



Comuni di Almese, Avigliana, Borgone Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Caselette, Chianocco, Chiusa di San Michele, Condove, Mattie, Mompantero, Novalesa, San Didero, San Giorio di Susa, Sant' Ambrogio di Torino, Sant' Antonino di Susa, Susa, Vaie, Venaus, Villar Dora, Villar Focchiardo

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

**CITTÀ DI SUSÀ**

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLE  
SCUOLE PRIMARIE STATALI E PARITARIE  
E SERVIZI AGGIUNTIVI**

**ANNI SCOLASTICI**

**2017/2018**

**2018/2019**

**2019/2020**

**\*\*\***

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

## **PARTE GENERALE**

### **Art. 1 – Oggetto**

1. L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione di pasti caldi giornalieri, ivi compresa l'acqua, per:
  - a) la refezione scolastica della Scuola dell'infanzia sita in Via Re Cozio;
  - b) la refezione scolastica della Scuola primaria sia a tempo pieno che a tempo normale (due rientri) sita in C.so Luciano Couvert;
  - c) la refezione scolastica della Scuola primaria Paritaria sita in Piazza Savoia;
  - d) i pasti per gli insegnanti;
  - e) l'assistenza mensa nei giorni di lunedì e giovedì per gli alunni delle classi a tempo normale di C.so Couvert per n. 3 ore settimanali per circa 70 alunni (rapporto educatore/alunno 1/20)

Si richiede inoltre, in alternativa al pasto giornaliero, la fornitura dei cestini freddi in occasione di gite scolastiche o altre situazioni richieste dall'Amministrazione Comunale;

2. Per tutti i refettori scolastici: le operazioni di predisposizione e di preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, il servizio in tavola, la pulizia ed il riordino dei tavoli dopo i pasti, la pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali annessi, il ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ed il conferimento dei rifiuti negli appositi punti di raccolta. Le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate con personale messo a disposizione dall'impresa appaltatrice per tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, con prodotti di pulizia a carico dell'impresa.
3. L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura e installazione di almeno una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali di somministrazione. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE e 2010/30/UE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi.
4. L'impresa appaltatrice deve provvedere, a mettere a disposizione in ogni sede di somministrazione le apparecchiature idonee a riscaldare i pasti speciali e a conservare le vivande alle dovute temperature.
5. L'Appalto comprende la fornitura di materiali (piatti, bicchieri, posate, tovagliolini, tovaglietta monouso individuale, vassoi ecc.) nonché di tutte le attrezzature (ad es. carrelli porta vivande) necessarie per la buona esecuzione del servizio. (verranno messe a disposizione le stoviglie attualmente in dotazione)

### **Art. 2 - Durata del contratto**

Il contratto relativo al presente appalto ha durata per gli anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019 e 2019/2020 con inizio presunto dal 11/09/2017 e termine al 30/06/2020, secondo le modalità previste nel presente capitolato e relativi allegati.

Il Comune si riserva la possibilità di ricorrere alla ripetizione del servizio ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016.

### **Art. 3 - Opzione proroga**

Se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto il Committente non avesse ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'appaltatore sarà tenuto a continuare per un periodo non inferiore a sei mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla scadenza.

### **Art. 4 - Quantitativo dei pasti giornalieri**

Il quantitativo e i giorni di somministrazione dei pasti giornalieri riportati nel presente articolo hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero dei pasti da fornire sarà giornalmente determinato in base alla presenza effettiva degli utenti e i giorni di frequenza determinati dall'Autorità Scolastica. Indicativamente:

**PASTI SCUOLA DELL'INFANZIA** n. 110 per n.5 giorni/settimana (dal lunedì al venerdì)

**PASTI SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO** n. 165 per n.5 giorni/settimana (dal lunedì al venerdì)

**PASTI SCUOLA PRIMARIA TEMPO NORMALE** n. 65 per n.2 giorni/settimana (lunedì e giovedì)

**PASTI SCUOLA PRIMARIA PARITARIA** n. 80 per n. 3 giorni/settimana (lunedì - martedì - giovedì)

**PASTI SCUOLA PRIMARIA PARITARIA** n. 25 per n. 2 giorni/settimana (mercoledì -venerdì)

### **Art. 5 Calendario di erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico regionale oppure secondo diverse indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale. I periodi sono indicativamente i seguenti:

SCUOLA DELL'INFANZIA: da settembre a fine giugno;

SCUOLA PRIMARIA: da settembre a inizio giugno.

### **Art. 6 - Ammontare dell'appalto**

Il costo unitario del pasto è fissato in €. 4,50 (compresi € 0,012 per oneri per la sicurezza del lavoro sul quale non si applica il ribasso) oltre IVA comprensivo dei servizi indicati nell'art. 1 commi 1 - lettere a), b), c), d), 2, 3, 4 e 5 del presente capitolato, per il periodo di durata dell'appalto.

