, o da 0,5l in caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica ecc.) o qualora le stesse fossero richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

**14.3** Pranzi al sacco: potrà essere richiesto all'Impresa il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole (gite). Per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

**14.4** Composizione del "pranzo al sacco":

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).

**14.5** La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione.

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

- N.1 frutto o merendina dolce confezionata.

**14.6** Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

#### **ART. 15 - DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE**

**15.1** Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, l'Impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto dei menù personalizzati predisposti dagli organismi sanitari dell'ATS, e confezionati in piatti con film di chiusura termo sigillato (non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore), contenuti in singoli contenitori isotermitici.

Le diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario (etichetta adesiva stampata – non saranno accettate identificazioni scritte manualmente, a penna o con pennarello)
- essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
- qualora ritenuto necessario dall'Impresa e previa autorizzazione dell'A.C., essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.
- essere formulate dall'Impresa in aderenza al menù settimanale corrente.

**15.2** L'Impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili.

**15.3** Per situazioni transitorie (non oltre 3 giorni di durata) che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo quanto di seguito indicato:

##### primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

##### secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

##### contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

##### frutta

- fresca e matura senza buccia o cotta.

**15.4** Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva

**15.5** Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore stesso alla scuola, con semplice richiesta sul diario.

**15.6** L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana) in base ai menù personalizzati disposti dagli organismi sanitari dell'ATS. Alle richieste di erogazione di menu differenziati per motivi filosofici o religiosi, si applica la struttura del menu di cui agli articoli precedenti.

#### **ART. 16 - QUANTITA' DELLE VIVANDE**

**16.1** Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature (vedi Allegato), dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, a crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

#### **ART. 17 - QUANTITA' IN VOLUMI E PESI**

**17.1** L'Impresa deve predisporre una tabella che presenterà in fase di gara relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

### **TITOLO III** **NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 18 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE**

**18.1** L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu nelle quantità previste nelle Tabelle Dietetiche.

**18.2** In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

#### **ART. 19 - ORARIO DI SERVIZIO**

**19.1** Per la RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Scuola d'Infanzia: ore 12.00
- Scuola Primaria: ore 12.30

**19.2** La merenda è prevista solo per la Scuola d'Infanzia. La consegna delle merende giornaliere è prevista contestualmente alla consegna dei pasti del medesimo giorno, salvo garanzia di mantenimento delle temperature di legge degli alimenti freschi eventualmente previsti. La somministrazione sarà effettuata dal personale scolastico.

#### **ART. 20 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE**

**20.1** Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- apparecchiare la tavola con tovagliette, disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri e le brocche piene di acqua di rete;
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze;
- le diete speciali dovranno essere somministrate per prime;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli inox-termici;
- i contenitori isotermitici devono essere aperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la frutta o il dessert devono essere distribuiti solo dopo la consumazione del secondo piatto.

#### **ART. 21 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI**

**21.1** L'impresa è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana in apposita bacheca o in maniera che sia ben visibile il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato. L'Impresa appaltatrice deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno. Presso ogni plesso dovrà inoltre essere disponibile la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura.

**21.2** Ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti deve essere preventivamente approvata dall'Amministrazione comunale.

#### **ART. 22 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

**22.1** Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento al Reg. CE 852/04, alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n.327 del 26 marzo 1980 e s.m.i, al Reg. CE 178/2002, alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"- 2010, alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" - Regione Piemonte, 2002 - 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

**22.2** Per quanto riguarda i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62 art. 5 - disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;

- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica luglio 2002 – Regione Piemonte;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

#### **TITOLO IV** **DERRATE ALIMENTARI**

##### **ART. 23 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE per tutte le utenze**

**23.1** Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e, nello specifico Allegato al Capitolato.

**23.2** L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. Inoltre l'impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. L'Impresa si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento.

**23.3** Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale.

**23.4** In particolare è vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
  - hamburger,
  - carni precotte,
  - fiocchi di patate,
  - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
  - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
  - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione (*ad eccezione, qualora, su richiesta dell'Impresa, l'A.C. accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dall'A.C.*).
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione
- Glutammato monosodico.

**23.5** L'Impresa Appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Committente, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle Merceologiche.

##### **23.6 UTILIZZO DI PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E ALTRI PRODOTTI “CERTIFICATI” – per tutte le utenze**

Il Comune di Cerano richiede l'impiego dei seguenti prodotti da agricoltura biologica certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento:

- Pasta di semola di grano duro (formati vari),
- Riso,

- orzo, farro, avena, miglio
- olio di oliva extra vergine (da olive di produzione nazionale)
- legumi secchi,
- pomodori pelati,
- passata di pomodoro.

Si richiede, inoltre, la fornitura di

- banane
- ananas

del Mercato Equosolidale.

**23.7** Nel caso in cui uno o più prodotti da agricoltura biologica non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali.

**23.8** La Ditta ha l'obbligo di comunicare immediatamente l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e l'applicazione di penali.

#### **ART. 24 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

**24.1** Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **ART. 25 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

**25.1** Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa, alla quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

**25.2** L'Impresa deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) Non congelare il pane;
- c) Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) Non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- e) Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

**25.3** In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, la committente richiederà l'immediata sostituzione e l'impresa provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

### ***TITOLO V PRODUZIONE DEI PASTI***

#### **ART. 26 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI**

**26.1** Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati.

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

**26.3** Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il lavaggio ed il risciacquo,
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione,
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde,
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi,
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità,
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali, il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata,
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni,
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate,
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno,

- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo,
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate,
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio di oliva extra vergine.
- Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale,
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano,
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva,
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

#### **ART. 27 - LINEA REFRIGERATA**

**27.1** E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e +4°C.

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

**27.3** Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati, ragù di carne per la produzione delle lasagne.

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

#### **ART. 28 - RICICLO**

**28.1** 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. 29 - COTTURA E SOMMINISTRAZIONE – TERMINI MASSIMI**

**29.1** Tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 minuti – tale limite costituisce valore massimo.

**29.2** Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di

**29.3** Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'Impresa dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A.

**29.4** Presso il centro di cottura:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiere.
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

### **TITOLO VI TRASPORTO**

#### **ART. 30 - PIANO DEI TRASPORTI**

**30.1** I pasti verranno trasportati dal personale alle dipendenze dell'Impresa con mezzi propri. L'Impresa organizza il piano dei trasporti (da presentare all'Amministrazione Comunale in fase di offerta nel progetto gestionale del servizio) in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro di Cottura e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici siano ridotti al minimo e comunque non siano superiori a 1 ora.

#### **ART. 31 - CONTENITORI**

**31.1** Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

**31.2** I contenitori isotermitici, realizzati in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

**31.3** I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

**31.4** E' ammesso l'utilizzo di contenitori termici di tipo "attivo", dotati di dispositivi per l'accumulo di calore e/o il riscaldamento/la refrigerazione continua.

**31.5** E' vietata l'insufflazione di vapore nei contenitori isotermitici.

**31.6** I contenitori isotermitici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

**31.7** Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

**31.8** Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.

**31.9** Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

**31.10** Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

**31.11** Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

**31.12** La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legame fresco caldo.

**31.13** Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

## **ART. 32 - TRASPORTO E CONSEGNA PASTI**

**32.1** I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettori a cura dell'Impresa tenendo conto degli orari di consumo dei pasti (vedi precedente Art. 19). Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura pietanze differenziato e idoneo.

**32.2** Per ogni refettorio l'Impresa emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'impresa appaltatrice l'orario di carico e di partenza del mezzo.

