

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE PRIMARIE DEI COMUNI DI PESSINETTO E MEZZENILE A.S. 2018-2019 PROROGABILE DI ANNI UNO.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

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

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per le Scuole Primarie dei Comuni di Pessinetto e Mezzenile, con la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti presso i locali dell'impresa aggiudicataria (di seguito denominata A.I.) specializzata nel settore della ristorazione. I locali dovranno avere capienza e caratteristiche adeguati alla somministrazione dei pasti al numero stimato di 35 utenti, essere a norma e muniti di tutte le autorizzazioni rilasciate dagli enti competenti ed essere situati nelle vicinanze dei plessi scolastici in modo da essere raggiungibili a piedi o con breve trasporto scuolabus.

Il menù dovrà essere corrispondente alla tabella dietetica di cui all'allegato 1. I quantitativi presunti, indicati nell'allegato 1, hanno valore indicativo e potranno essere variati, in aumento o in diminuzione, secondo le insindacabili necessità delle Amministrazioni Comunali (di seguito denominate A.C.) senza che eventuali variazioni possano dar luogo ad indennizzi o compensi aggiuntivi di qualsiasi specie.

**Art. 2 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO**

**Il servizio di refezione scolastica consiste nelle seguenti attività:**

- Fornitura e deposito derrate alimentari;
- Preparazione e somministrazione dei pasti, con il sistema del servizio al tavolo, presso i locali dell'impresa aggiudicataria, specializzata nel settore della ristorazione;
- Preparazione del cestino da viaggio in occasione di gite ed uscite programmate;
- Responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati.

Il servizio dovrà essere erogato secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicitazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato speciale d'appalto e nei relativi allegati. E' prevista la possibilità di estensione del servizio in favore dei dipendenti ed altri soggetti autorizzati dalle A.C.

**Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha la durata di anni due, con inizio dal 1 ottobre 2018 e termine il 30 giugno 2019 con eventuale proroga di anni uno.

All'inizio di ogni anno scolastico verranno comunicate all' I.A. dall'Ufficio Comunale, le date di inizio e termine del servizio.

Alla scadenza contrattuale, il privato contraente è tenuto a garantire la prestazione fino ad individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a sei mesi.

**Art. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta da alunni delle scuole primarie di Pessinetto e Mezzenile.

**Art. 5 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei relativi allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Tali standards sono da considerarsi minimi.

**Art. 6 - MODALITA' DELLA GARA**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura negoziata, con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/16 e s.m.i .

**Art. 7 - PREZZO DEL PASTO**

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante per l'intero periodo della prestazione, si considerano interamente compensati dalle A.C. alla I.A. 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.

**Art. 8 - REVISIONE DEI PREZZI**

Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT a gennaio di ogni anno successivo al primo.

**Art. 9 - PAGAMENTI**

Il pagamento dei corrispettivi è fissato in 60 giorni ed avverrà in base alle singole fatture che saranno emesse dalle I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conformità dello svolgimento del servizio da parte dell'Ufficio Comunale. Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rilevarsi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all' I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

**Art. 10 - SPESE**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A.. Nessun compenso è dovuto dall' I.A., per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni dall' I.A..

**Art. 11 - DEPOSITO CAUZIONALE**

A garanzia di tutti gli obblighi contrattuali l' I.A. presterà, nelle forme di legge, una cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

**Art. 12 - INIZIO DELLA FORNITURA**

La ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data stabilita e comunicata all'impresa aggiudicatrice dagli Uffici delle Amministrazioni Comunali, indicativamente dall'inizio del mese di ottobre con riferimento all'anno scolastico 2018/2019 ed eventualmente, in caso di proroga, 2019/2020.

Le A.C. si riservano di posticipare la data di inizio del servizio rispetto alla data di avvio del calendario scolastico, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

**Art. 13 - SEDI SCOLASTICHE E CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO**

I plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica sono i seguenti:

- 1) Scuola Primaria Pessinetto      Via Roma 58 Pessinetto

2) Scuola Primaria Mezzenile Via Forneri 12 Mezzenile

***Il servizio di refezione scolastica consiste nelle seguenti attività:***

- Fornitura e deposito derrate alimentari;
- Preparazione e somministrazione dei pasti, con il sistema del servizio al tavolo, presso i locali dell'impresa aggiudicataria specializzata nel settore della ristorazione
- Preparazione del cestino da viaggio in occasione di gite ed uscite programmate.

