



# COMUNE DI SAN G I O R I O D I SUSA

C.A.P. 10050  
Piazza Cinque Martiri, 1

C I T T A ' METROPOLITANA D I TORINO  
Tel. 0122.64.71.70/ 49.666  
Fax 0122.643.642

[e-mail: comune.sangiorio@libero.it](mailto:comune.sangiorio@libero.it)

Cod. Fisc. 01271860015

## SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIORIO DI SUSA

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

#### ART. 1 – Oggetto dell'appalto.

A) L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione dei pasti, come da allegati menù e tabelle dietetiche, e di trasporto e consegna degli stessi nei locali ove si svolge la refezione, situati nella scuola primaria, in Piazza Micellone n. 1. E' inoltre compresa la fornitura ed il lavaggio delle stoviglie, che dovranno, dopo la consumazione dei pasti, essere ritirate dalla ditta. La distribuzione dei pasti è svolta dal personale, opportunamente formato, messo a disposizione dalla ditta appaltatrice del servizio che dovrà farsi carico della conseguente assunzione della totale responsabilità della gestione della mensa stessa, con adeguamento delle procedure HACCP per il complesso delle attività di refezione compresa l'attività di scodellamento pasti.

Il Comune di San Giorio di Susa mette a disposizione dell'appaltatore il refettorio per la mensa, con relativi arredi, e si accolla gli oneri relativi all'energia elettrica ed il riscaldamento dello stesso.

Resta inteso che l'approvvigionamento dei viveri necessari alla preparazione dei pasti è a carico della ditta. La Ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile dei prodotti acquistati dai fornitori, dell'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, del loro magazzino e dell'eventuale deterioramento.

B) I pasti devono essere predisposti, cotti, consegnati freschi con esclusione assoluta di cibi precotti.

C) Ai fini delle condizioni indicate nella lettera B) si stabilisce l'obbligo per la ditta appaltatrice di preparare, confezionare, cucinare, approntare i pasti oggetto dell'appalto in locali igienicamente, strutturalmente e funzionalmente idonei ed in regola con le autorizzazioni sanitarie.

Per garantire la sollecita e puntuale consegna dei pasti alla scuola dell'infanzia sita in San Giorio di Susa, anche in caso di imprevisti o impedimenti di varia natura, (maltempo, nevicata,

rottura dei mezzi, ecc...) i locali in questione devono essere ubicati ad una distanza non superiore a 30 Km. dal plesso scolastico di Piazza Micellone n.1 (scuola primaria).

D) In sede di partecipazione all'appalto, a pena esclusione dallo stesso, le ditte concorrenti devono dichiarare la disponibilità dei locali di cui alla precedente lettera C) del presente articolo, indicare l'indirizzo relativo, nonché il rispetto della distanza chilometrica nei termini sopraindicati.

Il Comune può promuovere in merito ogni relativo accertamento ed escludere dalla gara le ditte che abbiano fornito indicazioni non veritiere o indicato locali non idonei.

E) L'aggiudicazione dell'appalto da parte del Comune alla ditta vincitrice della gara di appalto sarà condizionata a clausola sospensiva consistente nella risoluzione dell'appalto stesso e relativo contratto, su pronuncia unilaterale del Comune, nel caso in cui la ditta vincitrice non dimostri di avere a disposizione e funzionanti entro la distanza suindicata i locali idonei alla preparazione, confezionamento, cottura dei pasti freschi secondo quanto indicato alle precedenti lettere C) e D).

### **ART. 2 - Durata ed inizio del servizio.**

Il servizio di fornitura dei pasti avrà la durata di due anni scolastici e precisamente 2018/2019, 2019/2020 (scadenza 30/06/2020). La decorrenza iniziale potrà non coincidere con l'inizio dell'anno scolastico 2018/2019 ma sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale, in conseguenza di esigenze particolari rappresentate dall'Istituto Comprensivo di riferimento o per altri motivi di pubblico interesse, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica del prezzo o pretesa alcuna da parte della Ditta Aggiudicataria.

L'Amministrazione si riserva, comunque, il diritto di risolvere anticipatamente il rapporto contrattuale, nel caso in cui la scuola di San Giorio di Susa venisse soppressa prima della suddetta scadenza, per sopravvenute e primarie esigenze pubbliche.

Alla scadenza il contratto si risolverà di diritto, senza obbligo di disdetta o di preavviso di sorta.