## **TITOLO VII QUALITA' DEL SERVIZIO**

### **ART. 33 - STANDARD DI QUALITA'**

**33.1** Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi.

**33.2** Il presente contratto prevede azioni di riduzione dello spreco alimentare mediante cessione gratuita di pasti di risulta prodotti o non serviti ad associazioni di volontariato così come previsto dalla L. 19 agosto 2016, n. 166.

### **ART. 34 - FORNITURA STOVIGLIE E ATTREZZATURE**

**34.1** Sono a carico dell'Impresa, oltre a quanto già indicato nei precedenti articoli:

1. la fornitura delle stoviglie, di adeguata consistenza e robustezza, monouso o lavabili qualora previste nell'offerta tecnica (vedi precedente Art. 1.7);
2. la fornitura delle tovagliette e dei tovaglioli di carta monouso per le esigenze di tutti i plessi scolastici;
3. la fornitura di sacchi per l'umido e/il materiale compostabile
4. la fornitura di brocche da 1,5 litri, dotate di coperchio, per la distribuzione dell'acqua di rete (n. 1 brocca ogni n. 5 utenti)

5. la fornitura di carrelli inox-termici per la distribuzione dei pasti;
6. la fornitura di mestoli e utensili per lo scodellamento delle pietanze.

34.2 Sono altresì a carico dell'Impresa i reintegri e le sostituzioni del materiale suddetto.

#### **ART. 35 - SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA**

35.1 L'impresa ha l'obbligo di:

a) dimostrare, con procedure attive nel piano di autocontrollo/sistema di gestione della qualità:

- i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i materiali impiegati per lo svolgimento del servizio.
- di aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04, tenuto conto di quanto anche successivamente specificato in merito alla rintracciabilità di filiera di prodotto.
- di applicare un efficace sistema di rintracciabilità di filiera, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate al servizio e agli Organi preposti al controllo.
- predisporre e applicare un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti e dell'acqua potabile del centro di cottura. Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato/riconosciuto da ACCREDIA.

b) trasmettere, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, apposito "documento di valutazione dei rischi" di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività del Comune.

35.2 L'impresa si impegna a partecipare, prima della consegna del servizio, al tavolo di coordinamento con il proprio Responsabile della Sicurezza al fine di monitorare tutti i rischi da interferenza che verranno integrati nel D.U.V.R.I. da allegare al Contratto.

## **PARTE II ASILO NIDO**

### **TITOLO VIII**

#### **SERVIZIO RISTORAZIONE, COMPRENSIVO DI FORNITURA DERRATE ALIMENTARI E DEL PERSONALE (CUOCO/A).**

#### **ART. 36 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO**

36.1 Il servizio prevede:

- l'organizzazione e la gestione dell'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari a crudo e dei prodotti complementari necessari alla produzione dei pasti dell'Asilo Nido comunale, secondo gli allegati menù;
- il trasporto e la consegna di tutte le derrate alimentari a crudo ed i prodotti complementari necessari alla produzione dei pasti dell'Asilo Nido comunale secondo i menù validati dall'ATS
- la fornitura giornaliera di frutta fresca di stagione per la merenda del mattino e per fine pasto;
- la fornitura del personale di cucina (cuoco/a);
- la fornitura di bavaglioli di tipo monouso, con tasca, secondo necessità;
- la gestione completa dei servizi di pulizia e sanificazione, inclusi gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, di tutti i locali utilizzati per la gestione del servizio;
- la fornitura, qualora necessario, di brocche per la distribuzione dell'acqua di rete agli utenti (una brocca ogni 5 utenti); le brocche devono essere provviste di coperchio e sanificate giornalmente.

A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l, o da 0,5l nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

- l'integrazione, qualora necessaria, di attrezzature di cucina.

36.2 Dovrà essere garantita l'eliminazione e la sostituzione di tutte le attrezzature di cottura/di lavoro in alluminio o con parti in legno o con strato di trattamento antiaderente danneggiato, e la fornitura di altra necessaria attrezzatura per la cucina (piatti, stoviglie, attrezzature varie, bicchieri di vetro, tovaglioli di carta ecc.). Tali integrazioni, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'A.C.

36.3 Sia per le derrate alimentari fresche, così come per quelle a lunga conservazione, salvo quanto specificatamente indicato nelle schede dei prodotti alimentari successivamente descritte, saranno preferibilmente da evitare forniture in confezioni aperte/non originali, al fine di ridurre al minimo la possibilità di cross-contaminazioni e di favorire l'applicazione e la gestione del sistema di rintracciabilità dei vari ingredienti componenti il pasto.

**36.4** Tutte le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate e ove previsto, recare in modo visibile la data di confezionamento e di scadenza, la categoria merceologica e l'origine; il confezionamento delle eventuali derrate semilavorate dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti.

#### **ART. 37 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

**37.1** Il servizio è rivolto a bambini della primissima infanzia, da 6 mesi fino a 3 anni di età. L'anno educativo si svolge da settembre a giugno, ovvero per 42 settimane al lordo (comprese) delle sospensioni previste nel calendario annuale delle attività approvato dall'Amministrazione comunale, oltre eventuali 15 giorni per il Centro Estivo.

#### **ART. 38 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

**38.1** Il numero degli utenti è il seguente: massimo presuntivo 24 bambini, 3 educatrici. L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura del Nido non dà luogo a variazioni di prezzo unitario pattuito in sede d'offerta.

#### **ART. 39 – DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE**

**39.1** L'Impresa si impegna alla fornitura delle derrate alimentari secondo il calendario fornito dall'A.C..

**39.2** La durata media di un anno educativo consta in circa 190 giorni di attività.

**39.3** Giorni di erogazione: dal lunedì al venerdì.

I carrelli contenenti gli alimenti da somministrare dovranno essere consegnati alle educatrici alle ore:

- 10.00, spuntino di metà mattina

- 11.30, pranzo.

La ditta dovrà tenere anche conto che la merenda è consumata dai bambini alle ore 15,30 circa.

**39.4** La somministrazione e l'assistenza al pasto è effettuata dal personale comunale.

**39.5** Il numero dei pasti sarà comunicato giornalmente al/la cuoco/a entro le ore 9.00 di ogni mattina, diviso per età, dalle educatrici.

**39.6** L'eventuale chiusura dell'Asilo Nido per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio comporterà la cessazione della gestione senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta.

Resta inteso che la Ditta appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

#### **ART. 40 – TRASPORTO DERRATE**

**40.1** Il trasporto delle derrate dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti.

**40.2** I mezzi di trasporto dovranno possedere le autorizzazioni necessarie e dovranno essere in grado di conservare durante il trasporto le temperature previste nelle normative vigenti e le condizioni igrometriche ideali, pena la non accettazione della merce.

#### **ART. 41 – CONSEGNA DERRATE**

**41.1** L'Impresa fornirà la modulistica necessaria alla prenotazione dei generi alimentari, specificando marca, fornitori, qualità e quantità.

**41.2** Le caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti consegnati, la loro qualità merceologica e le modalità di trasporto e consegna saranno strettamente confacenti alle legislazioni vigenti e dovranno rispondere alle caratteristiche specificate nelle tabelle merceologiche allegate al Capitolato Speciale.

**41.3** Le derrate alimentari dovranno pervenire alla cucina dell'Asilo Nido dal Lunedì al Venerdì, preferibilmente entro le ore 9,30, provvedendo allo scarico della merce e alla consegna presso la dispensa, lasciando al personale di cucina tutto il tempo necessario per espletare le operazioni di controllo (verifica peso, etichettatura, caratteristiche organolettiche, ecc.) definite dal piano di Autocontrollo.

