

**COMUNE DI RIVAROSSA**  
**PROVINCIA DI TORINO**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**  
**PER IL SERVIZIO DI**  
**MENSA SCOLASTICA**

Anni scolastici 2008/2009, 2009/2010 e 2010/2011

**TITOLO I**

**INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

**ART. 1 - MODALITA' DI GESTIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate nel servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie ed il riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali di distribuzione.

Ai fini dell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato, l'Amministrazione appaltante è rappresentata dal Segretario Comunale del Comune di Rivarossa.

Il servizio comprende l'organizzazione e il funzionamento di:

1) mensa sita presso i locali della Scuola dell'Infanzia "L. Neuscheller" -via L. Neuscheller n. 34 – Rivarossa, destinata agli alunni ed al personale docente ed ausiliario della scuola stessa.

Il pasto (comprensivo di merenda) dovrà essere preparato nella cucina della scuola con derrate alimentari fresche come meglio specificato al successivo articolo 3

2) refettorio sito presso la Scuola Primaria di Rivarossa – via Mignana n. 32 – destinata agli alunni, al personale docente e di sorveglianza della scuola stessa;

Il servizio dovrà essere espletato mediante preparazione dei pasti nei centri di produzione del fornitore e il trasporto degli stessi attraverso il legame fresco-caldo. Il servizio, su richiesta dell'amministrazione comunale, potrà riguardare anche i cestini freddi (in sostituzione dei pasti) in caso di gite e/o uscite didattiche.

3) refettorio sito presso il Municipio di Rivarossa – via Frescot n. 21 – destinata ai dipendenti comunali;

Il servizio dovrà essere espletato mediante preparazione dei pasti nei centri di produzione del fornitore e il trasporto degli stessi attraverso il legame fresco-caldo.

Il servizio di mensa è regolato dal presente Capitolato e dal documento "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, supplemento straordinario al n. 40, del 03.10.2002.

## ART. 2 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di cui al presente capitolato consiste:

a) nella preparazione (nella cucina della scuola) e distribuzione dei pasti giornalieri per gli alunni ed il personale della Scuola dell'Infanzia, nonché nella preparazione e distribuzione della merenda per gli stessi alunni;

b) nella preparazione (nel centro cottura del fornitore) e distribuzione dei pasti giornalieri per gli alunni ed il personale della Scuola Primaria;

c) nella preparazione (nel centro cottura del fornitore) dei pasti giornalieri per i dipendenti del Comune;

d) nella tenuta dei locali di cucina (solo per la Scuola dell'Infanzia) e refezione (sia per la Scuola dell'Infanzia che per quella Primaria) secondo quanto specificato di seguito;

d) nel trasporto dei pasti dal centro cottura del fornitore alle sedi della scuola elementare e del municipio.

e) la distribuzione dei pasti comprende altresì l'attività del cosiddetto scodellamento degli stessi.

## ART. 3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO E RIPARTIZIONE DEGLI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE E DEL COMUNE

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti freschi, a cura dell'appaltatore:

a) per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia unicamente presso la cucina appositamente attrezzata dal Comune nei locali della scuola stessa

b) per quanto riguarda la Scuola Primaria ed il Municipio presso il centro di cottura del fornitore

Restano a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio;

- fornitura dei necessari generi alimentari e dell'acqua minerale in bottiglia o prodotta con apparecchi per il trattamento delle acque potabili conformi alle vigenti disposizioni legislative, a semplice richiesta dell'Amministrazione, e senza costi aggiuntivi;

- ritiro e controllo dei buoni pasto presso le classi materne ed elementari e trasmissione mensile al comune;

- predisposizione degli ingredienti e confezionamento dei cibi;

- trasporto dei pasti da servirsi presso il refettorio della Scuola Primaria ed il Municipio con mezzi coibentati e contenitori isotermitici rispondenti alle esigenze igieniche e tecniche della migliore tecnologia secondo quanto indicato ai commi 1 e 2 del presente articolo;

- distribuzione dei pasti;

- rigoverno dei locali delle sedi di Rivarossa impiegati per la refezione, pulizia dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;

- pulizia del locale di cucina e dei locali di servizio annessi e di tutta l'attrezzatura in dotazione, anche di proprietà del Comune di Rivarossa, secondo le indicazioni di cui alle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" allegato n. 5 "Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo";

- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia,

- conferimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori.