***Art. 14 - NUMERO DEI PASTI***

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato a mezzo fax o telefonicamente all' I.A. entro le ore 9.30 dal personale delle Scuole.

Ad ogni inizio di anno scolastico verranno comunicati i numeri degli iscritti al servizio di refezione. In relazione a ciò tali numeri potranno variare di anno in anno senza che l'I.A. possa vantare diritti o compensazioni per eventuali oscillazioni perché saranno pagati -in ogni caso- i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Potrà inoltre essere richiesta all' I.A.:

- ❑ la preparazione del "cestino freddo" per gli alunni e i docenti accompagnatori che debbano effettuare gite della durata dell'intera giornata, in tal caso i cestini dovranno essere messi a disposizione prima dell'orario di partenza delle classi;
- ❑ la preparazione e somministrazione di un menu diversificato per gli utenti che necessitano di particolari diete, certificate come meglio specificato nei successivi artt. 43 e 44.

***Art. 15 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO***

L'erogazione dei pasti avverrà per n. 2 giorni la settimana, che saranno indicati dall'Istituto scolastico secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

***Art. 16 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI***

L' I.A. deve provvedere all'acquisizione della S.C.I.A. o alla voltura delle autorizzazioni preventive, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. La Ditta dovrà essere in possesso di autorizzazione sanitaria o NIA ai sensi del REG CE 852/2004, in cui dovrà essere specificato che si preparano e servono pasti per la ristorazione collettiva.

Tutte le autorizzazioni dovranno essere richieste dall'I.A. e saranno intestate al Legale Rappresentante della stessa.

***Art. 17 - ONERI DELLA I.A.***

Sono a carico dell' I.A.:

- ❑ L'acquisto di tutte le derrate, secondo gli allegati menu e tabelle merceologiche, occorrenti al confezionamento dei pasti oggetto del presente Capitolato;
- ❑ L'acquisto di stoviglie, vetrerie, pentolame, posate, tovaglie e tovaglioli di carta e di tutte le attrezzature occorrenti ai fini della somministrazioni dei pasti presso i locali dell'I.A.;
- ❑ L'acquisto di tutto il materiale necessario ad effettuare tutte le pulizie giornaliere, la sanificazione dei locali ed il lavaggio delle stoviglie;
- ❑ Le analisi batteriologiche e chimiche su materie prime; prodotti finiti e semilavorati; ambienti di lavorazione ed attrezzature;

- La puntuale applicazione del Piano di Autocontrollo per tutto ciò che concerne gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igieniche che regolano il funzionamento delle strutture e delle relative zone di preparazione/confezionamento e consumo dei pasti.

## TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

### **Art. 18 - ASSICURAZIONI**

L'I. A. assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'A.C. ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificatamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L' I.A. risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte delle A.C., salvi gli interventi in favore dell' I.A. da parte di società assicuratrici.

In particolare l' I.A. si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati, con un sottolimito minimo del cinquanta per cento della somma assicurata per la polizza di R.C.T.

Conseguentemente, l' I.A. esonera l'A.C. ed i servizi comunali competenti, che rivestono esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L' I.A. dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

#### **1)R.C.T.(Responsabilità Civile verso Terzi)**

€ 2.500.000,00 per sinistro, per persona, per danni a cose o animali.

#### **2)R.C.O.(Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)**

€ 2.500.000,00 per sinistro e per persona.

L'esistenza di tali polizze non libera l'I.A. dalle proprie responsabilità avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall' I.A. all'A.C. prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'A.C. alle relative scadenze.

#### **Art. 19 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in maniera sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l' I.A. dovranno in reciprocità darne tempestivo avviso.

L' I.A. sarà comunque tenuta, su richiesta dell'A.C., a garantire il servizio e risponderà di danno in caso di negligenza.

#### **Art. 20 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO**

Il subappalto è ammesso ai sensi dell'art. 105 del del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

E' vietata la cessione del contratto. E' pure vietata qualsiasi cessione del credito e qualsiasi procura non preventivamente approvata dalle A.C.