Il costo orario a base d'asta € 15,00 oltre IVA per le prestazioni aggiuntive di cui all'art.1 comma 1 - lettera e)

Una previsione di: n. 170.000 pasti freschi, e di 360 ore annue di assistenza mensa per un ammontare complessivo a base d'asta pari a €. 781.200,00 (di cui

€ 2.040,00 per oneri per la sicurezza del lavoro sul quale non si applica il ribasso) oltre IVA, ivi inclusi tutti i servizi compresi nell'art. 1.

**L'importo complessivo presunto massimo del contratto, per tutto il periodo della sua durata (anni tre) + eventuale ripetizione viene stimato in € 1.562.400,00 esclusa IVA. Gli oneri relativi alla sicurezza da interferenza ammontano in totale a € 4.080,00**

Il numero dei pasti assume valore meramente indicativo, essendo condizionato dalla regolarità della frequenza degli alunni nella utilizzazione del servizio.

La loro variazione in aumento o diminuzione non potrà giustificare, in alcun modo, un'eventuale richiesta di indennizzo o rimborso spese da parte dell'impresa appaltatrice.

#### **Art. 7 - Caratteristiche mensa**

Il pasto caldo giornaliero pro-capite sarà costituito da un primo, secondo con contorno, pane, frutta o dessert e acqua potabile comunale servita in caraffe di vetro o idoneo materiale.

Il menù sarà identico qualitativamente per tutti gli utenti del servizio, ma difforme quantitativamente (nella grammatura) in relazione alla diversa età degli utenti.

#### **Art. 8 - Attrezzatura e personale**

L'impresa appaltatrice deve provvedere a fornire ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione pasti come ad esempio carrelli portavivande, stoviglie ecc.

I pasti devono essere consegnati nelle esatte quantità ordinate ed in conformità alle tabelle dietetiche e relativi menù prescritti assicurando che le portate calde e fredde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

L'impresa appaltatrice deve provvedere per ogni mensa servita, a mettere a disposizione le apparecchiature idonee a conservare le vivande alle dovute temperature. I costi relativi alla messa a disposizione delle apparecchiature interessate sono a carico dell'impresa stessa e sono compresi nel prezzo offerto in sede di gara.

Il quantitativo dei pasti fornito in ogni complesso scolastico deve essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna, sulla quale devono essere indicati: la data, l'ora di consegna, il numero dei pasti.

L'impresa deve garantire l'effettuazione periodica di controlli ed analisi sul proprio ciclo produttivo, sulle materie prime e sui prodotti finiti.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di garantire la presenza di personale che assicuri il rispetto di un congruo rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione del pasto.

Tutto il personale deve essere in regola con le norme previste relative alle certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica e dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'impresa appaltatrice, ivi compreso il *cartellino di riconoscimento*. Deve essere inoltre dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Il personale deve possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti e all'ambiente in cui è chiamato ad operare.

Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.

Il Comune si riserva altresì il diritto di esercitare un controllo tramite il personale all'uopo incaricato.

Il personale dipendente dell'impresa appaltatrice deve essere assunto e inquadrato nel rispetto

delle vigenti norme in materia. L'impresa appaltatrice si impegna inoltre ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei propri soci il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e tutti gli aggiornamenti che interverranno nel corso della durata contrattuale.

L'impresa appaltatrice deve farsi carico di quanto previsto in materia di sicurezza sul lavoro a tutela dei lavoratori secondo il disposto del D.Lgs. 81/2008.

L'impresa appaltatrice si impegna a comunicare al Comune, il nominativo del *Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione* e del *Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza*. L'impresa appaltatrice deve presentare inoltre, prima dell'inizio del servizio, il proprio *Piano di Sicurezza*.

Saranno a carico dell'impresa appaltatrice:

- il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché i relativi contributi assicurativi e previdenziali;
- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro;
- l'adozione, nella esecuzione dei lavori, del procedimento e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale appaltante, a presentare copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali relativi agli addetti di cui al presente articolo.

L'impresa appaltatrice è ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero dallo stesso arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione dei propri compiti.

L'impresa affidataria si obbliga ad estendere, nei confronti dei propri addetti e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previste dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato dalla Stazione appaltante con Deliberazione n. G.C. n. 5 del 28 gennaio 2014.

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa appaltatrice, indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica.

L'impresa appaltatrice deve garantire la continuità del servizio, assicurando la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattia e permessi.

L'impresa appaltatrice nominerà un referente che si interfacci con l'Amministrazione comunale e con la Commissione Mensa.

L'Amministrazione Comunale appaltante si riserva di risolvere il contratto per la mancata osservanza delle prescrizioni del presente articolo.

### **Art. 9 - Clausola Sociale**

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs 50/2016 e ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

### **Art. 10 – Sospensione del servizio**

Per eventuali chiusure delle scuole disposte dall'autorità scolastica e/o comunale ecc. l'impresa appaltatrice non ha diritto ad alcun compenso nel caso in cui la comunicazione della sospensione del servizio venga comunicata all'impresa in anticipo e comunque entro le ore 10.00 del giorno precedente quello di sospensione del servizio.