### **ART. 3 – Tipologia dell'utenza.**

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni della scuola primaria di San Giorio di Susa e dal personale scolastico preposto all'assistenza degli stessi.

### **ART. 4 – Base d'asta**

Il prezzo a base di gara è stabilito in € 4,90 (diconsi euro quattro/90cent), IVA esclusa, per ciascun pasto.

Il servizio pasti da offrire risulta determinato come appresso:

- menù articolato su quattro settimane e su due variazioni stagionali (menù estivo e menù invernale), approvato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL TO3 sede di Collegno con nota prot.n. 89092 del 29.09.2016;
- caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari e tabelle dietetiche approvati dallo stesso servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL TO3 di Collegno.

I menù, le caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari e le tabelle dietetiche – grammature per le razioni di cui sopra vengono allegati al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di un pasto, che s'intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il numero massimo presunto di pasti da fornire ammonta a circa 4.200 complessivamente per i due anni scolastici; l'importo massimo presunto complessivo a base di gara è pertanto da considerarsi pari a € 20.580,00 IVA esdusa.

### **Art.5 – Gestione Refezione**

L'indicazione numerica è puramente presuntiva e verranno pagati esclusivamente i pasti effettivamente forniti.

Salvo modifiche degli orari disposte dalle istituzioni scolastiche, i pasti per gli alunni della scuola primaria dovranno essere forniti il martedì e giovedì, secondo il calendario ministeriale, nella quantità presunta giornaliera di n. 29 pasti, ai quali vanno aggiunti n. 2 pasti per il personale scolastico.

Il numero dei pasti previsti nel presente contratto non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze). Il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti e si procederà al pagamento esclusivamente di quelli effettivamente forniti.

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 dal personale scolastico a ciò incaricato.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca. E' interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi e alimenti precotti. I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati nel rigoroso rispetto del tipo, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù forniti dalla stazione appaltante; in modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto.

Durante il corso dell'appalto potranno, da parte della stazione appaltante, essere apportate modifiche alle tabelle dietetiche ed ai menù. In tale ipotesi, ove si mantenga invariata la natura, costo e quantità dei generi alimentari necessari per la preparazione dei nuovi piatti proposti, non si procederà alla modifica del costo del pasto.

Le variazioni potranno essere apportate unilateralmente e a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale e comunicate alla ditta risultata vincitrice dell'appalto almeno tre giorni prima della effettiva variazione della lavorazione.

I pasti dovranno essere preparati confezionati presso i centri cottura, avvalendosi del principio della linea calda, da personale adeguatamente preparato e istruito, fornito esclusivamente dalla ditta risultata vincitrice dell'appalto e con derrate approvvigionate a carico della ditta medesima, la quale dovrà provvedere al trasporto e consegna alla scuola primaria sita in San Giorio di Susa, utilizzando idonei e sufficienti contenitori termici e propri automezzi, questi ultimi idonei sotto il profilo igienico.

La fornitura delle stoviglie (tovaglie di carta idonee all'uso o tovagliette singole, piatto fondo, piano e per la frutta, cucchiaio, coltello, forchetta, cucchiaino, bicchiere per acqua, bottiglia sigillata di acqua naturale fornita dalla ditta) è a completo carico ed onere della ditta appaltatrice. Le tovaglie di carta dovranno essere sostituite giornalmente.

### **ART. 6 – Requisiti della ditta appaltatrice.**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti che abbiano i seguenti requisiti:

- a) iscrizione alla C.C.I.A.A. o registro equivalente del paese di appartenenza, con specifica attività per il servizio di refezione scolastica ovvero per la categoria mense e servizi di ristorazione collettiva;
- b) assenza di situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare;
- c) certificato di regolarità contributiva rilasciato da apposito Ente (DURC);
- d) aver conseguito nel triennio 2015/2017, (01.01.2015 – 31.12.2017) un fatturato complessivo nel settore della ristorazione scolastica almeno pari all'importo dell'appalto IVA esclusa; *(nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzi costituiti ai sensi degli artt. 2602 e 2612 del C.C., il requisito dovrà essere posseduto dalla mandataria/consorziata, almeno per il 60%; la restante percentuale, cumulativamente dalla mandanti/altre consorziate, in misura minima del 20%)* indicando i principali servizi di ristorazione scolastica eseguiti negli anni 2015-2016-2017 con gli importi, le date e i destinatari;
- e) aver effettuato nel triennio 2015/2017 (01.01.2015 - 31.12.2017) almeno un servizio di ristorazione scolastica per un importo annuo non inferiore ad un quarto dell'importo a base di gara IVA esclusa in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali;
- f) possedere i requisiti prescritti dall'art. 44 del D. Lgvo n. 286/1998 e dall'art. 1-bis della legge n. 383/2001 (non esistenza di piani di emersione del lavoro sommerso);
- g) osservanza della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro;
- h) osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, per le imprese sottoposte alla disciplina di cui alla legge n. 68/1999. Per le altre imprese dovrà essere dichiarata la loro non assoggettabilità agli obblighi di assunzione di soggetti disabili;
- i) disponibilità dei locali di cui all'articolo 1 lettera C del presente capitolato in una località distante non oltre 30 Km dal plesso scolastico;
- l) essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs 155/97 relativo al sistema di autocontrollo (HACCP).