I suddetti servizi devono essere garantiti in base al calendario scolastico regionale, che indica i periodi di attività dei vari ordini di scuola e in base alle effettive giornate di mensa per le suddette scuole.

Per eventuali attività extrascolastiche (centri estivi) dovrà essere garantita la fornitura del pasto, con modalità e costi da concordarsi, utilizzando come base di contrattazione l'importo di contratto.

Sono invece a carico dell'Amministrazione appaltante le forniture di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento.

#### ART. 4 - DURATA DEL SERVIZIO e MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è stabilita in tre anni scolastici a decorrere dal settembre 2008 e con scadenza a giugno 2011.

Il servizio si intende attivo tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente i seguenti orari:

- ore 12 - 11.30: distribuzione del pranzo (con esclusione della frutta se già distribuita a metà mattina) per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della Scuola dell'Infanzia;

- ore 12.30: distribuzione del pranzo per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della Scuola Primaria;

- ore 12.30: consegna dei pasti per i dipendenti del Comune.

La distribuzione della frutta potrà, a richiesta del personale docente delle rispettive Scuole e su parere conforme dell'Amministrazione appaltante, sentito il Servizio di Medicina Scolastica dell'A.S.L. competente, essere svolto contemporaneamente alla distribuzione del pranzo.

I predetti orari potranno variare, previo accordo, a seguito di modifiche degli orari scolastici.

#### ART.5 – PASTI DA SERVIRE

A titolo esemplificati sono indicati il numero dei pasti dell'anno 2006.

Scuola dell'Infanzia		Scuola Primaria		Dipendenti Comunali		TOTALE	
N.ro pasti	N.ro conf. Acqua	N.ro pasti	N.ro conf. Acqua	N.ro pasti	N.ro conf. Acqua	N.ro pasti	N.ro conf. Acqua

Gennaio	504	16	792	22	12	1	1.308	39
Febbraio	616	12	792	18	15	2	1.423	32
Marzo	769	16	1.034	18	16	2	1.819	36
Aprile	461	13	491	13	13	2	965	28
Maggio	632	24	1.023	24	11	3	1.666	51
Giugno	480	16	244	4	18	3	742	23
Luglio	0	0	0	0	6	1	6	1
Agosto	0	0	0	0	3	1	3	1
settembre	378	12	466	25	13	2	857	39
Ottobre	697	15	1.064	24	12	2	1.773	41
novembre	650	20	1.070	30	16	3	1.736	53
dicembre	451	12	701	18	9	1	1.161	31
TOTALE	5.638	156	7.677	196	144	23	13.459	375

#### ART. 6 - PREZZO DELL'APPALTO

L'appalto si intende affidato a misura e non a corpo.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante per il primo anno di appalto, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria 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. 7 - REVISIONE DEI PREZZI

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, a richiesta della ditta aggiudicataria, si potrà procedere alla revisione periodica del prezzo, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs.163/2006, nella misura massima del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo accertato dall'ISTAT per le famiglie degli operai e degli impiegati verificatasi nell'anno precedente a quello di riferimento. La revisione prezzi decorrerà dall'avvenuta presentazione della domanda da parte della ditta aggiudicataria.

#### ART. 8 - PAGAMENTI

La liquidazione all'Appaltatore del prezzo stabilito verrà effettuata su presentazione di fattura mensile postipata, che verrà pagata entro 30 (trenta) giorni dalla data di arrivo al protocollo del Comune

#### ART. 9 – DEPOSITO CAUZIONALE

La ditta aggiudicataria dovrà versare la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della ditta aggiudicataria a causa di adempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

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

La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione verrà sostituita al completamento del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del responsabile di servizio competente alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

Si applicano i commi 1)-misura della cauzione, 2 - contenuto della cauzione e 4 - mancata costituzione della cauzione - dell'art.113 del Decreto Legislativo 163/2006.

#### ART.10 PENALITA'

In caso di prestazioni della ditta riscontrate dall'Amministrazione parzialmente o totalmente difformi per quantità e/o qualità da quanto previsto dal presente Capitolato, dalle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" per quanto specificamente richiamato nonché dai menù appositamente predisposti, verrà applicata una penale pari al 50% (cinquanta per cento) del prezzo da pagarsi relativamente al giorno in cui si , verificata l'inadempienza. Resta inteso che per "prestazioni difformi" non si intendono quelle modifiche previste per i casi di urgenza e preventivamente concordate con l'amministrazione appaltante.