Qualora il preavviso non avvenga con l'anticipo predetto l'impresa appaltatrice ha diritto ad un rimborso pari al 20% del prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del medesimo giorno dell'ultima settimana di normale frequenza scolastica precedente la sospensione del servizio) a titolo di ristoro dei costi fissi di manodopera, attrezzatura, spese varie, cui l'impresa deve far fronte.

Per scioperi del personale dipendente dell'impresa appaltatrice, qualora ne sia stata data comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità è applicabile alla ditta stessa; qualora invece la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, sono applicate le penalità stabilite dall'art. 22.

Nel caso di scioperi del personale scolastico o comunale o degli alunni:

- a) se la comunicazione all'impresa avviene entro le ore 16 del giorno precedente la fornitura l'Amministrazione Comunale non riconosce all'impresa alcun compenso;
- b) se la comunicazione all'impresa avviene dopo tale termine l'Amministrazione Comunale riconosce all'impresa un rimborso pari al 20% del prezzo pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente).

### **Art. 11 – Modificazioni riguardanti la fornitura**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del contratto le variazioni delle tabelle delle grammature e del relativo menù proposto in sede di offerta, qualora lo ritenesse opportuno e previa autorizzazione sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per giustificati motivi, qualora non ritenesse di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal presente capitolato.

### **Art. 12 – Ritardata od omessa consegna**

Nessun ritardo a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna dei pasti. In caso di mancata consegna, totale o parziale, nel giorno o nelle ore fissate l'Amministrazione Comunale appaltante si riserva il diritto di applicare all'impresa appaltatrice una penalità pari al 50% del valore dei pasti non consegnati o consegnati in ritardo, da trattarsi sulle fatture ammesse al pagamento o, in

mancanza, sulla cauzione presentata, fatti salvi il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza e l'incameramento della cauzione secondo quanto previsto dal presente capitolato.

### **Art. 13 – Accessi**

L'impresa aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate ed ai componenti della Commissione Mensa ogni qualvolta si renda necessario.

Sarà possibile, per i commissari mensa, richiedere il controllo delle grammature servite ed accedere alle etichettature delle derrate alimentari che seguono i pasti.

L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'impresa appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale ed ai commissari della Commissione Mensa in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi; nel caso di richiesta di degustazione del pasto, questo non verrà servito completo ma solo in assaggi.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire, almeno una volta per ciascun anno scolastico, il libero accesso alle cucine da parte della Commissione Mensa con data da concordarsi tra le parti.

### **Art. 14 – Altri oneri inerenti al servizio – obblighi**

Oltre agli oneri indicati agli articoli precedenti sono a carico dell'impresa appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, al recapito dei pasti e al ritiro dei contenitori termici utilizzati ed altre operazioni similari.

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

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

A tale fine è fatto obbligo all'impresa appaltatrice di stipulare specifica polizza assicurativa, finalizzata esclusivamente al presente appalto, con un massimale adeguato al numero dei pasti erogati con compagnia primaria di assicurazione per danni verso terzi derivanti da intossicazione alimentare o altri casi connessi alla gestione del presente appalto.

Ai fini del presente capitolato la vigilanza e il controllo sui servizi dati in gestione, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli altri organi ed uffici competenti e di eventuali Commissioni Mensa.

### **Art. 15 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo**

L'impresa appaltatrice deve essere in possesso, a pena di esclusione dalla gara, di certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001:2008 o 9001:2015.

Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di

provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso iure* del contratto.

L'impresa appaltatrice deve applicare altresì, a pena di esclusione dalla gara, il Piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. 155/97, che individua nella propria attività processi, fasi e operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza dei servizi a garanzia dell'applicazione delle opportune procedure di corretta prassi igienica. Il piano di autocontrollo deve essere presentato all'Amministrazione comunale.

#### **Art. 16 - Prezzo del pasto - pagamenti - Revisione prezzi**

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla stazione appaltante all'impresa appaltatrice tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui all'art. 1, commi 1 - lett. a), b), c), d) - 2, 3, 4 e 5 del presente capitolato d'appalto.

Il pagamento dei corrispettivi per i pasti erogati avverrà mediante fatture riportanti il numero dei pasti consumati suddivisi per le varie tipologie (infanzia, primaria statale e primaria paritaria). La cadenza della fatturazione sarà mensile. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione ed al totale delle bolle di consegna per il periodo di riferimento.

Le fatture dovranno essere corredate da un prospetto riepilogativo mensile dei pasti forniti, anch'essi divisi per tipologia.

Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento tramite la tesoreria comunale, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Dai pagamenti degli importi delle fatture saranno detratti gli importi per eventuali spese per esecuzione d'ufficio, eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'impresa appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il Comune, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'impresa affidataria possa sollevare ulteriori pretese ed eccezioni o richiedere indennità di sorta, potrà, ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. 50/2016, aumentare o ridurre l'importo contrattuale sino ad un massimo del 10%.