Tali requisiti vengono richiesti in sede di partecipazione alla procedura di affidamento.

#### **ART. 7 – Pagamenti.**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture elettroniche a scadenza mensile, che saranno emesse dalla Ditta aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del servizio competente.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario, su conto dedicato ai sensi della L.136/2010, in mensilità posticipate, entro 30 gg solari dalla data di ricevimento delle fatture come risultante dal numero di protocollo assegnato.

Le fatture dovranno riportare il codice identificativo (CIG), che sarà comunicato alla Ditta appaltatrice dalla stazione appaltante, ai sensi della L.136/2010.

#### **ART. 8 – Spese.**

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, mentre l'I.V.A. sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 9 – Cauzione provvisoria.**

A garanzia della presentazione dell'offerta, le ditte partecipanti dovranno prestare una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo netto, ai sensi dell'art.93 del D.Lgs.50/2016, a pena di esclusione, mediante versamento in contanti alla Tesoreria comunale, presso Banca Sella S.p.A., Filiale di Bussoleno IBAN IT 48 H 03268 30180 0B2860534580, oppure assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di San Giorio di Susa, oppure con fideiussione

bancaria o polizza fideiussoria assicurativa. Tale cauzione verrà restituita all'atto della stipulazione del contratto.

#### **ART. 10 – Cauzione definitiva.**

La Ditta aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto contrattuale complessivo.

La cauzione dovrà essere versata secondo le modalità indicate al precedente art. 9, a garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria.

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

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. In assenza di controversie, lo svincolo verrà autorizzato alla scadenza del contratto.

#### **ART. 11 – Rinuncia all'aggiudicazione.**

Qualora la Ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria, che sarà incamerata con semplice atto amministrativo, fatti salvi gli ulteriori provvedimenti che l'Amministrazione potrà assumere.

#### **ART. 12 – Assicurazioni.**

La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

#### **ART. 13 – Divieto di subappalto.**

È fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento dei danni.

In occasione di infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dall'eventuale subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

#### **ART. 14 – Stipula del Contratto.**

L'aggiudicatario sarà tenuto a firmare, nei tempi e nei modi indicati dall'Amministrazione appaltante, il contratto. L'aggiudicatario dovrà firmare il contratto entro i termini richiesti dal Comune, pena la decadenza dell'appalto, previa dimostrazione di aver effettuato il deposito cauzionale definitivo nell'importo, modi e forme di cui al precedente art. 10.

Dopo l'aggiudicazione provvisoria del servizio, l'Amministrazione effettuerà il controllo di quanto dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di offerta, in merito ai requisiti generali per la partecipazione a pubbliche gare. Qualora dalle verifiche risulti che la ditta stessa non sia in possesso di tali requisiti, sarà dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Nel caso il Comune non assicuri la definizione del contratto e la relativa esecutorietà entro il

termine di mesi 3 (tre) dal giorno dell'avvenuta gara, l'aggiudicatario avrà diritto allo scioglimento del rapporto contrattuale, ma non potrà pretendere alcun compenso o indennizzo di sorta, salvo il rimborso delle spese effettivamente sostenute per la stipulazione del contratto stesso.

A tutti gli effetti legali e per l'intera durata del rapporto contrattuale l'appaltatore dichiara, con la semplice partecipazione alla gara d'appalto, di eleggere domicilio presso il Comune di San Giorio di Susa.

Qualora, per causa non imputabile all'Amministrazione appaltatrice, venisse a mancare anche una sola delle condizioni o dei riferimenti che costituiscono elemento essenziale del contratto, l'appaltatore non potrà comunque sospendere le prestazioni e forniture ma dovrà, a richiesta dell'Amministrazione comunale, riesaminare il contratto per la sua reintegrazione salvo che l'Amministrazione appaltatrice preferisca considerare senz'altro risolto il contratto stesso.