Per ogni giorno di mancato totale funzionamento della mensa per motivi comunque riconducibili a responsabilità o inerzia dell'Appaltatore verrà applicata una penale pari ad un duecentesimo dell'importo complessivo stabilito ai fini fiscali dal contratto d'appalto.

In caso di perduranti o ripetute gravi inadempienze resta facoltà dell'Amministrazione appaltante di procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto ovvero all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo ogni diritto dell'Amministrazione appaltante di tutelarsi nelle opportune sedi per il recupero di eventuali danni subiti.

#### ART. 11 - SPESE CONTRATTUALI ED ONERI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese relative al contratto di appalto, ivi compresi l'imposta di bollo, la registrazione e i diritti di segreteria restano a carico dell'Appaltatore, che vi farà fronte nei modi e nei tempi che verranno indicati nell'apposita lettera di aggiudicazione.

Prima della stipulazione dello stesso contratto, la Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà presentare la certificazione necessaria al conseguimento della documentazione antimafia.

Resta a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature presenti presso la cucina e presso i refettori.

Resta a carico dell'Appaltatore la fornitura e la conseguente manutenzione di tutte le attrezzature per la cucina e la sala mensa che lo stesso ritenesse utili in aggiunta alla dotazione esistente al momento dell'aggiudicazione, anche in relazione a particolari rinnovazioni nel sistema di confezionamento e/o distribuzione dei pasti introdotte su iniziativa dell'Appaltatore stesso. Tali attrezzature resteranno di proprietà dell'Appaltatore e verranno custodite senza alcuna responsabilità a carico dell'Amministrazione appaltante.

## TITOLO II

### PROCEDURE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

#### ART. 12 – PROCEDURA

Normativa applicabile alla procedura: il servizio oggetto del presente appalto rientra nella categoria n.17 (numero di riferimento CPC:64) di cui all'allegato II B del D.Lgs.n.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, pertanto la presente procedura è disciplinata esclusivamente dagli articoli richiamati dall'art.20 dello stesso D.Lgs.n.163/2006, si applicheranno altri articoli del D.Lgs.163/2006 solo ed esclusivamente quando esplicitamente richiamati nel bando di gara.

Inoltre sarà eseguito in osservanza di quanto previsto:

- a) dal presente capitolato speciale d'appalto;
- b) dalle vigenti norme di legge e regolamenti di igiene pubblica e sicurezza;
- c) dal D.Lgs.155/97 e successive modifiche ed integrazioni;
- d) dalle norme del Codice Civile in quanto applicabile.

#### ART. 13 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art.3 comma 37, del D.Lgs.163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 del Decreto Legislativo medesimo.

Il servizio verrà affidato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico-qualitativo e al prezzo.

In caso di parità di punteggio, fra due o più diti concorrenti, si procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio sotto l'aspetto tecnico-qualitativo.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, senza che alcun concorrente possa vantare diritto alcuno.

I punti per la valutazione della qualità verranno attribuiti in sede di appalto, applicando i seguenti elementi:

#### a) Area prezzo:

Max punti 50 attribuiti secondo la seguente formula:

$$P = (Y \times Z) : K$$

P = punteggio K = prezzo offerto Y = prezzo minimo Z = punteggio massimo

Saranno attribuiti 25 punti per la scuola dell'infanzia e 25 punti per la scuola primaria e per i dipendenti comunali

#### b) Area qualità

Il punteggio relativo all'aspetto tecnico-qualitativo sarà attribuito conformemente ai seguenti parametri:

PARAMETRI	PUNTEGGIO
Sistema di approvvigionamento e caratteristiche derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti	MAX 20 punti
Piano di analisi	MAX 5 punti
Organico	MAX 7 punti
Formazione e aggiornamento professionale	MAX 2 punti
Migliorie proposte per la refezione scolastica	MAX 7 punti
Progetto educazione alimentare	MAX 4 punti
Misure per la riduzione dei rifiuti	MAX 5 punti
TOTALE PUNTEGGIO	MAX 50 punti

1 - SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO : MAX 20 PUNTI ATTRIBUITI NEL SEGUENTE MODO:

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquirerà presso aziende della Regione Piemonte, l'eventuale possesso di Certificazione di Qualità per la rintracciabilità delle materie prime.