#### **Art. 17 Cessione dei crediti maturati in relazione all'esecuzione del contratto**

L'impresa appaltatrice può, in relazione ai crediti verso l'Amministrazione derivanti dall'esecuzione del presente appalto, avvalersi delle disposizioni di cui alla L. 21 febbraio 1991, n. 52, potendo effettuare la cessione degli stessi crediti a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

Ai fini dell'opponibilità le cessioni di crediti devono essere stipulate dall'impresa appaltatrice mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Amministrazione quale soggetto debitore.

Le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili all'Amministrazione qualora questa non la rifiutino con comunicazione da notificarsi all'appaltatore cedente e al soggetto cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

#### **Art. 18 - Cauzione provvisoria e definitiva**

L'impresa affidataria dovrà provvedere, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016 alla costituzione della cauzione provvisoria, pari al due per cento dell'importo a base di gara.

La stessa sarà costituita sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell'offerente, secondo le modalità definite dal medesimo art. 93. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice Civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia, su richiesta della Stazione Appaltante nel corso della procedura, per la durata indicata nel bando, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione. L'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto, di cui agli artt. 103 e 104 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario

L'impresa affidataria deve altresì costituire in favore del Comune, prima della sottoscrizione del contratto, una garanzia definitiva pari al 10% del valore contrattuale del servizio al netto IVA.

Ai sensi dell'art. 103 comma 1 –ultimo periodo – del Codice Appalti n. 50/2016 l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint ) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire dei benefici di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti, allegando copia di cui dichiarerà la conformità all'originale della certificazione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'affidamento del presente appalto.

Unione Montana Valle Susa – Via Carlo Trattenero 15 – 10053 – Bussoleno

Tel: 0122/642800 – Mail: [info@umvs.it](mailto:info@umvs.it) – PEC: [info@pec.umvs.it](mailto:info@pec.umvs.it)

Sito internet: [www.unionemontanavallesusa.it](http://www.unionemontanavallesusa.it)

CF: 96035680014 – Codice Univoco Ufficio: UFLNAO

Nell'eventualità di attivazione della ripetizione della servizio, l'impresa affidataria dovrà integrare la cauzione definitiva di un ulteriore importo pari al 10% del periodo di ripetizione o rinnovo.

#### **Art. 19 - Cessione del contratto**

È vietata la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese.

#### **Art. 20 – Subappalto**

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, con specifico riferimento alla necessaria omogeneità delle prestazioni nei confronti dell'utenza, ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 è vietato il subappalto con le sole esclusioni dei seguenti servizi:

- a) servizio di trasporto pasti, che potrà essere affidato dall'impresa appaltatrice a ditta specializzata in trasporti con l'impegno che i mezzi utilizzati siano adeguati alle vigenti normative igienico-sanitarie e alle prescrizioni del presente Capitolato;
- b) servizio di assistenza mensa di cui all'art. 1 – comma 1 lettera e);
- c) servizio di automazione degli ordini dei pasti e dei pagamenti dei buoni pasto, qualora ne venisse proposta l'attivazione in sede di presentazione dell'offerta.

Nell'offerta deve essere indicata l'eventuale intenzione della impresa di avvalersi del subappalto nei limiti accordati nel comma precedente, fermo restando che non verranno ammesse ipotesi diverse di subappalto.

In caso di subappalto l'appaltatore resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto relativo al presente appalto, derivanti dal presente capitolato e dall'offerta.

#### **Art. 21 – Controlli da parte del committente**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto secondo le modalità previste dallo stesso.

Il Responsabile del procedimento farà pervenire all'impresa appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito di controlli effettuati o comunque di difformità riscontrate comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà uniformarsi e i tempi stabiliti.

I rilievi mossi all'impresa saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi l'impresa appaltatrice nelle conseguenti risposte dovrà indicare le relative azioni correttive apportate.

L'impresa appaltatrice dovrà produrre le proprie controdeduzioni scritte ai rilievi sollevati entro il termine di tempo e nei modi indicati al successivo art. 22 del presente capitolato.

#### **Art. 22 - Vigilanza – Controlli – Penalità – Sanzioni**

Ai fini del presente capitolato la vigilanza ed il controllo sui servizi interessati, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli uffici sanitari competenti o di eventuali commissioni.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta appaltatrice dal presente capitolato nonché quelli

conseguenti a leggi, regolamenti vigenti od emanandi saranno accertati dagli uffici comunali mediante verbali o note di difformità dei quali sarà data comunicazione all'impresa appaltatrice dal Responsabile del procedimento, il quale, 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.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta all'impresa appaltatrice, applica sanzioni, di entità variabile come sotto indicata, nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:

1. qualità delle derrate non rispondente per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico: fino a € 1.000,00;
2. grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto, senza immediata reintegrazione: fino a € 500,00;
3. menù non rispondenti alle tabelle dietetiche approvate: fino a € 500,00;
4. reiterato ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati: fino a € 500,00;
5. mancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a € 1.000,00;
6. mancato rispetto delle temperature di sicurezza: fino a € 500,00;
7. contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato: fino a € 500,00;
8. ritrovamento di corpi estranei nei cibi: fino a € 500,00;
9. mancata o non idonea preparazione e riordino dei locali: fino a € 150,00;
10. mancato rispetto del piano di autocontrollo: fino a € 500,00;
11. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in fase di distribuzione: fino a € 1.000,00;
12. mancato rispetto delle norme relative al personale: fino a € 500,00;
13. per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione di lavori di ristrutturazione e manutenzione: fino a € 250,00;
14. mancato rispetto del rapporto pasti/personale in produzione o in distribuzione rispetto a quanto dichiarato in sede di gara: fino a € 500,00;
15. ulteriori casi di violazioni, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 500,00.

L'entità delle sanzioni potrà variare da un minimo di 150,00 € a un massimo di 1.000,00 € per ogni singola violazione.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate all'impresa appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'impresa, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che

l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate; in mancanza, l'Amministrazione potrà altresì procedere nei confronti dell'impresa rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie in un anno si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro di Torino, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

### **Art. 23 – Clausola risolutiva del contratto**

Nel caso di inosservanza e/o inadempienza dell'impresa affidataria agli obblighi e/o condizioni del presente capitolato, il Comune inoltrerà all'impresa stessa diffida ad adempiere entro il termine di 24 ore, e/o contestazione di addebiti con termine a contro dedurre di 10 giorni.

Trascorso inutilmente detto termine, l'Amministrazione potrà, a seconda della gravità dell'inadempienza:

- . applicare una sanzione a titolo di penalità;
- . avviare la procedura di risoluzione o recesso dal contratto.

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

- A) Apertura di una procedura giudiziale a carico dell'impresa appaltatrice;
- B) Messa in liquidazione o altri casi di cessione attività dell'impresa appaltatrice;
- C) Mancata osservanza del divieto di impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
- D) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- E) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- F) Casi di intossicazione alimentare;
- G) Inosservanza delle norme relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- H) Interruzione non motivata del servizio;
- I) Inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a

seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di rivalersi della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto per colpa dell'impresa affidataria comporta, altresì, che la stessa non potrà partecipare alla successiva gara per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, indetta dall'Amministrazione.

In tutti i casi previsti nel presente articolo, l'impresa affidataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il maggior risarcimento dei danni per tutte le circostanze che possono verificarsi.

Nel caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'impresa affidataria, al fine di garantire comunque la prosecuzione del servizio, il Comune è autorizzato a stipulare un nuovo contratto. Tale nuovo contratto avrà durata sufficiente a coprire il periodo di tempo necessario ad espletare una nuova gara e, comunque, non potrà protrarsi per un tempo superiore alla durata del contratto iniziale. L'eventuale differenza di corrispettivo è integralmente posta a carico del soggetto inadempiente fino alla scadenza del contratto originario. Il Comune in caso di risoluzione del contratto, potrà anche rivalersi sul deposito cauzionale prestato per:

- . far fronte alle spese conseguenti al ricorso a terzi soggetti, necessario per limitare gli effetti dell'inadempimento e impedire interruzione del servizio;
- . coprire le spese di indizione di una nuova gara per il riaffidamento del servizio;
- . soddisfarsi per il pagamento delle penalità applicate e non versate dall'impresa affidataria.

Si precisa che l'elenco soprariportato relativo alle cause di risoluzione e/o decadenza del contratto è meramente indicativo e esemplificativo e non esaustivo e che la stazione appaltante ha facoltà di revocare o dichiarare decaduto il contratto al verificarsi di fatti gravi di inadempienze o disfunzioni valutabili ad esclusivo giudizio della stessa.

#### **Art. 24 – Cause di forza maggiore**

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore debitamente documentate non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti né ad indennizzi di sorta purchè tempestivamente ed adeguatamente comunicate.

Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere.

#### **Art. 25 - Decadenza dell'impresa appaltatrice**

L'impresa appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- A) Mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- B) Abituali deficienze e negligenze del servizio, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso a giudizio della stazione appaltante.
- C) Quando l'impresa appaltatrice si renda colpevole di frodi;
- D) Cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri senza esplicita autorizzazione;
- E) Situazioni di altri inadempimenti previsti dal codice civile;
- F) In caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenza sociale.

Eventuali danni o spese derivanti al comune per colpa dell'impresa appaltatrice sono a carico di quest'ultima.

La cauzione prestata dall'impresa appaltatrice dichiarata decaduta viene incamerata dalla stazione appaltante. .

#### **Art. 26 – Estensione del contratto**

E' facoltà dell' Amministrazione appaltante stabilire l'estensione del servizio mensa nel rispetto delle condizioni fissate nel presente capitolato. In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accettare l'estensione, senza che possa, per tale motivo, avanzare pretese di sorta.