La Ditta aggiudicataria si obbliga al rispetto del contratto per sé e per i propri eredi o aventi causa.

### **ART. 15 – Penalità.**

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

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta appaltatrice, le quali devono pervenire entro 10 giorni della data della contestazione.

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

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti o parte di pasti e/o di derrate crude o di parte di esse;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle dietetiche;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali violazioni non espressamente indicate sopra, ma in ogni caso rilevate rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 258,23 ad un massimo di € 5.164,57, in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio 1° piatto o 2° piatto o frutta) sarà applicata una penalità d'importo commisurato a una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno.

Tali percentuali sono così stabilite: 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il primo piatto, 50% se riguarda il secondo piatto, 10% se riguarda il contorno, il pane, la frutta o il dolce; qualora il menù preveda il piatto unico la percentuale sarà dell'80%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima ditta per un'inadempienza commessa sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Le penalità saranno riscosse mediante la ritenuta diretta sul pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta ovvero mediante emissione di reversale di incasso qualora i crediti dell'appaltatore fossero inferiori alle penalità a lui comminate.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

#### **ART. 16 – Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa.**

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto o impiego di personale non dipendente della Ditta aggiudicataria;
- d) inosservanza delle norme igienico – sanitarie nel centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, dal capitolato e allegati, relativamente alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo posta elettronica certificata..

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza della risoluzione del contratto.

#### **ART. 17 – Fallimento o amministrazione controllata, decesso.**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata della Ditta aggiudicataria, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge. In caso di decesso del gestore (ditta individuale o società di persone), è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

#### **ART. 18 – Contenitori, trasporto e consegna dei pasti.**

Relativamente al confezionamento e al trasporto delle derrate alimentari si richiede l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- i pasti pronti devono essere posti all'interno di contenitori dedicati, facilmente lavabili e disinfettabili, in grado di garantire il mantenimento delle temperature di legge (rispetto delle catene del freddo e del caldo), e precisamente, nel dettaglio:
  - ~ i cibi da consumarsi caldi devono avere una temperatura di 65°C sino alla distribuzione;
  - ~ i cibi da consumarsi freddi (quali formaggi, yogurt, insaccati, ecc.) devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore ai 10°C;
- la consegna dei pasti dovrà avvenire nel locale adibito a scodellamento, situato presso la scuola dell'infanzia, tra le ore 12.30 e le ore 13.00; si prescrive, dunque, di predisporre il processo produttivo presso la cucina in modo che la consegna del prodotto avvenga entro un ben definito intervallo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle attrezzature utilizzate, facendo in modo che non intercorrano più di due ore tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo;

- i mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 34, e D.Lgs. 155/97. Il vano di carico dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti pronti deve essere mantenuto pulito e costruito e progettato in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e non deve essere utilizzato per trasportare qualsiasi materiale diverso dai contenitori con all'interno i pasti pronti.

Tutti i recipienti, come i contenitori monouso, le stoviglie, posate, bicchieri, piatti, salviette di carta necessari saranno forniti dalla Ditta aggiudicataria e dovranno essere corrispondenti alle vigenti normative igienico sanitarie.

#### **ART. 19 – Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche.**

Il servizio dovrà essere effettuato in conformità al menù allegato al presente capitolato, articolato su quattro settimane e su due variazioni stagionali (menù estivo e menù invernale), approvato dall'A.S.L. TO3.

La Ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura dei pasti in conformità con quanto previsto giornalmente dal menù, nelle quantità previste dalle ricette e dalle tabelle delle grammature predisposte dall'A.S.L.

Eventuali variazioni al menù potranno verificarsi solo nei seguenti casi:

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

Tali variazioni dovranno in ogni caso essere concordate con l'Amministrazione comunale e l'A.S.L. e comunicate a queste per iscritto, anche tramite e-mail.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire eventuali diete speciali, in contenitori singoli, ogni qual volta ne venga fatta richiesta dall'Amministrazione Comunale.

La fornitura di diete speciali sarà comunque prevista unicamente:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche (quali diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc.) – previa presentazione di un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie e intolleranze alimentari – previa presentazione di certificato medico di recente rilascio con allegati test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

**La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termo saldata, che deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.**

#### **ART. 20 – Norme concernenti il personale.**

Tutto il personale addetto alla preparazione ed al trasporto dei pasti ed allo scodellamento degli stessi dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale, con il personale scolastico e con l'utenza e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione Comunale e scolastico, degli addetti al controllo sulla regolare esecuzione del servizio o nei confronti dei componenti la Commissione mensa ove istituita.