#### 2- PIANO DI ANALISI MAX PUNTI 5

Le ditte dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione delle analisi che verranno effettuate per valutare la salubrità e la qualità delle preparazioni e l'igiene delle superfici.

#### 3- ORGANICO MAX PUNTI 7

Le ditte dovranno produrre descrizione dettagliata dell'organizzazione del personale inteso come monte ore settimanale, livelli di professionalità e mansioni svolte.

#### 4- PIANO FORMAZIONE AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE MAX PUNTI 2

Le ditte dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale.

#### 5- MIGLIORIE PROPOSTE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA MAX PUNTI 7

Le ditte dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale si dovranno elencare le migliorie apportate al servizio (con particolare riferimento alla dotazione di nuove attrezzature o integrazione di arredi e/o pentolame, stoviglie ecc....., servizi aggiuntivi).

#### 6- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE MAX PUNTI 4

Le ditte dovranno produrre una breve relazione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... .

#### 7- MISURE PER LA RIDUZIONE E DIFFERENZIAZIONE DEI RIFIUTI: MAX PUNTI 5

Le ditte dovranno relazionare le misure adottate per ridurre e differenziare i rifiuti, quali:

caratteristiche dei prodotti a perdere, gestione dei rifiuti di lavorazione, misure rivolte al risparmio energetico, utilizzo di prodotti ecologici, riciclaggio e riduzione degli sprechi, ecc.....

### TITOLO III

#### STRUTTURE – ATTREZZATURE - ARREDI

##### ART. 14 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria – oneri –

Dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per lo svolgimento dell'appalto.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio. La Ditta non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Al termine dell'appalto, o comunque in caso di rescissione anticipata del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati per il servizio, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dalla ditta appaltatrice, resteranno di proprietà del Comune.

La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi, refettori) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampade) opere idro/sanitari (riparazione rubinetti, riparazione cassette W.C., ripristino scarichi e carichi), opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature, tinteggiatura dei locali in uso (obbligo una volta ogni due anni e alla necessità, qualora dovessero insorgere problemi di infiltrazione di acqua o macchie di umidità, purchè strettamente correlati alla responsabilità diretta della Ditta aggiudicataria, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco) saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della Ditta appaltatrice.

Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'appaltatore al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il comune si farà carico di tutte le energie necessarie al funzionamento delle mense compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice, combustibile).

#### ART. 15 – Verbale di consegna dei locali ed inventario.

La stazione appaltante redigerà l'inventario dei beni dati in uso all'impresa aggiudicataria. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

#### ART. 16 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o i componenti della commissione mensa, al personale dell'A.S.L. ed al personale dell'Istituto Comprensivo, ogni qualvolta si renda necessario e per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

### **TITOLO IV**

#### **ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

#### ART. 17 – Assicurazioni per il servizio

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta.

La Ditta, a copertura dei rischi di servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa con massimali di almeno tre milioni di euro per ogni eventuale sinistro e centomila euro per ogni utente del servizio. Tale polizza, da stipularsi presso primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia stessa ad azione di rivalsa nei confronti del Comune, dovrà essere preventivamente approvata dal consulente assicurativo di questo comune (broker).

#### ART. 18 - Subappalto

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione del servizio di pulizia e sanificazione dei locali, di pulizia dei serramenti, tapparelle, vetri, e di eventuali interventi di pulizia straordinaria. In materia di subappalto si richiama integralmente la normativa prevista dall'art.118 del D.Lgs.n.163.

#### ART. 19 - Revisione del prezzo

Per tutta la durata del contratto non è prevista alcuna revisione del prezzo, con esclusione degli aggiornamenti Istat citati in precedenza.

#### ART. 20 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o la Ditta aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

### **TITOLO V**

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

#### ART. 21- Distanza del centro di cottura

Per una migliore qualità del servizio, il centro di cottura deve essere ubicato ad una distanza che consenta di raggiungere, attraverso la normale viabilità, i refettori di Rivarossa al massimo in un'ora e mezza.

#### ART. 22 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 ed al Regolamento CE 852/2004.

In particolare si dovrà far uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica per il mantenimento delle temperature previste dalla Legge.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto dovranno avere le dimensioni per essere contenuti dai carrelli termici o self service.

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

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistente e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consente l'uso di cassette o scatole. La frutta per i bambini delle Scuole d'Infanzia dovrà essere somministrata sbucciata.