### TITOLO III

#### NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

#### **Art. 21 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E SERVIZIO AL TAVOLO**

I pasti saranno distribuiti presso i locali dell'I.A. con proprio personale, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- 1.- Togliere anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane e orecchini;
- 2.- Lavare accuratamente le mani;
- 3.- Indossare camice, guanti, cuffia, mascherina ed apposite calzature che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 4.- Prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio: 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette) ;
- 5.- La quantità delle pietanze dovrà essere quella indicata nelle rispettive tabelle dietetiche;
- 6.- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati e calibrati;
- 7.- Utilizzare utensili adeguati e puliti per il porzionamento dei pasti.

### TITOLO IV

#### NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

#### **Art. 22 - PERSONALE**

La I.A. dovrà assicurare ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, la distribuzione di pasti ed ogni attività inerente il servizio di refezione con proprio personale dipendente.

Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà possedere adeguata professionalità ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Deve inoltre conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo del personale adibito alla preparazione e somministrazione dei pasti con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva e rilasciata dall'INPS, nonché del numero di posizione INAIL. Qualsiasi variazione intervenuta rispetto all'elenco comunicato deve essere immediatamente comunicata in forma scritta alle A.C..

#### **Art. 23 - ORGANICO**

**L'organico del personale dovrà essere adeguato al fine di garantire il servizio, e L'I.A. sarà 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 ed al monte ore complessivo di lavoro.**

Qualora nel periodo contrattuale intervengano modifiche sostanziali nel numero degli iscritti al servizio di refezione scolastica, il personale impiegato potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione previo accordi tra le parti.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all' I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l' I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

#### **Art. 24 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE**

Il personale assente deve essere immediatamente sostituito con personale parimenti qualificato. Le sostituzioni dovute a malattie, ferie e altro devono mantenere i livelli del personale sostituito.

In occasione di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate in forma scritta alle A.C.

#### **Art. 25 - ADDESTRAMENTO**

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto dell'A.C. , in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento sia in considerazione di quanto previsto dalla normativa in tema di sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare sia in ambito nutrizionale e in relazione all'importanza del consumo di frutta e verdura, di riduzione del sale nell'alimentazione, allergie ed intolleranze alimentari, conoscenza della normativa sull'indicazione degli allergeni. Le attività formative devono essere documentate su richiesta alle A.C.

#### **Art. 26 - VESTIARIO**

L' I.A. deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio in riferimento alle mansioni da svolgere. E' espressamente fatto obbligo di indossare costantemente la cuffia per contenere la capigliatura.

#### **Art. 27 - NORME COMPORTAMENTALI**

**Tutto il personale in servizio dovrà tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge.**

Anche in riferimento a quanto sopra è tassativamente vietato fumare in tutti i locali destinati al servizio oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 28 IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale in servizio dovrà rispettare le disposizioni impartite dal D.P.R. 327/80, art. 42. In particolare il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e alla distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, deve scrupolosamente curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

Il personale non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di non creare la contaminazione dei prodotti in lavorazione o in distribuzione.

**Art. 29 - IDONEITA' SANITARIA**

***E' temporaneamente sospeso, in ambito regionale, l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria. Qualora la Regione Piemonte dovesse reintrodurlo, il personale addetto, nessuno escluso, dovrà adeguarsi con effetto immediato.***

**Art. 30 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L' I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

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

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

**Art. 31 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

L' I.A. 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 e locali.

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

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

**TITOLO V**

**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

**Art. 32 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche (allegato n. 2) e ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente 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 piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

2. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
3. E' assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.
4. E' tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per le quali, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente oppure dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
5. L' approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
6. La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
7. Le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso che non possono essere successivamente utilizzati ad esclusione di prodotti come olio, pasta, riso e farina.
8. La I.A. è tenuta a conservare presso i propri locali la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Si richiede, per quanto possibile, la fornitura di derrate alimentari maggiormente legate al territorio d'origine (prodotti a filiera corta), in ottemperanza alle indicazioni previste dal D.M. 25/07/2011 che fissa criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari.

Analogamente si richiede, almeno in parte, la fornitura di prodotti biologici o a lotta integrata e del commercio equo-solidale.