## **ART. 21 – Rispetto della normativa e dei contratti di lavoro.**

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare l'osservanza di tutte le normative presenti e future relative alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori.

Nell'espletamento del servizio la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale, da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante. La Ditta assume, con la firma del contratto, ogni responsabilità per gli infortuni sul lavoro del personale addetto. È a cura della Ditta l'adozione ed il controllo dell'applicazione di tutte le misure di sicurezza e antinfortunistiche.

Inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il rispetto nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle attività che costituiscono oggetto del presente contratto, di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui ha sede la Ditta stessa, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

## **ART. 22 – Conservazione campioni.**

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad essere in possesso e gestire correttamente la procedura di raccolta e archiviazione del pasto campione, atta a supportare l'efficacia di un'eventuale indagine epidemiologica in caso di sintomatologia riferibile a sospetta tossinfezione alimentare. La Ditta aggiudicataria deve essere in grado di validare il proprio piano di autocontrollo, attraverso un opportuno programma di analisi di laboratorio, effettuate con il laboratorio esterno di riferimento, nel rispetto della legislazione vigente (Reg. n. 2073/05).

L'Amministrazione comunale potrà effettuare controlli a campione con analisi tese a valutare la qualità dei prodotti e la rispondenza ai requisiti richiesti. Le analisi a campione saranno disposte d'autorità ed effettuate dal Laboratorio di Analisi della Camera di Commercio di Torino, con il quale si individueranno le modalità dei prelievi e delle analisi. Il Comune potrà avvalersi della consulenza di esperti nel settore dell'alimentazione dell'A.S.L. TO3, competente per territorio.

## **ART. 23 – Qualità e tipologia delle derrate.**

Le materie prime utilizzate, e, più genericamente, tutte le derrate alimentari ed il trasporto di queste devono rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che qui si intendono tutte richiamate, oltre ai requisiti aggiuntivi sottoriportati:

- carni di vitello: dovranno essere rispondenti ai requisiti di un disciplinare certificato e provenienti da stabilimenti riconosciuti (Reg. CE n. 853/04);
- uova: dovranno essere pastorizzate, non OGM;
- formaggi utilizzati per essere grattugiati: esclusivamente il Parmigiano Reggiano di prima scelta;
- formaggi: potranno essere somministrati unicamente formaggi freschi, prodotti e confezionati in stabilimenti italiani riconosciuti (Reg. CE n. 853/04), esclusivamente nei seguenti tipi: mozzarella, stracchino, primo sale, tomini freschi, ricotta;

- pasta: dovrà essere utilizzata pasta di semola di grano duro di formati “rigati” al fine di meglio garantire il giusto grado di cottura;
- pane: deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, del tipo “comune” cosiddetto a lievitazione naturale, senza grassi aggiunti;
- budini: devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere requisiti previsti dal D.P.R n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 01.12.1997;
- pesce: dovranno essere utilizzate le seguenti varietà: merluzzo, nasello, platessa, scorfano, palombo. I bastoncini di merluzzo surgelati dovranno essere ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non prefritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione; la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre, non dovranno essere fritti né contenere additivi e/o conservanti;
- prosciutto cotto: deve provenire da sole cosce ed essere di tipo “naturale”, senza polifosfati e/o altri conservanti;
- prodotti surgelati: sono ammessi qualora non sia possibile reperire la materia prima fresca, devono essere riferiti a prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione (che non abbiano subito interruzioni nella catena del freddo) e dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle normative vigenti in materia;
- tutti i piatti cotti da somministrare, eventualmente, sulla base delle indicazioni del menù, a temperatura ambiente (ad esempio, determinati ortaggi), devono aver subito adeguato processo di abbattimento termico mediante utilizzo di abbattitore;
- il pesce e la carne devono essere rigorosamente serviti caldi, non è previsto un processo di abbattimento termico per un eventuale consumo a temperatura ambiente;
- condimenti: l'unico olio ammesso è olio extravergine di oliva;
- il puré di patate deve essere fatto esclusivamente con patate fresche e non con i fiocchi di patate;
- acqua: oligominerale naturale o acqua proveniente dalle cosiddette “Casetta dell'acqua”, regolamentate sulla base delle circolari del Ministero della Salute;

La Ditta deve rendere disponibili, su richiesta dell'Amministrazione comunale, le certificazioni di qualità o le dichiarazioni di provenienza delle derrate alimentari da essa utilizzate.