#### ART. 23 – Mezzo di trasporto

Il mezzo di trasporto per la consegna dei pasti deve essere idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR327/80 art.43, ed al Regolamento CE 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

#### ART. 24 – Distribuzione

IL personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero degli alunni presenti:

SCUOLA D'INFANZIA

Il rapporto tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 35 utenti o frazioni di 35 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

SCUOLA PRIMARIA

Il rapporto tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

#### ART. 25 – Prenotazione dei pasti

Il personale docente della scuola rileverà le presenze giornaliere degli alunni che intendono prenotare il pranzo e comunicano il numero degli utenti entro le ore 9,30 alla ditta.

#### ART. 26 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche.

#### ART. 27 – Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., al D.Lgs. 155 del 26.5.1997, ed al regolamento CE 852/2004, nonché a quanto previsto dal regolamento di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Comunque tutte le norme di legge in materia (sia quelle in vigore che quelle che verranno emanate durante il presente contratto) di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

## TITOLO VI

### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE**

#### ART. 28 – Personale

Per quanto attiene al personale dipendente, l'Appaltatore dovrà attenersi tassativamente all'organico ed al numero di ore settimanali di lavoro per ciascun singolo operatore proposto in sede di gara d'appalto anche a mente del precedente art. 24 del presente capitolato.

Tali parametri potranno essere variati in diminuzione solo in presenza di un numero di pasti inferiore di almeno 1/4 rispetto al dato medio indicato nel presente capitolato e a condizione che tale diminuzione sia stata accertata costantemente per almeno venti giorni di effettivo servizio. Detto vincolo non opera durante il servizio per il Centro Estivo.

L'Appaltatore che assuma il servizio in seguito alla scadenza di un precedente contratto d'appalto affidato ad altra Ditta dovrà provvedere all'assunzione del personale già in servizio alle dipendenze del precedente appaltatore oltre che del personale di soggetto terzo che si occupa specificamente dello scodellamento e del rigoverno dei locali.

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

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'Amministrazione Comunale.

#### ART. 29 – Vestiario e Igiene del personale

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

#### ART. 30 – Applicazione contrattuale

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 27, la ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

## **TITOLO VII**

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

#### ART. 31 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche (allegato 1) e ai limiti di contaminazione microbica.

I generi alimentari impiegati per il servizio dovranno rispondere alle “Aspetti merceologici” di cui all'allegato n. 3 delle “Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte e dovranno essere scelti nel rispetto delle indicazioni di cui al punto 3.3 delle stesse.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore di documentare con certificazioni rilasciate dalle competenti strutture sanitarie pubbliche la rispondenza dei prodotti impiegati con quanto indicato al precedente comma e con le disposizioni delle norme di legge vigenti in materia.

Le Ditte che prenderanno parte alla gara d'appalto dovranno esibire in quella sede l'elenco dei propri fornitori per i generi, alimentari e non, impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di ottenere l'esclusione di uno o più fornitori in caso di comprovata inadeguatezza anche se legata ad episodi notori verificatesi in altre sedi.

## **TITOLO VIII**

### **MENU'**

#### ART. 31 – Menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'A.S.L. e con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù.

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta.

Nessun'altra variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e del servizio di Igiene dell'Asl competente.

#### ART. 32 – Struttura del menù

##### Scuole d'infanzia, primaria

Frutta a metà mattina o a fine pasto

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane

Acqua

##### Merenda per le Scuole d'Infanzia

Latte e biscotti o yogurt alla frutta o frullato di frutta o macedonia di frutta o budino o pane e marmellata, o pane e olio, o torta e succo o gelato.

## TITOLO IX

### TABELLE DIETETICHE

#### ART. 34 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche.

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

#### ART. 35 – Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire, senza oneri aggiuntivi, il servizio di refezione anche agli utenti con particolari patologie, allergie e intolleranze.

Per avere le diete speciali le stesse dovranno essere richieste all'Amministrazione Comunale e documentate con certificato medico; il comune trasmetterà all'Impresa Appaltatrice la richiesta dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

L'Impresa dovrà garantire anche l'eventuale preparazione di pasti nel pieno rispetto di ogni fede religiosa.

#### ART. 36 – Pasti in bianco

L'Impresa si impegna alla predisposizione di pasti in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

### **TITOLO X**

#### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### ART. 37 – Conservazione campioni

I risultati di eventuali controlli qualitativi e/o ispezioni effettuati dalle autorità sanitarie pubbliche, dovranno essere tempestivamente comunicati all'amministrazione comunale.