Si richiede l'utilizzo di appositi spazi specifici per le derrate destinate alla ristorazione scolastica.

Si evidenzia inoltre che:

- E' fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" o geneticamente modificati;
- E' richiesto l'impiego di prodotti equosolidali (banana) per tali prodotti si fa riferimento alla mozione del Parlamento Europeo del 2 luglio 1998 e alla comunicazione al Consiglio Europeo del 29.11.1999.

- E' richiesto l'esclusivo impiego di carni bovine di razza piemontese del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese – carni COALVI; carni suine e avicole di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia)
- E' richiesto l'esclusivo impiego di riso di provenienza nazionale nei tipi: Arborio, Vialone nano, Roma, Carnaroli.

**Art. 33 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

I vari alimenti, con esclusione dei prodotti surgelati che devono essere conservati a temperatura negativa, dovranno essere conservati in frigoriferi

**Art. 34 - PEZZATURE**

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dalle A.C., previste nelle Tabelle Merceologiche (allegato n. 2)

**Art. 35 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti, con riferimento al Reg UE 1169/2011 e s.m.i., e per i singoli prodotti alle specifiche normative a loro applicabili.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

**Art. 36 - GARANZIE DI QUALITA'**

L' I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alle A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

TITOLO VI  
MENU

**Art. 37 - MENU**

I menu sono articolati in menu invernale e menu estivo.

La data di introduzione di tali menu sarà stabilita, in accordo con le A.C., tenendo conto della situazione climatica del momento, con preavviso di 15 giorni dalle A.C.

Il menu invernale inizia indicativamente ai primi di novembre e termina a fine marzo.

Il menu estivo inizia indicativamente ai primi di aprile e termina a fine ottobre.

Ogni due anni l'I.A. ha l'obbligo di proporre l'inserimento nel menu di sughi e condimenti diversi per la preparazione di paste asciutte e di risotti. Tale modifiche dovranno essere sottoposte ad approvazione da parte dell'A.C.

In ogni caso tutti i piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei menu (allegato n. 1).

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

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Sperimentazione proposta dalla Commissione Mensa.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con le A.C. , nonché approvata dal servizio SIAN dell'ASL di competenza, con comunicazione scritta anche via fax o posta elettronica.

#### ***Art. 38 - QUANTITA' IN VOLUMI E IN PESI***

L' I.A. deve predisporre una tabella, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

#### ***Art. 39 - VARIAZIONI DEL MENU***

Le variazioni del menu devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici delle A.C. e specificamente autorizzate in forma scritta.

Di norma, la variazione del menu potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza segnalato dalla Commissione Mensa; in tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata con le A.C., nonché approvata dal servizio SIAN dell'ASL di competenza, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Il manifestarsi di nuove esigenze, compatibili con le linee dell'Istituto Tecnico Nazionale della Nutrizione, da parte dell'utenza potrà, comunque, parimenti costituire titolo sufficiente per il cambiamento del menu, sempre nell'ambito dei prodotti elencati nelle tabelle merceologiche.

#### ***Art. 40 - STRUTTURA DEI MENU***

##### **Pranzo**

un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane; frutta fresca/cotta o macedonia di frutta fresca o yogurt o crostata o budino o gelato

oppure

un piatto unico; un contorno; pane; frutta fresca/cotta o macedonia di frutta fresca o yogurt o crostata o budino o gelato

Per i piatti unici, si provvederà ad un'alternativa costituita da un primo piatto in bianco e da un secondo piatto freddo preventivamente richiesti al momento del rilevamento delle presenze giornaliere, in numero non superiore al 10% del numero medio di pasti previsti.

La motivata richiesta di sostituzione dell'alimento servito, deve essere prontamente soddisfatta.

Le A.C. potranno richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o "cestini freddi" o in casi particolari pasti in mono porzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre particolari esigenze.