**41.4** Il documento di trasporto delle derrate crude deve riportare tutte le indicazioni necessarie ad individuare qualità e quantità dei prodotti forniti e all'identificazione degli stessi (rintracciabilità delle derrate e degli eventuali semilavorati); una copia di tale documento resterà all'A.C..

#### **CALENDARIO FORNITURE:**

*tipologia prodotti*

*frequenza minima di consegna*

pane

giornaliera

pasta per la pizza

nella giornata di consumo

frutta e verdura fresche, latte fresco,

bisettimanale

formaggi freschi, carni

prodotti di salumificio, surgelati, pasta fresca  
formaggi stagionati, latticini, latte fresco  
uova

settimanale

pasta secca, riso, farina, cereali, oli,  
prodotti di lunga conservazione, acqua, bevande

quindicinale

#### **ART. 42 – QUALITA', QUANTITA' DEGLI ALIMENTI E MENU'**

**42.1** Qualità e caratteristiche delle derrate alimentari dovranno rigorosamente corrispondere a quanto previsto dal presente Capitolato e a quanto presentato dall'Impresa in sede di offerta.

Le qualità e le pezzature dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati.

Le derrate dovranno corrispondere agli standard qualitativi richiesti, documentati da analisi e certificazioni che attestano la qualità del prodotto.

La fornitura dovrà comprendere, su richiesta motivata e comprovata da certificato medico, regimi alimentari particolari, senza alcuna spesa aggiuntiva per l'A.C.

**42.2** I menù utilizzati giornalmente per la preparazione dei pasti destinati ai bambini frequentanti l'asilo nido tra i 12 e 36 mesi di età, devono corrispondere, per caratteristiche, tipo e qualità, a quelli indicati nel presente Capitolato Speciale di servizio, ove sono riportate le griglie dei menù stagionali, con specifico riferimento alle tabelle dietetiche.

**42.3** I menù sono articolati in menù autunno/inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera/estate (indicativamente 01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

**42.4** I menù utilizzati devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

**42.5** Il menù dei lattanti, divezzini e divezzi è stabilito secondo dieta personale e corrisponde a quanto di seguito riportato:

##### ***Struttura dei menù lattanti (3-6 mesi)***

Secondo dieta personale definita dal pediatra:

Latte di proseguimento con eventuali biscotti;

Pappa in brodo vegetale (crema di riso, mais, tapioca, pastina agglutinata) con l'aggiunta eventuale di liofilizzato di carne (pollo, agnello, tacchino, coniglio, manzo, vitello);

Frullato di frutta (mele, pere, banane).

##### ***Struttura dei menù lattanti (6-12 mesi)***

Secondo dieta personale definita sulla base delle indicazioni del pediatra e del menù 12/36 mesi:

Merenda di metà mattina:	Latte di proseguimento con biscotti o frutta o frullato di frutta;
Pranzo:	Un primo composto da pastina o semolino o crema multicereali o crema d'orzo in brodo vegetale, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano; Un secondo composto da omogeneizzato di carne o pesce o carne fresca o liofilizzato di pesce o filetto di platessa surgelato oppure formaggio fresco (crescenza, ricotta, caprino, robiola), o omogeneizzato di formaggio, oppure prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati; Un contorno: verdure fresche di stagione ; Pane.
Merenda pomeridiana:	Frullato di frutta fresca di stagione o yogurt di frutta o omogeneizzato di frutta o succo di frutta.

##### ***Struttura dei menù (12-36 mesi)***

Merenda di metà mattina: frutta

Pranzo: . un primo piatto  
. un secondo piatto  
. un contorno  
. pane

Merenda pomeridiana: composta da frutta o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato o focaccia o bruschetta o fette biscottate o biscotti o altro prodotto similare.

##### ***Struttura dei pasti sostitutivi***

Merenda di metà mattina: frutta, dolce/prodotto da forno,

Pranzo: . un primo piatto (pasta/riso all'olio, pastina, semolino)  
. un secondo piatto (prosciutto cotto, formaggio fresco, omogeneizzato di carne o pesce)  
. un contorno (verdure fresche di stagione)  
. pane

Merenda pomeridiana: omogeneizzato di frutta o succo di frutta o biscotti.

**Acqua minerale:** si intende compresa nel costo a pasto nell'aggiudicazione (300ml/utente).

**42.6** Il Comune di Cerano richiede l'impiego dei seguenti prodotti da agricoltura biologica certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento:

- Pasta di semola di grano duro (formati vari),
- Riso,
- orzo, farro, avena, miglio
- olio di oliva extra vergine (da olive di produzione nazionale)
- legumi secchi,
- pomodori pelati,
- passata di pomodoro.

**42.7** La Ditta dovrà inoltre fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di festività particolari, quali: Natale (es. panettone/pandoro), Carnevale (es. chiacchiere cotte al forno), Pasqua (es. colomba/uova di cioccolato), chiusura anno scolastico (es. torte, snack).

**42.8** Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

#### **ART. 43 - PRANZI "AL SACCO"**

**43.1** Potrà inoltre essere richiesto alla Ditta, con un anticipo minimo di 48 ore, il confezionamento di pranzi "al sacco" (panino con prosciutto/formaggio o pizzetta confezionata, dolce da forno, n. 1 frutto, succo di frutta, bottiglia di acqua minerale da 0,5l, tovagliolo di carta) in caso di uscite programmate dei bambini dall'Asilo. In questo caso, la fornitura dei pranzi al sacco, dovrà essere effettuata inserendo i cestini in specifici contenitori isotermitici, dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

**43.2** Il costo del servizio "pranzo al sacco" è pari a quello giornaliero ordinario.

#### **ART. 44 - CONTROLLI, SANZIONI**

**44.1** Il personale Comunale addetto, il Consulente Mensa, oltre ai competenti organi sanitari, potranno verificare le conformità delle forniture mediante esame a vista, strumentale o indagine di laboratorio.

**44.2** I controlli verranno effettuati sulle derrate consegnate e mediante sopralluoghi presso i depositi del fornitore, che saranno accessibili agli incaricati dell'A.C. per l'intero periodo di validità contrattuale.

**44.3** Se una o più partite di merci venissero dichiarate inaccettabili in quanto non conformi alle condizioni contrattuali, l'Impresa provvederà senza obiezioni al ritiro dei prodotti. In caso di contestazioni sulle qualità dei prodotti, il personale dell'Impresa manterrà un atteggiamento collaborativo con gli incaricati dell'A.C. e ne accetterà le decisioni.

**44.4** Qualora si verificasse che l'Impresa non fosse in grado di sostituire la merce o non ritenesse opportuno farlo, l'A.C. provvederà direttamente a sostituire la merce rifiutata con altra di qualità conforme, addebitando all'Impresa la spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

**44.5** L'Impresa provvederà nel minor tempo possibile alla sostituzione della merce non idonea e comunque entro 6 ore dalla comunicazione anche solo telefonica.

**44.6** L'Impresa è responsabile a tutti gli effetti delle merci non idonee e giacenti presso la dispensa del Nido, l'A.C. è sollevata da ogni tipo di responsabilità. Il ritiro della merce è totalmente a carico dell'Impresa.

**44.7** Qualora le merci consegnate, non rispondenti ai requisiti contrattuali, venissero accettate per esigenze di servizio malgrado il minor valore, l'A.C. ne informerà l'Impresa e detraerà il 25% del valore giornaliero (pasti erogati) mediante trattenuta sugli importi del mese.

**44.8** Se la non rispondenza della merce ai requisiti fosse convalidata da certificati di analisi, il fornitore sarà tenuto a pagare le spese delle analisi sostenute dall'A.C. e le penali che l'A.C. riterrà di applicare in conformità a quanto espresso dal presente Capitolato.