La ditta dovrà comunque curare, attraverso i propri operatori, di conservare a 4°C per 48 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare nel caso si verificano casi di intossicazione per analisi di laboratorio.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di far svolgere analoghi accertamenti in qualunque momento e senza preavviso.

#### ART. 38 – Manipolazione e cottura

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **TITOLO XI**

#### **CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO**

#### ART. 39 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono i componenti servizi dell'ASL., il Comune di Rivarossa, nonché eventuali altre organizzazioni incaricate dall'Amministrazione Comunale.

#### ART. 40 – Commissione mensa

La commissione mensa comunale svolge azioni di verifica e di controllo e di proposte sul servizio di ristorazione scolastica.

I Compiti attribuiti alla commissione sono i seguenti:

\* fornire un parere obbligatorio sui capitolati speciale d'appalto di volta in volta predisposti dall'Amministrazione Comunale in sede di rinnovo dell'appalto

\* accesso ai centri di cottura dei pasti ed ai refettori. I pasti potranno essere assaggiati. Quando si accede alla cucina, la ditta appaltatrice dovrà fornire camici e cuffie. (Di tutte le verifiche e controlli effettuati vengono redatti appositi verbali).

\* modifiche eventuali rispetto delle norme dietetiche ed alimentari presenti e dell'azienda sanitaria locale. Proposte per gli arredi dei locali della ristorazione scolastica.

\* predisporre e distribuire questionari di customer satisfaction agli alunni ed alle famiglie

\* di organizzare i propri lavori ed attività in modo collegiale

\* ogni altra utile iniziativa, con verifica da parte del Presidente della Commissione sull'ammissibilità della stessa.

La ditta appaltatrice ha diritto ad essere rappresentata, con un proprio componente, in seno alla commissione mensa.

## **TITOLO XII**

### **PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### Art. 41 – Penalità, decadenza e revoca del contratto

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

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

A titolo meramente esemplificativo, si elencano alcune inadempienze che potranno comportare l'applicazione della sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;

- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- 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 sanzioni vanno da un minimo di € 260,00 ad un massimo di € 5.165,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Dopo 5 (cinque) sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà risolvere il contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi :

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il l'Amministrazione Comunale;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c. –

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

#### Art. 42 – Norme finali

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara.

La ditta aggiudicataria deve comunicare il suo domicilio legale ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Torino con esclusione di qualsiasi altro Foro concorrente.

Al presente capitolato si allegano:

- 1) tabelle merceologiche degli alimenti
- 2) tabelle dietetiche
- 3) menù

## TABELLE GRAMMATURE PER IL COMUNE DI RIVAROSSA

<b>ALIMENTO</b>	<b>SCUOLA INFANZIA</b> <i>grammi</i>	<b>PRIMARIA</b> <i>grammi</i>	<b>SECONDA</b>
<b>CEREALI E DERIVATI</b>			
Pasta asciutta	50	70	
Pasta per minestre	20	30	
Riso per risotti	50	70	
Riso per minestre	20	30	
Orzo	30	40	
Pane	40	50	
<b>Patate:</b>			
_ per contorno	120	150	
per sfornati	120	150	
_ per minestre e passati	30	50	
_ per creme	60	80	
Farina di mais	40	60	
Gnocchi di patate	100	150	
Crostini	20	30	
Trancio di pizza (cotto)	150	200	
Semolino	40	60	
Pasta ripena fresca	100		
<b>CARNE, PESCE E UOVA</b>			
Pollo petto	50	80	
Pollo arrosto cotto	100	130	
Tacchino petto	50	80	
Vitello bistecche	50	80	
Vitello svizzere	50	80	
Vitello polpettone	50	80	
Vitello spezzatino (bocconcini)	50	80	
Lonza scaloppine	50	80	
Lonza arrosto	50	80	
Pesce platessa o merluzzo o sogliola o verdesca	80	100	
Uova per frittate	1	1	
Uova per altre preparazioni (ogni 10 bambini)	1	1	
Uova per omolette	1	1	
<b>ALIMENTO</b>	<b>SCUOLA INFANZIA</b> <i>grammi</i>	<b>PRIMARIA</b> <i>grammi</i>	<b>SECONDA</b>
<b>LATTE, FORMAGGIO</b>			
Latte intero	100	150	
Formaggio fresco mozzarella	50	70	
Formaggio fresco crescenza	50	70	
Formaggio fresco ricotta (come 1° piatto)	15	20	
Formaggio fresco ricotta (come 2° piatto)	50	70	
Fontina	30	40	
Emmenthal	30	40	
Formaggio stagionato taleggio	40	60	
Parmigiano Reggiano a pezzi	40	60	
Parmigiano reggiano grattugiato	5	5	
<b>SALUMI</b>			
Prosciutto crudo	30	40	
Bresaola	30	60	
Prosciutto cotto	30	40	
Paletta biellese	30	40	
<b>ORTAGGI E LEGUMI</b>			
<b>Verdure e legumi per primi piatti</b>			
pomodori pelati per sugo	50	60	
verdure miste per minestrone, passati, creme e sughi	90	120	
verdure e legumi per risotti e paste:	15		
legumi secchi	10	20	