#### **Art. 27 – Vincolo giuridico**

L'impresa è vincolata all'osservanza di tutte le condizioni previste nel Capitolato sin dal momento dell'affidamento. Il Comune appaltante sarà invece impegnato solo ad intervenuta stipulazione del contratto.

#### **Art. 28 – Controversie e foro competente**

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse essere definita tra le parti in via amichevole è riconosciuta la competenza del Foro di Torino ed è escluso l'arbitrato.

#### **Art. 29 – Domicilio**

Agli effetti del presente appalto e di tutti gli atti conseguenti l'impresa appaltatrice elegge domicilio presso la propria sede legale.

#### **Art. 30 – Spese contrattuali**

Sono a carico dell'impresa affidataria le spese per la pubblicazione obbligatoria del bando di gara, come previsto dall'art. 5 comma 2) del D.M. Infrastrutture e Trasporti del 02.12.2016.

Sono altresì a carico del Concessionario tutte le spese inerenti la stipula del contratto di affidamento del servizio. La forma del contratto sarà quella dell'atto pubblico a rogito del Segretario Comunale stipulato in forma elettronica ai sensi dell'art. 32 comma 14) del D. Lgs. n. 50/2016.

#### **Art. 31 – Obblighi dell' Impresa Affidataria relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari – clausola risolutiva**

L'Impresa affidataria si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. Gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere per l'esecuzione della presente concessione il Codice Identificativo Gara (CIG).

L'Impresa affidataria si impegna a dare immediata comunicazione al Comune della notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria in capo alla propria controparte (subcontraente della filiera delle imprese o concessionario di finanziamenti pubblici a qualsiasi titolo interessati alla presente concessione).

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti di incasso e di pagamento idonei a consentire la tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **Art. 32 - Trattamento di dati personali**

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'impresa appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'impresa appaltatrice dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione Comunale e l'impresa appaltatrice prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

### **Art. 33 - Clausola di rinvio**

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione appaltante e l'impresa appaltatrice fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

## **PARTE PRESTAZIONALE**

### **Art. 34 - Descrizione delle operazioni ed orario**

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola e centro mensa verrà comunicato giornalmente all'impresa.

Le sedi del servizio mensa potranno essere aumentate di numero, variate di indirizzo, ridotte, sostituite a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, purché sempre collocate sul territorio del Comune, senza che l'impresa possa pretendere miglioramenti di prezzo a proprio favore o rimborsi spesa per qualsiasi titolo.

I pasti dovranno essere preparati dall'impresa appaltatrice presso la propria cucina centralizzata - centro di cottura regolarmente autorizzata secondo la specifica normativa in particolare, con riferimento al momento attuale ex art. 2 legge n. 283/1962 e art. 25 DPR n. 327/1980.

I pasti dovranno essere confezionati quale condizione essenziale per una migliore qualità del servizio erogato, presso un centro cottura in dotazione dell'impresa appaltatrice, distante dal Comune di Susa non più di 30 minuti: tale distanza sarà rilevabile dal sito: [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) opzione "Percorso più rapido". La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso o la disponibilità di un centro di cottura al momento della sottoscrizione del contratto. Nel caso in cui la ditta non sia in grado di dimostrare il possesso o la disponibilità del centro di cottura distante dalla scuola non più di 30 minuti, essendo una condizione essenziale per la stipulazione del contratto, non si procederà alla stipula e l'appalto verrà assegnato alla ditta successiva nella graduatoria della gara.

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'impresa stessa, franchi di ogni spesa, nei vari centri di refezione.

La consegna deve essere tassativamente effettuata nei termini seguenti:

- presso la scuola dell'infanzia - 1° turno - dalle ore 11,45 alle ore 12,10
- presso la scuola dell'infanzia - 2° turno - dalle ore 12,20 alle ore 12,50
- presso la scuola primaria tempo pieno - dalle ore 12,05 alle ore 12,45
- presso la scuola primaria tempo normale - lunedì e giovedì dalle ore 13,10 alle ore 13,45

- presso la scuola primaria paritaria – lunedì, martedì e giovedì - 1° turno dalle ore 12.00 alle ore 12.40
- presso la scuola primaria paritaria – lunedì, martedì e giovedì - 2° turno dalle ore 12.45 alle ore 13.20
- presso la scuola primaria paritaria – mercoledì e venerdì - turno unico dalle ore 12.30 alle ore 13.10

Gli orari di consegna dei pasti potranno subire variazioni a richiesta del Comune per nuove intervenute esigenze, anche di carattere contingente e con congruo preavviso, di almeno 24 ore, all'impresa appaltatrice senza che per queste variazioni l'impresa stessa possa avanzare pretese di sorta o rimborsi spesa a qualsiasi titolo.

### **Art. 35 - Pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole e locali annessi**

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali mensa ed accessori delle Scuole dell'Infanzia, e Primaria sono eseguite dal personale dell'impresa. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'impresa appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica – HACCP –

L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre a compilare delle schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate. In riferimento ai prodotti di pulizia e di sanificazione, l'impresa appaltatrice, su richiesta, deve far pervenire al Comune i depliant illustrativi e le schede tecniche informative riferite a ciascun prodotto utilizzato.