#### **ART. 24 – Preparazione e cottura dei pasti.**

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

La competenza professionale della Ditta aggiudicataria deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo tale da raggiungere sempre maggiori livelli di gradevolezza e di soddisfazione da parte dell'utenza.

La Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione Comunale sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e in apposito locale.

Nella preparazione dei pasti devono essere osservate le seguenti norme:

- la cottura delle verdure per contorno deve avvenire unicamente a vapore o al forno – divieto di cottura in acqua;
- divieto assoluto di frittura;
- il condimento deve essere utilizzato prevalentemente a crudo;
- la preparazione delle derrate deve avvenire nella stessa giornata del consumo;
- divieto di congelazione in proprio degli alimenti;
- divieto di utilizzo degli avanzi;
- è vietato l'uso di pentolame in alluminio.

È assolutamente vietato utilizzare e/o somministrare:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- i dadi da brodo, di carne o di verdura;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti;
- fiocchi di patate.

Dal momento che gli alimenti di origine animale, insostituibili nell'ambito di una alimentazione bilanciata in quanto ricchi di proteine ad alto valore biologico, possono essere facilmente contaminati da microrganismi di tossinfezioni alimentari (soprattutto carne tritata per polpette, impasti, uova non pastorizzate, ecc.), si raccomanda di osservare adeguate regole di conservazione e preparazione dei pasti contenenti questi alimenti e di sostituire le uova fresche per impanature, impasti, tortini, ecc., con uova pastorizzate.

### **ART. 25 – Operazioni preliminari.**

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

- i legumi secchi dovranno essere lasciati in ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua;
- lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere e temperatura compresa fra 0°C e + 4° C oppure in acqua corrente fredda;
- il parmigiano deve essere grattugiato in giornata;
- per verdure da consumarsi cotte (per contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il confezionamento;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **ART. 26 - Linea refrigerata.**

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura compresa tra +1°C e + 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura antecedente il consumo sono gli arrostiti. È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### **ART. 27 – Condimenti.**

Le verdure cotte o crude dovranno essere condite esclusivamente con olio extra vergine d'oliva.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di parmigiano reggiano acquistato già grattugiato in apposite confezioni ed aggiunto solo al momento della somministrazione del pasto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per la preparazione ed il condimento dei sughi,

pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

### **ART. 28 – Organismi preposti al controllo.**

Gli organismi preposti al controllo sono l'Amministrazione comunale, il Servizio di igiene alimenti e nutrizione dell'A.S.L. TO3, la Commissione Mensa, ove istituita, nonché eventuali altre strutture e/o consulenti incaricati dall'Amministrazione.

### **ART. 29 – Controlli da parte dell'Amministrazione comunale.**

La vigilanza per tutta la durata del contratto, sull'esatto adempimento, sarà effettuata dall'Amministrazione comunale nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature ed a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti. La Ditta aggiudicataria dovrà, pertanto, consentire il libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di terzi da essa autorizzati, presso i locali ove avviene la preparazione dei pasti, ogni qualvolta si renda necessario.

L'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto alla Ditta aggiudicataria le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione comunale.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

La ditta è tenuta a partecipare, se richiesto, agli incontri con l'utenza e con la scuola, organizzati dall'Amministrazione comunale.

### **ART. 30 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa).**

I componenti la Commissione mensa, ove istituita, potranno procedere ad effettuare verifiche del servizio attraverso sopralluoghi nel plesso scolastico. Sarà cura dell'Amministrazione comunicare i nominativi dei rappresentanti alla Ditta.

### **ART. 31 – Metodologia del controllo di qualità.**

Gli incaricati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati. Gli incaricati ai prelievi sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

Il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dell'Amministrazione Comunale.

### **ART. 32 – Norme legislative.**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si intendono richiamati, per quanto applicabili, il D.Lgs. 50/2016, le normative sanitarie ed i regolamenti compresi nel c.d. “Pacchetto di igiene”, nonché tutta la normativa vigente in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

### **ART. 33 - Allegati.**

Costituiscono allegati al presente capitolato:

- allegato A: menù scuola primaria estivo ed invernale;
- allegato B: tabelle grammature.

San Giorio di Susa,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
*Paolo Novelli*