**COMUNE DI RIVAROSSA****MENU' ESTIVO**

<b>Settimana</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>
<b>1</b>	Risotto allo zafferano Formaggio maccagno Zucchine Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta al pesto Paletta biellese o bresaola Insalata cruda mista Frutta di stagione	Passato di verdure c Spiedini pollo o tacch Patate al forn Frutta di stagio
<b>2</b>	Pasta in bianco Frittata Pomodori in insalata Frutta di stagione	Minestrina in brodo Polpettone Patate prezzemolate Frutta di stagione	Pasta al tonno Mozzarella Carote in insalata Frutta di stagione	Risotto al parmig Trancio di verdesca Fagiolini in insa Frutta di stagio
<b>3</b>	Gnocchi al pomodoro Bresaola olio e limone Insalata di carote Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscia di pollo al forno Fagiolini Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Toma biellese Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta al pomod Scaloppine di lo Insalata mista Frutta di stagio
<b>4</b>	Pasta pomodoro e ricotta Prosciutto cotto Spinaci Frutta di stagione	Minestrina in brodo Arrosto di vitellone Purea di patate Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata Insalata di carote Frutta di stagione	Ravioli di mag Tonno Zucchine Frutta di stagio

**COMUNE DI RIVAROSSA****MENU' INVERNALE**

<b>Settimana</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>
<b>1</b>	Risotto allo zafferano Formaggio maccagno Broccoli al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa al forno Coste all'olio Frutta di stagione	Polenta con spezzatino  Insalata mista di verdure lesse Frutta di stagione	Passato di verdure co Spiedini di pollo o tac Patate al forno Frutta di stagione
<b>2</b>	Pasta all'olio Frittata Finocchi in insalata Frutta di stagione	Minestrina in brodo Polpettone Purea di patate Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote in insalata Frutta di stagione	Risotto al radicchi Trancio di verdesca Cavolfiori gratin Frutta di stagione
<b>3</b>	Gnocchi al pomodoro Bresaola olio e limone Insalata di carote Frutta di stagione	Pasta all'olio Coscia di pollo al forno Fagiolini Frutta di stagione	Risotto alla zucca Toma biellese Piselli Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppine di lonza Finocchi al forno Frutta di stagione
<b>4</b>	Pasta pomodoro e ricotta Prosc. cotto e mozzarella Spinaci Frutta di stagione	Minestrina in brodo Bollito di vitellone Purea di patate Frutta di stagione	Riso e latte Frittata Cavolfiori al forno Frutta di stagione	Gnocchi alla romana Verdesca al forno Insalata di carote Frutta di stagione

# **TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARSI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI OGGETTO DELL'APPALTO**

## **CARNI**

E' necessario favorire il più possibile il consumo di prodotto fresco.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalla normativa vigente. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

**Le carni dovranno essere di animali nati, allevati, macellati in Italia: indicazione di origine piemontese.**

## **CARNI BOVINE E SUINE**

**Le carni di bovino e suino devono:**

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs 286/94.
- Essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (reg CE 1760/2000);
- Riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura(se richiesto nel capitolato);
- Riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) un modo che siano facilmente verificabili;
- Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4 ° C per le carni refrigerate(+ 3° C per le frattaglie) e i - 15°C per le carni congelate;
- Avere vita residua (shelf life ) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

**Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:**

- Provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
- Categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni ). Oppure E (carcasse di altri animali femmine);