**44.9** L'Impresa è obbligata ad effettuare, a proprie spese, presso un laboratorio accreditato ACCREDIA, l'analisi di potabilità dell'acqua di rete con frequenza almeno semestrale e di trasmetterne gli esiti all'A.C., prelevando i campioni presso la cucina dell'asilo nido. La tipologia e la frequenza delle analisi effettuate sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

#### **ART. 45 - FORNITURA DEL PERSONALE DI CUCINA**

**45.1** L'Impresa si impegna a fornire il personale occorrente per la gestione della cucina dell'Asilo Nido comunale. Lo stesso si dovrà occupare di ogni attività inerente allo stoccaggio, alla manipolazione, alla preparazione e alla cottura degli alimenti, alla distribuzione degli stessi e di tutte le operazioni di pulizia legate alla cucina ed ai locali ad essa annessi ed all'area refettorio. Il personale di cucina dovrà inoltre occuparsi delle operazioni di controllo legate all' H.A.C.C.P. secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

**45.2** La Ditta appaltatrice, in particolare, fornisce all'Asilo Nido comunale un/a cuoco/a avente esperienza di almeno tre anni o anni scolastici/educativi, in qualità di responsabile di cucina (anche nel caso di sostituzione del cuoco/a per malattia o ferie).

In caso di sostituzione del personale, l'Impresa deve fornire comunicazione scritta, nella prima giornata di sostituzione, riportante il nominativo della/del sostituta/o e dichiarazione attestante i titoli posseduti.

Il curriculum professionale deve essere presentato in sede di gara.

**45.3** Per rendere ottimale la predisposizione del servizio la ditta dovrà garantire la presenza minima del cuoco per 5 ore giornaliere. La ditta dovrà tenere anche conto che la merenda è consumata dai bambini alle ore 15,30 circa.

La somministrazione e l'assistenza al pasto è effettuata dal personale comunale.

**45.4** Il personale di cucina deve essere dotato di un telefono cellulare, da utilizzare per le comunicazioni con l'Impresa; non sarà quindi possibile utilizzare la linea telefonica della struttura.

**45.5** Il/La cuoco/a provvederà, inoltre, alla pulizia del locale adibito a cucina e a refettorio, assumendosi ogni responsabilità per quanto concerne il rispetto delle norme igienico-sanitarie, anche in relazione a quanto previsto dal manuale HACCP.

**45.6** Presso i locali di servizio (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), la pulizia dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali, così come la rimozione delle ragnatele, è a carico dell'Impresa.

#### **ART. 46 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

**46.1** La Ditta assicura e garantisce la fornitura di pasti sostitutivi in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc.. Trattandosi di appalto di pubblica utilità, la mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dal Comune, oltre ad una penalità del 100% del valore della prestazione dovuta. La penalità viene trattenuta sul prezzo della fornitura all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento.

**46.2** Si intendono, comunque qui letteralmente trascritte, le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

#### **ART. 47 - LOCALI E ATTREZZATURE**

**47.1** Il Comune di Cerano dà in consegna, alla Ditta aggiudicataria, i locali cucina unitamente agli impianti tecnologici, fissi e mobili, gli utensili vari, le attrezzature e gli arredi. Tutto il suindicato materiale preso in consegna dalla Ditta si intende in buono stato d'uso e di funzionamento. Sono a carico della Ditta gli eventuali reintegri dell'utensileria, del vasellame, delle apparecchiature e attrezzature, stoviglie ecc. necessarie per la preparazione e realizzazione dei pasti o, comunque, di quant'altro occorra per la fornitura del servizio affidato. Alla scadenza del contratto le attrezzature reintegrate o di nuovo acquisto rimarranno di proprietà del Comune di Cerano.

**47.2** L'Amministrazione comunale si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei summenzionati locali comporterà. La ditta appaltatrice è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

**47.3** In caso di eventuali guasti alle attrezzature di proprietà del Comune, la Ditta appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione all'Ufficio Tecnico comunale ed al Servizio Affari Generali del Comune.

**47.4** La Ditta appaltatrice si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione, non riconducibili ad usura.

**47.5** La ditta appaltatrice è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

#### **ART. 48 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE E MIGLIORAMENTO ATTREZZATURE DI PROPRIETÀ COMUNALE**

**48.1** Alle manutenzioni, fino all'importo di € 500,00 per ogni anno educativo, delle attrezzature e degli arredi forniti dal Comune per lo svolgimento del servizio di che trattasi, provvederà con oneri a proprio carico la ditta aggiudicataria.

**48.2** In caso di guasti tecnici tali da rendere momentaneamente inutilizzabili le attrezzature esistenti, la ditta garantirà comunque il servizio nei modi e tempi che riterrà più opportuni.

**48.3** La Ditta ha, inoltre, l'obbligo di annotare su di un apposito registro la periodicità e la tipologia degli interventi eseguiti, la data e il nominativo del riparatore.

**48.4** Per gli interventi indicati nel presente articolo, il Comune di Cerano non riconoscerà compensi né rimborso spese.

**48.5** A titolo puramente indicativo e non esaustivo, si richiamano, in sintesi, le operazioni di **manutenzione ordinaria** a carico della Ditta:

- pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia di cappe di aspirazione;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nell'impianto (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
- riparazioni di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, ecc.;
- interventi su tutte le attrezzature di cottura, lavaggio, lavorazione alimenti;
- sostituzione di posate, coltelli, piatti e bicchieri, tovaglie, tovaglioli, contenitori, pentole coperchi, utensili ecc. usurati o inservibili;

**48.6** In qualunque momento, su richiesta del Comune di Cerano, e in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dello stato delle attrezzature, degli impianti e dello stato di conservazione di quanto consegnato e se gli interventi di manutenzione sono stati riportati sul registro di manutenzione. Per eventuali mancanze riscontrate, la Ditta ha l'obbligo di sopperire con la necessaria sostituzione e/o effettuazione dei lavori entro i successivi 8 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, il Comune di Cerano provvederà direttamente ad effettuare l'intervento dandone comunicazione scritta alla Ditta e addebitandone alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

**48.7** Si considerano **manutenzione straordinaria** tutti gli interventi di posizionamento di nuove apparecchiature o di sostituzione delle apparecchiature o di loro componenti tecnologiche funzionali.

**48.8** La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire dovranno essere comunicate preventivamente al Comune di Cerano.

#### **ART. 49 - MODIFICAZIONI**

**49.1** La Ditta si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti tutti, se non previo accordo con il Comune di Cerano.

**49.2** In caso di interventi non autorizzati, il ripristino è a carico della Ditta, che dovrà risarcire il Comune di Cerano per eventuali danni arrecati.

#### **ART. 50 - RICONSEGNA AL COMUNE DELL'IMMOBILE, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILERIA**

**50.1** Alla scadenza del contratto la Ditta si impegna a riconsegnare al Comune di Cerano i locali con gli impianti e le attrezzature annesse, nel numero pari a quello che è stato rilevato in sede di effettuazione del verbale di consistenza, comprese le eventuali migliorie offerte nel progetto tecnico, ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati alla Ditta, rivalendosi sui pagamenti in corso o se insufficienti, sul deposito cauzionale.

#### **ART. 51 - ACCESSI**

**51.1** In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta dovrà dare libero accesso al personale del Comune o di imprese autorizzate.

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

**51.3** Inoltre la Ditta è tenuta a garantire l'accesso agli incaricati del Comune di Cerano in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi affidati in appalto.