### **Art. 36 - Trasporti**

Le modalità di confezionamento dei pasti e le tipologie dei contenitori utilizzati per il trasporto devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto. I contenitori termici devono garantire altresì la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità.

Si dovrà prevedere che le etichettature delle derrate alimentari seguano i pasti e siano accessibili ai commissari mensa che eventualmente accedano ai refettori.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, muniti di autorizzazione igienico-sanitaria, rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80, devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque certificati e conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento dei servizi e devono assicurare la conservazione dei pasti alle temperature dovute.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità per l'Amministrazione Comunale appaltante di richiedere la documentazione del piano sopra indicato.

L'impresa appaltatrice elabora il piano di trasporto e di consegna pasti nelle singole sedi in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti.

Tale piano di percorrenza deve essere posto a disposizione dell'Amministrazione Comunale appaltante.

### **Art. 37 - Contenitori**

Fatto salvo l'impegno a ridurre al minimo gli imballaggi, tutto il materiale usato per il confezionamento dei pasti o che comunque venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme alle disposizioni di legge vigenti e a quelle emanate e in particolare al disposto del D.M. 30/04/1962 n. 283 e del D.P.R. n. 327 del 26/03/1983.

Le attrezzature per la conservazione dei pasti devono essere debitamente certificate idonee e comunque conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento del servizio.

In particolare è fatto obbligo di usare contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dovute, dotati di tutte le caratteristiche necessarie, contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni adeguate ad assicurare le temperature di legge ecc.

Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti posti all'interno di contenitori termici con indicato il nome del produttore, la data di produzione, la data di scadenza originale, nonché la quantità.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

### **Art. 38 - Materiali di consumo**

Restano altresì a carico dell'impresa appaltatrice la fornitura dei materiali necessari per la distribuzione dei pasti (es. vassoi a scomparto, utensili per la distribuzione ecc).

La fornitura e distribuzione dei pasti è operata con stoviglie e piatti non a perdere. Spetterà all'impresa provvedere alla loro fornitura iniziale, (ad eccezione delle stoviglie di proprietà comunale, che verranno ad inizio appalto messe a disposizione dell'impresa appaltatrice) al loro lavaggio giornaliero fornendo le apposite attrezzature.

### **Art. 39 - Menù**

L'impresa appaltatrice dovrà presentare in sede di gara il menù compreso di grammature già validato dal competente servizio ASL,

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di confezionare, fornire e somministrare i pasti secondo il menù nel rispetto delle grammature previste dalle Linee Guida del competente servizio ASL.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e tabelle. Non è consentito all'impresa appaltatrice apportare alcuna variazione ai menù e alle tabelle dietetiche suddette senza preventiva esplicita autorizzazione o richiesta dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale può richiedere menù "speciali" giornalieri nell'imminenza di particolari festività o occasioni prelieve preventive intese con l'impresa appaltatrice.

In via del tutto eccezionale e per cause di forza maggiore debitamente comprovate è consentita, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti indispensabili per il confezionamento dei pasti;
- interruzione prolungata della produzione per cause non imputabili all'impresa appaltatrice (es. scioperi, incidenti, interruzioni prolungate di energia elettrica ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;

- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tali variazioni comunque dovranno in ogni caso essere concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale appaltante da questa autorizzate con comunicazione appropriata (scritta, via e-mail, fax ecc.).

I menù dovranno essere articolati su quattro settimane, in menù invernale e primaverile, specifici. La data di introduzione dei menù stagionali sarà concordata tra l'impresa appaltatrice e l'Amministrazione Comunale con anticipo.

#### **Art. 40 – Variazione dei menù**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, in collaborazione con la Commissione Mensa, richiedere variazioni ai menù proposti in sede di presentazione dell'offerta. In questo caso le variazioni vengono concordate con l'impresa appaltatrice.

Eventuali variazioni ai menù potranno altresì essere apportate in caso di costante non gradimento dei piatti, verificato dalla Commissione Mensa in accordo con l'Amministrazione Comunale o qualora ne fosse segnalata la necessità da parte della competente ASL. Tali modifiche devono essere fatte nel minor tempo possibile, al fine di garantire il costante miglioramento del servizio di refezione e il gradimento da parte degli utenti.

#### **Art. 41 – Pasti sostitutivi**

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione e che comportano la sostituzione, l'impresa appaltatrice entro 60 minuti dalla richiesta dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue salvo diverse intese con il Comune:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con altri alimenti anche preconfezionati da concordare con il Comune o la Scuola interessata;
- 2° piatto: tonno o formaggio o prosciutto;
- Contorno: verdura di stagione
- succo di frutta;
- Frutta: altro alimento simile o dessert o merendina confezionata.