##### **Cestini freddi:**

##### Alunni della Scuola Primaria

- 2 panini imbottiti variamente farciti (prosciutto cotto - formaggio)
- 1 vaschetta monoporzione di marmellata o 1 tavoletta di cioccolato al latte

- 1 pacchetto di crackers oppure biscotti
- 2 frutti
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro

#### Altri utenti adulti

- 2 panini imbottiti variamente farciti (prosciutto cotto - salame crudo - formaggio)
- 1 pacchetto di crackers oppure biscotti
- 2 frutti
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro

\*Nella preparazione dei cestini per utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi, in sostituzione degli affettati verranno preparati panini con frittata o tonno.

#### ***Art. 40 bis – MENU ALTERNATIVI***

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose e vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

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

## TITOLO VI

### TABELLE DIETETICHE

#### ***Art. 41 - QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI***

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 1), nelle quali sono riportate le quantità degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

#### ***Art.42 - INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI***

Oltre a quanto previsto dall'art. 44 (ogni due anni l'I.A. ha l'obbligo di proporre l'inserimento nel menu di sughi e condimenti diversi per la preparazione di paste asciutte e di risotti.), qualora l' I.A. intendesse proporre altre nuove preparazioni, deve far richiesta scritta alle A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, semprechè questi non siano già previsti nelle tabelle dietetiche.

#### ***Art. 43 - DIETE SPECIALI***

**L' I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari. Sarà cura degli Uffici delle A.C. - servizi scolastici trasmettere all' I.A. i certificati medici attestanti le patologie, le allergie ed intolleranze alimentari per le quali è necessaria una dieta speciale. L' I.A. deve altresì impegnarsi a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari. La Ditta dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito del D.Lgs. 196/2003.**

Per quanto concerne le diete speciali per celiaci, è necessario predisporre un menù specifico, completo di ricette ed elenco degli ingredienti utilizzati, che dovrà essere inviato al SIAN per la

valutazione (secondo quanto previsto dal Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale della Malattia Celiaca all punto 6.6.2.5).

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menu scritto, garantendo l'aternalità e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali. Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

***Art. 44 - DIETE DI TRANSIZIONE (dette "diete in bianco")***

L' I.A. si impegna, su richiesta, alla predisposizione di diete di transizione o "in bianco". La dieta di transizione è costituita da un primo a base di pasta o riso, conditi con olio extra vergine di oliva prodotto in Italia, da un contorno di verdure e da un secondo, presenti in quella giornata cucinati in modo semplice e con quantitativo in grassi da condimento controllato; pane e frutta fresca o mousse di frutta in base alle esigenze del caso in questione.

Le diete di transizione, da somministrare per periodi superiori alle 48 ore, devono essere documentate da certificazione medica, rilasciata dal pediatra o dal medico curante.

Le diete di transizione, da somministrare per periodi inferiori alle 48 ore, non necessitano di certificazione medica e devono essere richieste all' I.A. entro le ore 10,00 del giorno stesso di somministrazione. Per casi urgenti di malore improvviso l' I.A. provvederà a fornire una dieta leggera.

***Art. 45 - VARIAZIONE TABELLE DIETETICHE E MENU***

Le A.C. si riservano la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del servizio le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menu allegati al presente atto ove lo ritenga opportuno e previa autorizzazione sanitaria e amministrativa.

Le A.C. si riservano la facoltà di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per giustificato motivo.

In caso di variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menu, l'eventuale differenza del prezzo sarà determinata dalle parti consensualmente sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

***Art. 46 - RISPETTO DEI MENU E DELLE TABELLE DIETETICHE, INFORMAZIONI AI COMMENSALI***

L' I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menu settimanale e a garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu, nella quantità prevista dalle tabelle Dietetiche.

Si richiamano gli obblighi, che la I.A. con la sottoscrizione del capitolato attesta di conoscere, derivanti dal Reg. CEE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministero della Salute - Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività.

Come richiesto dalla nota ministeriale di cui sopra, si prescrive di indicare per scritto in maniera chiara ed in luogo ben visibile, sul menu, o apposito cartello, una dicitura del tipo "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio" e di conservare apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

## TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE

### ***Art. 47 - IGIENE DELLA PRODUZIONE***

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

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

### ***Art. 48 - CONSERVAZIONE CAMPIONI***

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuale tossinfezione alimentare, l' I.A. dovrà prelevare due aliquote da 100 grammi l'una di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente sia cotto che non, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18 C per 72 ore.