**51.4** In tutti i locali di servizio non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dal Comune.

#### **ART. 52 - PAGAMENTI**

**52.1** I pagamenti saranno effettuati sulla base dei pasti effettivamente consumati. Al termine di ogni mese l'Impresa presenterà la relativa fattura corredata dal rendiconto delle prestazioni mensili.

**TITOLO IX**  
**PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE (in generale)**

**ART 53 - IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE IN GENERALE**

**53.1** L'Impresa deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, ivi compresi i servizi igienici, e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà dell'Amministrazione Comunale a lei affidati, per garantire le prestazioni contrattuali.

**53.2** Inoltre

- L'Impresa deve predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando, all'inizio di ogni anno scolastico e successivamente, almeno ogni quattro mesi dall'inizio del servizio, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni refettorio scolastico e presso la cucina dell'asilo nido (totale n. 2 interventi a.s.).  
Nel caso in cui fossero rilevate infestazione all'interno dei locali di servizio, l'Impresa dovrà provvedere all'esecuzione immediata di un intervento di disinfestazione.

**ART. 54 - SANIFICAZIONE**

**54.1** L'Impresa deve provvedere alla sanificazione quotidiana e periodica delle attrezzature, dei locali e degli arredi, con propri mezzi, attrezzature e sanificanti.

**ART. 55 - DETERSIVI**

**55.1** I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite alla ditta al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

**ART. 56 - RIFIUTI**

**56.1** I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori con coperchio a comando a pedale, preferibilmente muniti di rotelle, a tenuta, facilmente vuotabili e asportabili. L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti e di idonei contenitori, è a carico dell'Impresa.

**56.2** I contenitori dei rifiuti devono essere posti in apposite aree all'uopo indicati dall'A.C. L'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

**ART. 57 - SERVIZI IGIENICI**

**57.1** I servizi igienici annessi ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone e salviette a perdere, e tutto il materiale di consumo è a carico dell'Impresa.

**TITOLO X**  
**GESTIONE DEL PERSONALE (in generale)**

**ART. 58 - PERSONALE**

**58.1** Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, il funzionamento del centro di cottura, della cucina dell'asilo nido e dei refettori, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

**58.2** Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

**58.3** Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve scrupolosamente osservare l'igiene personale, mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, dell'Amministrazione Comunale e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

**58.4** L'Impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

**58.5** Il personale utilizzato dovrà inoltre:

- essere professionalmente e numericamente sempre adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio;
- ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento delle attività lavorativa ed essere aggiornato con periodicità (registro formazione);

- ricevere adeguata formazione ed informazione in merito al D.Lgs. 81/08;
- indossare cuffia e grembiule e comunque quanto previsto dalle disposizioni vigenti. Per l'esecuzione delle attività di pulizia, dovrà indossare camice di colore differente rispetto a quello impiegato per le produzioni alimentari.
- mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e dell'Asilo e non assumere in alcun modo atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente del Comune.

**58.6** Resta escluso qualsiasi rapporto di dipendenza tra il Comune e gli operatori che la Ditta utilizzerà per il servizio oggetto del presente appalto.

**58.7** Il Comune si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni, di stafilococchi enterotossici e di altre malattie contagiose su tutto il personale adibito alla preparazione dei pasti.

**58.8** Il personale che si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico e quello risultato positivo dovrà essere dalla Ditta immediatamente allontanato dal servizio per tutto il periodo di bonifica

**58.9** Prima dell'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva.

**58.10** Il Comune di Cerano si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 2 gg. dalla richiesta scritta.

#### **ART. 59 - ORGANICO**

**59.1** Il rapporto previsto addetti/utenti, nei refettori scolastici, dovrà essere di 1:40 (un addetto ogni 40 utenti), tolleranza ammessa 1:40 +25%.

**59.2** L'organico, per tutti i servizi richiesti, deve essere quello indicato nelle tabelle che l'Impresa allegnerà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte ore.

**59.3** L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

**59.4** L'Impresa, qualora il CCNL di categoria lo preveda, ha l'obbligo di assumere il personale attualmente addetto ai refettori mantenendo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti.

#### **ART. 60 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE**

**60.1** Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio. In caso di assenza del personale, l'Impresa Appaltatrice deve provvedere immediatamente al reintegro del personale mancante.

#### **ART. 61 - DIREZIONE DEL SERVIZIO**

**61.1** La **direzione del servizio** deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Il curriculum professionale deve essere presentato in sede di gara.

**61.2** Il direttore del servizio è responsabile del controllo dell'andamento del servizio e deve dedicare per la refezione di Cerano almeno 4 ore settimanali. Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'Ufficio Scuola del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il direttore del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa.

**61.3** In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia etc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento dell'Amministrazione Comunale.

**61.4** La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un **cuoco** con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni.

**61.5** L'Impresa Appaltatrice è tenuta ad individuare e a comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del Responsabile della Privacy (D.Lgs. 196/03) e della sicurezza (D.Lgs. 81/08).

#### **ART. 62 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

**62.1** L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di formazione/aggiornamento della durata minima di quattro ore per ogni anno scolastico per tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato (anche per il personale operante presso la cucina dell'asilo nido). Al termine di ogni corso dovrà obbligatoriamente essere previsto un test di valutazione dell'apprendimento, ponendo limiti minimi al di sotto dei quali dovrà necessariamente essere attivata una azione correttiva nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la formulazione, la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- pulizie e disinfezioni.

ed inoltre

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando,
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense

**62.2** L'Impresa, annualmente, deve comunicare alla Committente l'avvenuto svolgimento del corso.

#### **ART.63 - INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI**

**63.1** L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. A tale scopo l'Impresa appaltatrice comunicherà l'avvenuta informazione.

#### **ART. 64 - VARIAZIONI DEL PERSONALE**

**64.1** Devono essere preventivamente comunicate, per l'approvazione formale da parte dell'Amministrazione Comunale, l'eventuale variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica. In mancanza di tale approvazione non si può procedere a nessuna variazione.

**64.2** Ad ogni inizio di anno scolastico la ditta appaltatrice comunicherà l'elenco del personale in servizio, l'inquadramento contrattuale, il contratto collettivo ed individuale applicato ed il livello retributivo.

#### **ART. 65 - VESTIARIO**

**65.1** L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

**65.2** Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, occhiali, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detersivi e/o sanificanti nebulizzati.

#### **ART. 66 - IGIENE PERSONALE**

**66.1** Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Reg. CE 852/04, alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle "*linee guida per la ristorazione scolastica*" – Regione Piemonte, 2002 - 2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato

**66.2** Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

**66.3** L'utilizzo di mascherine e guanti monouso (di colore blu e preferibilmente in nitrile) è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prodotti del salumificio affettati, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

**66.4** L'utilizzo dei guanti monouso (di colore blu e preferibilmente in nitrile) è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte (abbattute termicamente e da sottoporre a successivo riscaldamento), quali arrostiti e brasati.

#### **ART. 67 - RISPETTO DELLA NORMATIVA**

**67.1** L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **ART. 68 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI E CLAUSOLA SOCIALE**

**68.1** L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

**68.2** L'osservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

**68.3** Eventuali incrementi contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

**68.4** Al fine di sostenere la continuità del servizio e di tutelare il mantenimento dei livelli occupazionali, l'Aggiudicataria assorbirà in via prioritaria gli operatori impiegati dalla Concessionaria uscente, se il loro numero e la loro qualifica sono armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della medesima aggiudicataria.

#### **ART 69 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI**

**69.1** L'Impresa deve fornire e utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

**69.2** Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

**69.3** La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione, qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Sanità, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

**69.4** Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- \* il nome della sostanza o del preparato;
- \* il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
- \* frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- \* consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti.