### ***Art. 49 - RICICLO***

E' tassativamente vietata qualsiasi forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nei successivi artt. 52e 53 del presente capitolato.

### ***Art. 49bis - AZIONI COERENTI CON LE LINEE GUIDA NAZIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA***

E' richiesto che la I.A. effettui con cadenza periodica, e coerentemente con i programmi regionali di attività proposti ai SIAN e con le linee guida nazionali per la ristorazione, di effettuare le seguenti azioni: valutazione di gradibilità dei piatti, monitoraggio degli avanzi, azioni correttive per ridurre gli avanzi, eventuale recupero per mense sociali, sensibilizzazione e formazione del personale per tali attività.

## TITOLO X TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

### ***Art. 50 - MANIPOLAZIONE E COTTURA***

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

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

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

L' I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dalle A.C., anche sulla base delle procedure **HACCP e dell'autocontrollo**.

**Art. 51 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI**

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione degli alimenti durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura al di sotto dei 4° C o al di sotto di 10° C a seconda della tipologia dell'alimento.

**Art. 52 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

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

- ❑ Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- ❑ I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C.
- ❑ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- ❑ La carne trita deve essere macinata in giornata.
- ❑ Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- ❑ Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente la cottura.
- ❑ Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- ❑ Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento e conservate in modo idoneo dal punto di vista igienico - sanitario.
- ❑ Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- ❑ Si richiede la sperimentazione dell'utilizzo, almeno due volte la settimana, di un pane a contenuto dimezzato di sale o senza sale (come da disciplinare approvato in Piemonte) e di pane integrale biologico.

Si ribadisce la massima attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

**Art. 53 - LINEA REFRIGERATA**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C. e 4°C.

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

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, brasati.

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

**Art. 54 - PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

**Art. 55 - CONDIMENTI**

Le paste o il riso in bianco dovranno essere conditi a crudo con olio extra vergine d'oliva o burro come indicato dal menu al momento della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente formaggio (Parmigiano Reggiano) che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure si deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Il “ pesto” deve essere preparato fresco in cucina impiegando gli ingredienti tradizionali: olio extra vergine di oliva, formaggio Parmigiano Reggiano, basilico, pinoli e ~~noei~~.

**Art. 56 - UOVA**

E' prescritto l'esclusivo uso di uova pastorizzate.

**Art. 57 - GENERI VIETATI**

- Le carni al sangue;
- I cibi fritti;
- Il dado da brodo, gli estratti;
- Conservanti ed additivi chimici nella produzione dei pasti;
- Precotti.
- Alimenti contenenti come ingrediente sciroppo di glucosio- fruttosio

## TITOLO XI PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO

### **Art. 58 - PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di produzione e somministrazione dei pasti devono essere oggetto di specifica procedura.

La ditta aggiudicataria è tenuta a rendere disponibile, per i controlli e le ispezioni previste, la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza ecc.).

### **Art. 59 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI**

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

### **Art. 60 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI**

L' I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

### **Art. 61 - DIVIETI**

E' vietato detenere, nelle zone di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

### **Art. 62 - PERSONALE ADDETTO ALLA PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Le operazioni di lavaggio, pulizia e sanificazione non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

### **Art. 63 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di somministrazione e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

### **Art. 64 - SERVIZI IGIENICI**

I servizi igienici utilizzati dal personale dell' I.A. e dagli utenti devono essere tenuti costantemente puliti. Per la pulizia delle mani devono essere utilizzati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

## TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTIFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

### **Art. 65 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

L' I.A. assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii

Sono a carico della I.A. la redazione della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, la predisposizione di un idoneo piano di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati.

E' inoltre a carico dell' I.A. l'indizione delle riunioni periodiche previste dalle normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché l'esposizione della segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura.

#### ***Art. 66 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO***

L' I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956 n. 303 e dal D. Lgs. 242/96 e ss.mm.ii..

#### ***Art. 67 - PULIZIA DI IMPIANTI ED ATTREZZATURE***

Al termine delle operazioni di preparazione e cottura dei pasti le attrezzature presenti nel centro produzione pasti dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dalle normative in vigore in materia.

### TITOLO XIII

#### CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

#### ***Art. 68 - CONFORMITA' DELLE FORNITURE***

La garanzia di conformità e di qualità delle forniture è di esclusiva competenza del fornitore.

Le imprese del settore alimentare, come da normativa vigente, devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

#### ***Art. 69 - CONTROLLI***

Le A.C. si riservano ogni diritto di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso. Ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità dell' I.A.

Le A.C. faranno pervenire all' I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

I rilievi mossi all' I.A. saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi dovranno essere indicate le relative azioni correttive indicate.

L' I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all' A.C.

L' I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazione scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell' A.C. Sono fatte salva le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

**Art. 70 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono: i Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda A.S.L. (Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, Servizio di Igiene e Sanità pubblica, Servizio Veterinario, Servizio di Igiene e Sicurezza degli ambienti di lavoro), l'Ufficio Scuola delle A.C., ciascuno per le proprie competenze, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.

**Art. 71 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (Commissioni Mensa)**

E' diritto delle commissioni mensa, all'uopo istituite, procedere a controlli al fine di rilevare il buon funzionamento del servizio. Il mancato rispetto dei menu, l'inadeguata pulizia degli ambienti, ed altre eventuali difformità rilevate anche attraverso la semplice osservazione sul posto o su indicazione da parte degli stessi utenti potranno essere oggetto di successivi e approfonditi controlli da parte delle A.C.

L'accesso ai locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti è consentito a tutti i componenti delle Commissioni Mensa iscritti nell'apposito elenco fornito dagli istituti scolastici ad ogni inizio di anno scolastico.

Eventuali richieste di verifica da parte dei genitori saranno comunque soddisfatte nel rispetto delle normative vigenti.

**Art. 72 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'I.A.**

L' I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi del metodo HACCP, e di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere messe a disposizione dell'A.C. per verifiche.

**Art. 73 - PRELIEVI**

I tecnici effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

**Art. 74 - RILIEVI TECNICI**

Il personale dell' I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla A.C.

TITOLO XIV  
PENALITA'

**Art. 75 - PENALITA'**

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

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

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte dell' I.A., di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere 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 somministrazione di pasti interi o parte di pasti;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza dell'I.A. non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;

***Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.***

***Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di euro 258,23 ad un massimo di euro 5.164,57 rapportate alla gravità dell'inadempienza.***

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

## TITOLO XV

### RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

#### ***Art. 76 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO***

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell' I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell' I.A.;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell' I.A.;
- d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nei locali di preparazione e somministrazione dei pasti;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di grave intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) è pertanto facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno;

l) ulteriore inadempienza dell'I.A. dopo la comminazione di 5 penalità nell'ambito del medesimo anno scolastico.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione delle A.C., in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora le A.C. intendano avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull' I.A. 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 dell'avvenuta risoluzione del contratto.

## TITOLO XVI ARBITRATO

### **Art. 77 - COLLEGIO ARBITRALE**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e seguenti del C.P.C.

Il collegio arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti e sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

### **Art. 78 - MANCATO ACCORDO**

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale.

Lo stesso Presidente del Tribunale nominerà l'eventuale arbitro di parte mancante.

### **Art. 79 - SEDE DI ARBITRAGGIO**

Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il domicilio eletto dal Presidente e giudicherà secondo il diritto.

La sentenza del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

### **Art. 80 - SPESE**

Le spese di giudizio saranno anticipate dalla parte che avrà avanzato domanda di arbitrato.

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le Parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

***Art. 81 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME***

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

***Art. 82 - TUTELA DELLA PRIVACY***

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. N. 196 del 30.06.2003 e del recente Regolamento UE 679/16 il Comune di Pessinetto e Mezenile, titolari del trattamento dei dati, nomineranno l'impresa aggiudicataria quale responsabile per il trattamento dei dati personali e sensibili relativi alla gestione del servizio di refezione scolastica regolato da presente Capitolato, limitatamente e con esclusivo riferimento agli obblighi contrattualmente attribuiti alla suddetta impresa per effetto dell'affidamento del predetto servizio.

***Art. 83 - RINVIO***

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni di legge vigenti in materia.

**ALLEGATI AL CAPITOLATO**

Allegato n° 1 Menu, grammature

Allegato n° 2 Tabelle merceologiche delle derrate alimentari