**69.5** I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

**69.6** Tutti i prodotti dovranno essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

**69.7** Dovrà essere prevista una dotazione minima di prodotti di pulizia presso la cucina tale da garantire una fornitura mensile e da non avere accumuli ed accatastamenti negli spogliatoi e servizi igienici, al di fuori di armadi chiusi destinati alla loro conservazione.

**69.8** Dovranno essere approvvigionati ed impiegati i seguenti prodotti:

##### **Detersivo per lavare a mano le stoviglie dovrà:**

- \* essere neutro
- \* essere inodore

##### **Detersivo liquido per lavastoviglie dovrà:**

- \* essere a basso contenuto schiumogeno
- \* poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici, avere ottima risciacquabilità tale da eliminare, con un normale ciclo di lavaggio, ogni traccia di detersivo sulle stoviglie

##### **Brillantante liquido per lavastoviglie dovrà:**

- \* essere neutro
- \* essere esente da coloranti
- \* poter essere usato con macchine lavastoviglie con dosatori automatici

**Anticalcare per lavastoviglie dovrà:**

- \* essere liquido a base acida

**Detergente liquido sgrassante per superfici lavabili dovrà:**

- \* non essere corrosivo
- \* contenere una quantità di tensioattivi non inferiore al 18%

**Pulitore per forni, filtri per cappe dovrà:**

- \* essere liquido
- \* essere un prodotto alcalino
- \* non provocare disturbi per inalazione

**Detergente abrasivo per la pulizia di superfici dure dovrà:**

- \* essere cremoso ad azione leggermente abrasiva, antigraffio
- \* non provocare disturbi per inalazione

**Sanificante per superfici dure, termometri a sonda ed attrezzature dovrà:**

- \* essere registrato al Ministero della Sanità
- \* essere liquido
- \* avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri gram + e gram -, muffe e lieviti
- \* non provocare disturbi per inalazione

Dovranno essere previsti due sanificanti al fine di utilizzarli a rotazione sulle superfici ed attrezzature

**Detergente liquido per vetri dovrà:**

- \* contenere alcool isopropilico
- \* non essere in forma di aerosol e provocare disturbi per inalazione

**Detergente igienizzante liquido per pulizia manuale di pavimenti, dovrà:**

- \* neutro per pavimenti in linoleum
- \* essere a schiuma frenata
- \* avere componenti attivi tali da avere alto potere battericida a largo spettro su batteri gram + e gram -, muffe e lieviti
- \* avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 15%

**Detergente liquido per bagni, piastrelle, ceramiche colorate, marmo e per tutte le superfici lavabili, dovrà:**

- \* avere un contenuto in principio attivo non inferiore al 28%
- \* essere esente da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose

**Detergente decalcificante per servizi igienici, dovrà:**

- \* essere liquido
- \* avere alto potere battericida.

**ART 70 - OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE IMPIEGATO.**

**70.1** La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale, tutte le norme del C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nella località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o se receda da queste e indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

**70.2** L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, fatta salva l'applicazione di maggiori sanzioni previste da norme di legge, comporta l'applicazione delle penalità ed il sequestro della cauzione a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, lo svincolo della quale potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

**70.3** La Ditta è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di sicurezza sul lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operai contro gli infortuni, nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

**70.4** E' obbligo della Ditta aggiudicataria di applicare la normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 (salute e sicurezza nei luoghi di lavoro).

**70.5** Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

**70.6** Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

**70.7** Prima dell'inizio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva.

**70.8** La Ditta dovrà impegnarsi a garantire la presenza del personale inizialmente incaricato, per l'intero anno scolastico.

#### **ART. 71 - IL CONTROLLO BATTERIOLOGICO DELLA PRESTAZIONE**

**71.1** E' fatto obbligo alla Ditta di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime (acqua potabile inclusa), dei semilavorati e dei prodotti finiti. Nello specifico piano di analisi predisposto, dovrà essere indicato chiaramente il numero dei campionamenti, la tipologia delle determinazioni e la frequenza dei controlli.

**71.2** Il laboratorio di analisi dovrà avere accreditamento ACCREDIA.

**71.3** Per ogni eventuale necessità, relativamente ai limiti microbiologici e chimici e ai valori guida di riferimento da applicare per la valutazione delle analisi effettuate dalla Ditta e/o nel corso dei controlli del Comune, si farà comunque riferimento alle vigenti Leggi di settore, alle "linee guida per la ristorazione scolastica" – Regione Piemonte, 2002-2007, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

#### **ART. 72 - DISTRIBUZIONE**

**72.1** La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Per la ristorazione scolastica la distribuzione verrà effettuata da personale dell'appaltatore, mediante propri carrelli e tutto quanto è necessario all'espletamento del servizio.

Per la ristorazione dell'asilo nido la somministrazione dei pasti verrà effettuata dal personale comunale al quale dovranno essere consegnati i pasti cucinati, su carrelli e con tutto quanto è necessario a svolgere l'espletamento dei servizi

**72.2** Prima della consegna dei carrelli, il personale della Ditta dovrà:

- \* controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- \* controllare la presenza delle eventuali diete speciali ordinate e verificarne la corretta identificazione;
- \* provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione ed adottare le opportune procedure previste dal piano HACCP

Alimenti	Temperature di riferimento	Tolleranza
<b>da consumare caldi</b>	≥65°C	60°C
<b>da consumare freddi</b>	Salumi	≤10°C
	Formaggi e latticini	≤10°C
	Verdure crude	≤10°C
	Insalate di riso o pasta	≤ 10°C

### **PARTE IV**

#### **TITOLO XI**

#### **ONERI A CARICO DELL'IMPRESA (in generale)**

#### **ART. 73 - GARANZIA DI ESECUZIONE**

**73.1** A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, ai sensi dell' *art. 103 del Codice* , è obbligato a costituire una garanzia di esecuzione in misura pari al 10% dell'importo netto d'appalto. Per le modalità costitutive si fa rimando al citato *art.103* medesimo.

**73.2** Resta salvo per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

**73.3** L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

**73.4** Lo svincolo verrà autorizzato con apposita determinazione del responsabile del servizio.

#### **ART. 74 - ASSICURAZIONI**

**74.1** Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Inoltre l'Impresa Assicuratrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

**74.2** A tal fine l'Impresa stipula presso una primaria Compagnia, polizza R.C.T. che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 2.500.000,00. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'impresa appaltatrice durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.T. - R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad € 260.000,00 per persona, nella quale venga indicato che la Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa appaltatrice assumerà a proprio carico l'onere di sollevare la A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni o danni arrecati a terzi od ai dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.

**74.3** Copia delle polizze in effettiva copertura deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione. La polizza dovrà rimanere in regolare copertura per l'intera durata del servizio.

#### **ART. 75 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO**

**75.1** Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, registrazione del contratto sono a carico dell'Impresa.

**75.2** Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

**75.3** Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

**75.4** E' a carico dell'aggiudicataria il rimborso delle spese di pubblicazione sulla GURI entro 60 giorni dall'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 216 comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016-.

#### **ART. 76 - SUBAPPALTI**

**76.1** Il subappalto è disciplinato dall'art.105 del Codice. Sono subappaltabili le seguenti parti:

- trasporto pasti,
- manutenzione apparecchiature cucina Asilo Nido e refettori,
- analisi chimiche fisiche legate all'implementazione dell'HACCP,
- servizi di disinfestazione/derattizzazione,

**76.2** Resta vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e di incameramento della cauzione, la cessione del contratto e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio, qualora non espressamente approvato da parte della stazione appaltante.

#### **ART. 77 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI DEI PASTI E DEL PROCESSO DI PAGAMENTO DEI PASTI**

**77.1** E' richiesto alla ditta appaltatrice la gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio RISTORAZIONE SCOLASTICA mediante:

- migrazione dati da data base esistente derivante dall'attuale gestione 2016/17;
- aggiornamenti e creazione delle sezioni e classi entro l'inizio di ogni anno scolastico, sulla base dei dati forniti dall'Ente;

- inserimento giornaliero dei pasti consumati/prenotati dagli studenti ai fini dell'aggiornamento del credito/debito individuale durante l'anno scolastico;
- inserimento delle diete patologiche o differenziate (religiose/culturali);
- messa a disposizione della situazione di debito/credito e di controllo on line ed eventuali verifiche degli addebiti/accrediti effettuati;
- invio via sms del debito maturato dopo 5 pasti non coperti;
- fornitura, installazione e manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, del sistema informatico messo a disposizione dei due concessionari convenzionati per le ricariche degli utenti;
- formazione dei concessionari di ricarica convenzionati;

**77.2** Per le finalità di cui al precedente comma la ditta aggiudicataria dovrà rendere operativo e mettere a disposizione del Comune di Cerano un sistema di informatico (software ed hardware) di gestione del debito/credito dei pasti su conto individuale accessibile al singolo iscritto al servizio di refezione per il controllo della situazione creditoria/debitoria.

**77.3** Il sistema informatico sarà del tipo web based per gli accreti/addebiti e dovrà farsi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di manutenzione hardware, di aggiornamento software e di assistenza telefonica;

Compete all'Amministrazione comunale:

- la stipula delle convenzioni con i concessionari di ricarica sul territorio;
- la preparazione e l'invio agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'amministrazione comunale;
- l'informazione alle famiglie;

**77.4** In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati, le ricariche effettuate dai concessionari comunali.

**77.5** Al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto l'impresa appaltatrice dovrà trasferire all'amministrazione comunale, senza alcun onere o costo aggiuntivo, le licenze d'uso del software e gli applicativi, i dati raccolti, oltre che la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware aggiunto in dotazione all'interno del sistema.

**77.6** L'impresa appaltatrice dovrà garantire la continuità di servizio e il buon funzionamento del sistema. I dati registrati dal software saranno insindacabilmente di proprietà comunale nel corso e al termine dell'appalto.

**77.7** Il sistema non deve prevedere in alcun modo l'uso di badge, smart card o tessere da parte degli studenti per la prenotazione dei pasti.

**77.8** Al termine della concessione l'impresa appaltatrice, dovrà trasferire all'amministrazione comunale, e senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C., le banche dati utilizzate all'interno del sistema.

**77.9** L'impresa appaltatrice dovrà gestire il sistema informatizzato ai sensi del D.L. 30.06.2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26.02.2004 n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

**77.10** Al sistema potrà accedere il Comune per la rilevazione di dati.

**77.11** Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica.

**77.12** In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, la Concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

## **TITOLO XII**

### **ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE (in generale)**

#### **ART. 78 - UTENZE**

**78.1** L'Amministrazione Comunale prende a carico:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura dell'acqua fredda e calda;
- il riscaldamento dei locali;
- smaltimento dei rifiuti;
- eventuali messa a norma o adeguamenti normative dei locali, impianti, ecc.

## **TITOLO XIII**

### **VIGILANZA E CONTROLLO (in generale)**

#### **ART.79 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

**79.1** Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.T.S.
- l'Ufficio Scuola comunale
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dalla Committente;
- la Commissione Mensa.

#### **ART. 80 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

**80.1** E' facoltà dell'Amministrazione Comunale e di propri incaricati effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura, i mezzi di trasporto e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

#### **ART. 81 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

**81.1** I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti. I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa.

**81.2** Il personale dell'Impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari:
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa o dai tecnici incaricati dal Comune;

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

**81.3** Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

**81.4** Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

**81.5** I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

**81.6** Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

#### **ART. 82 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'**

**82.1** L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

#### **ART.83 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA**

**83.1** La commissione mensa svolge le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti. L'Impresa mette a disposizione in ogni refettorio apposita bilancia e le stoviglie necessarie per l'assaggio del cibo.
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

**83.2** E' fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

**83.3** I membri della Commissione mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare, senza preavviso, il centro cottura e i locali della refezione.

#### **ART. 84 - CONSERVAZIONE CAMPIONI**

**84.1** Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'Impresa Appaltatrice ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto.

**84.2** I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di infezioni, intossicazioni o tossinfezioni alimentari, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

**84.3** Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune può applicare una sanzione fino ad € 2.000,00.

#### **ART. 85 - CONTESTAZIONI**

**85.1** L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa per iscritto, eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

#### **ART.86 - PENALI**

**86.1** L'Amministrazione Comunale a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 2.000,00 a seguito di accertato mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la fornitura e/o la conservazione delle derrate;

€ 500,00 a seguito di accertamento di mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche;

€ 500,00 a seguito di accertamento di etichettatura non conforme alla vigente normativa;

€ 500,00 per il mancato rispetto delle norme di sanificazione;

€ 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche;

€ 500,00 in caso di mancato rispetto delle norme che riguardano il personale (rif. specifiche Capitolato Speciale);

€ 500,00 in caso di mancata consegna di una portata presso un singolo plesso scolastico;

€ 500,00 in caso di mancata o errata consegna di una o più diete speciali;

€ 400,00 in caso di consegna di un numero insufficiente di porzioni/pasti rispetto ai commensali;

€ 400,00 in caso di mancato rispetto del piano di sanificazione presso i refettori e l'asilo nido;

€ 400,00 in caso di accertata inadeguatezza igienica degli automezzi o delle attrezzature;

€ 400,00 in caso di mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla predisposizione e cottura dei pasti presso il Centro Cottura e l'Asilo Nido o al trasporto dei pasti o alla distribuzione, scodellamento e riassetto dei refettori;

€ 400,00 in caso di mancata applicazione delle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti e/o di incapacità di rintracciare ogni singola materia prima impiegata per la produzione dei pasti quotidianamente forniti.

€ 400,00 in caso di mancata effettuazione del piano di lotta agli infestanti o mancato intervento a seguito di segnalazione infestazione all'interno dei locali di servizio dei plessi

€ 400,00 in caso di fornitura di pasti o porzione di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;

€ 400,00 rinvenimento di corpi estranei organici o inorganici o parassiti nei pasti o porzioni di pasto;

€ 400,00 in caso di mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

€ 300,00 per ogni ritardo di consegna oltre 10 minuti;

€ 300,00 in caso di mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione;

€ 300,00 in caso di temperature non conformi alla normativa vigente

€ 300,00 in caso di gestione non corretta dei rifiuti e della raccolta differenziata.

€ 300,00 in caso di reiterate inadempienze, errori o omissioni nella gestione del sistema informatico (quali ed esempio: piena funzionalità del software, carico/scarico pasti, gestione anagrafiche ecc.) che abbiano causato disservizio agli utenti (tra gli utenti è da intendersi ricompreso anche il servizio comunale);

€ 300,00 in caso di reiterati errori nel carico dei pasti consumati nel sistema informatico;

**86.2** La penalità sarà trattenuta sui corrispettivi dovuti dalla Committente relativi al mese nel quale è assunto il provvedimento.

**86.3** Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento adottati dall'Amministrazione Comunale sono notificate all'appaltatore in via amministrativa.

**86.4** Il totale delle penali annue non potrà superare il 5% del totale del contratto.

**86.5** Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite il contratto si intenderà risolto di diritto.

**86.6** L'amministrazione comunale, a suo insindacabile giudizio, potrà applicare penali per irregolarità e inadempienze relative a quanto contrattualmente previsto. All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo PEC, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio. L'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare, anche a mezzo fax/PEC, le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della PEC. La penale verrà applicata anche in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi. L'amministrazione comunale procederà al recupero delle penalità comminate all'impresa appaltatrice e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

## **TITOLO XIV** **PAGAMENTI (in generale)**

### **ART. 87 - FATTURE**

**87.1** A fronte dei servizi del presente capitolato, il Comune riconosce all'appaltatore, al netto di oneri da interferenza ed iva, un corrispettivo di:

- €..... per ogni pasto servito, indifferentemente presso la Scuola d'Infanzia o la Scuola Primaria
- € ..... per ogni pasto cucinato presso la cucina dell'Asilo Nido

per il periodo dal 01.09.2017 al 31.07.2020, esclusi oneri da interferenza nel triennio, stimati in €. 1460,00, ed IVA.

**87.2** Gli oneri derivanti dalla sicurezza da interferenza, come previsto dall'art. 26, commi 3 e 5, del D.Lgs. n. 81/08 sono valutati nel Duvri (Documento unico di valutazione rischi da interferenze), allegato al presente capitolato.

**87.3** Ove sussistenti gli oneri da interferenza saranno liquidati all'inizio di ogni anno scolastico.

**87.4** Gli oneri di sicurezza c.d. propri, derivanti dall'applicazione dell'art. 87 comma 4 del D.Lgs n. 163/2006 e dalle disposizioni di TU n. 81, sono incorporati nell'offerta economica e quindi nel canone annuale.

**87.5** In ogni caso, ai sensi dell'art. 4 comma 3 del d.P.R. n. 207/2010, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta delle 0,50%. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, previo rilascio del DURC, riferito ad ogni singolo anno scolastico.

**87.6** Il pagamento sarà effettuato sulla base di emissione di regolari fatture elettroniche ai sensi della L. 244/2007, art. 1, commi da 209 a 2014 e del D.M. 55/2013, da settembre 2015 a giugno 2016. Le fatture dovranno indicare il costo unitario, le quantità dei pasti serviti/cucinati con l'aggiunta dell'I.V.A. di legge. Le fatture dovranno essere completate con l'indicazione dell'atto amministrativo di aggiudicazione, del codice identificativo di gara (CIG) comunicato dalla Stazione Appaltante e del codice univoco N55C5. Il costo di bonifico su banche diverse dall'Istituto Tesoriere (Banco Popolare Soc. Coop.) è pari ad € 1,00.

**87.7** L'Ente appaltante procederà al pagamento delle spettanze alla ditta aggiudicataria entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica positiva di conformità al contratto per il periodo in questione e della regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

**87.8** Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136, si obbliga:

- ad utilizzare, per i pagamenti connessi al contratto per il servizio in oggetto, apposito conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, da accendere o acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A.

- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in argomento sul citato conto corrente dedicato e ad effettuarli esclusivamente tramite bonifico bancario o postale fatta eccezione per i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi. Resta fermo per tali ultimi pagamenti l'obbligo di documentazione della spesa;
- a riportare sul bonifico bancario o postale di cui al punto precedente, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) comunicato dalla Stazione Appaltante;
- a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato per le finalità del presente articolo entro sette giorni dall'accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'aggiudicataria per la richiesta di interessi di mora.

**87.9** Le parti convengono che costituisce motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, l'inosservanza dell'obbligo di effettuare i pagamenti connessi al contratto esclusivamente tramite bonifico bancario o postale. Il verificarsi di tale fattispecie costituisce causa espressa di risoluzione del contratto senza bisogno di diffida.

#### **ART. 88 - ADEGUAMENTO PREZZI**

**88.1** I prezzi dei pasti, a partire dall'inizio del 2° anno di durata contrattuale (settembre 2018), potranno, a domanda, essere annualmente adeguati tenendo conto del valore aggiornato dell'inflazione calcolata dall'ISTAT. Gli indici di riferimento, per le diverse voci di costo di cui all'offerta presentata in sede di gara, sono costituiti dal FOI con riferimento alla colonna riportante la media annua.

**88.2** La richiesta di adeguamento dei prezzi non potrà essere in alcun caso retroattiva.

### **TITOLO XV**

#### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA (in generale)**

#### **ART. 89 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**89.1** Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, è facoltà del Comune appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa appaltatrice;
- b. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività;
- c. interruzione del servizio senza giusta causa;
- d. inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
- e. concessione del contratto a terzi;
- f. subappalto, totale o parziale, dei servizi non autorizzato;
- g. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione e relative al D.U.V.R.I.;
- h. caso di grave tossinfezione;
- i. reiterata violazione delle norme igienico-sanitarie-alimentari o del sistema HACCP accertate dagli organi competenti;
- j. grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato del servizio;
- k. frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- l. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato Speciale;
- m. mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale non sostituito;
- n. mancato impiego di personale del numero delle unità lavorative dedicate al presente servizio o mancato rispetto del monte ore giornaliero-settimanali conformemente a quanto indicato nell'offerta tecnica;
- o. gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato;
- p. non attuazione o difformità del progetto tecnico gestionale presentato con l'offerta;
- q. casi di grave infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare;
- r. somma delle penali comminate oltre il 3% del valore totale del contratto;
- s. motivi di pubblico interesse;

**89.2** Inoltre il presente contratto è soggetto a risoluzione espressa ed automatica in caso di mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità finanziari disposti dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.;

**89.3** L'Amministrazione Comunale potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

**89.4** Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata.

**89.5** L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di azioni di risarcimento per danni subiti.

**89.6** Qualora, in caso di risoluzione del contratto si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa appaltatrice, si procederà ad interpellare la seconda classificata (riferimento gara d'appalto) al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

**89.7** Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'amministrazione comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito all'impresa appaltatrice di ogni conseguente spesa o danno.

**89.8** La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'impresa appaltatrice al risarcimento dei danni.

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

**89.10** Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'impresa appaltatrice nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

#### **ART. 90 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

**90.1** Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.

**90.2** Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### **ART. 91 - RECESSO CONTRATTUALE**

**91.1** Ai sensi dell'art. 1353 del Codice Civile il Comune di Cerano, previo contraddittorio ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 6 mesi.

**91.2** L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di recedere dal contratto, previo avviso di tre mesi, in relazione a valutazioni sulle convenzioni CONSIP eventualmente attivate o in fase di attivazione, senza che la Ditta possa richiedere alcun compenso o risarcimento degli eventuali danni subiti per tale causa.

### **TITOLO XVI**

#### ***RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO (in generale)***

#### **ART. 92 - RICONSEGNA**

**92.1** Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'Impresa dovranno essere riconsegnati all'Amministrazione Comunale nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

**92.2** Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali che per gli arredi e le attrezzature.

**92.3** Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui all'art. 10 saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'A.C. e gli importi relativi saranno addebitati all'Impresa.

### **TITOLO XVII**

#### ***TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (in generale)***

#### **ART. 93 - DATI SENSIBILI**

**93.1** L'impresa appaltatrice s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

**TITOLO XVIII**  
**NORME PARTICOLARI**

**ART. 94 - RESPONSABILITA'**

**94.1** Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

**ART. 95 - CONTROVERSIE**

**95.2** Le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa sarà adita l'Autorità Giudiziaria. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

**ART. 96 - DOMICILIO LEGALE**

**96.1** L'Impresa appaltatrice dovrà eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede del Comune di Cerano.

**96.2** Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero con lettera raccomandata.

**96.3** Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa appaltatrice dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa stessa.