#### **Art. 42 – Diete speciali**

A richiesta delle famiglie l'impresa appaltatrice dovrà approntare diete speciali che necessiteranno:

- per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari il certificato medico
- per utenti osservanti scelte alimentari particolari o dettate dalla religione (vegetariani, musulmani etc.) autocertificazione da parte di un genitore.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura e rispettare tutte le misure le caratteristiche di confezionamento e trasporto e distribuzione previsti dalla normativa vigente al momento di espletamento al servizio.

#### **Art. 43 – Diete in bianco**

L'impresa appaltatrice si impegna a predisporre diete in bianco che non necessitano di un certificato medico qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura lessa e da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco secondo le intese con la scuola.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

#### **Art. 44 – Menù alternativi**

Su richiesta dell'utenza e secondo le intese con le scuole dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre particolari caratteristiche.

Nell'offerta tecnica, al fine di trasformare la consumazione del pasto in un'occasione di "educazione al gusto", intesa come conoscenza del cibo in tutte le sue componenti organolettiche, l'impresa potrà indicare la preparazione di piatti tipici della tradizione e cultura locale e piemontese e della cucina regionale italiana, nonché la preparazione di piatti "etnici" dell'area mediterranea.

L'impresa appaltatrice potrà presentare, sempre in sede di offerta, un congruo numero di proposte gastronomiche, indicando per ciascuna di esse la grammatura degli ingredienti e attenendosi comunque alle "linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" di cui alla D.D. del 20/08/2002, n.120.

Nella suddette proposte l'impresa potrà prevedere i dolci tipici della Valle di Susa (a titolo esemplificativo: focaccia di Susa, paste di meliga, canestrelli,).

Tutto ciò sarà opportunamente valutato dalla Commissione giudicatrice nell'esame dell'offerta tecnica.

#### **Art. 45 – Introduzione di nuovi piatti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche l'impresa appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale appaltante le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti semprechè non siano già previste dalle tabelle delle grammature.

#### **Art. 46 – Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'impresa appaltatrice deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in una cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore. L'Amministrazione Comunale appaltante si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

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

Il presente appalto è preordinato in linea generale all'utilizzo di prodotti freschi e l'impresa appaltatrice è vincolata a questo obbligo.

Nel caso in cui non possa essere garantito il prodotto fresco è consentito il ricorso a prodotti conservati. Comunque ogni operazione di manipolazione di prodotti alimentari è vincolata alla stretta osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti al momento dell'espletamento del servizio e l'impresa

appaltatrice è garante di questa correttezza di trattamento nei confronti del Comune.

Le derrate alimentari devono essere conservate secondo le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti al momento dell'espletamento dei servizi.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano di seguito alcuni criteri per la conservazione di prodotti:

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
- Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
- Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
- I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista di consumo.

#### **Art. 48 - Donazione e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.**

Gli alimenti non consumati sia caldi che freddi devono essere utilizzati, ai sensi delle Leggi 155/2003 e 166/2016 per il servizio già attivato nei precedenti anni scolastici da questo Ente o nuovi progetti che si dovessero attivare in applicazione della normativa.

A tal fine le imprese partecipanti dovranno dichiarare la disponibilità alla sottoscrizione di convenzioni per la gestione del servizio con i soggetti partecipanti.

Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, in caso di attivazione del servizio l'impresa appaltatrice dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

#### **Art. 49 – Manipolazione e cottura**

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

La competenza professionale dell'impresa appaltatrice deve quindi correlare le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

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

#### **Art. 50 – Preparazione**

La preparazione dei piatti dovrà avvenire in conformità a tutte le norme in materia di trattamento alimenti applicabili in materia.

A titolo meramente esemplificativo si indicano alcune operazioni fondamentali:

- la preparazione dei piatti dovrà avvenire in apposito locale con l'ausilio di mascherine e guanti monouso;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
- i prodotti utilizzati devono venir prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

### **Art. 51 - Operazioni preliminari**

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

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua: nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- lo scongelamento di eventuali prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra lo 0° C e il + 4° C. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato in giornata. E' altresì consentito l'uso di eventuale Parmigiano Reggiano confezionato;
- per verdure da consumarsi cotte ( contorni, sughi, minestre, passati ecc.) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura da effettuarsi il giorno precedente il consumo;
- le operazioni di impanatura devono effettuarsi nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi ( fatta eccezione per il prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il confezionamento;
- i secondi piatti per i quali è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti siano guasti e quindi solo in casi eccezionali e temporanei possono essere momentaneamente utilizzate friggitrici previa comunicazione all'Amministrazione Comunale appaltante. E' consentita la cottura in friggitrice per alcune preparazioni specificatamente individuate ed autorizzate dall'Amministrazione Comunale appaltante. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato;
- è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monopodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **Art. 52 – 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, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

L'Amministrazione Comunale appaltante a seguito di soddisfacente giustificazione da parte dell'impresa potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione e congelamento da riattivare nel punto di distribuzione.

#### **Art. 53 - Pentolame per la cottura**

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

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

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine di oliva al 100% di origine italiana; nel caso di quelle cotte è ammessa una prima fase di condimento presso il centro di cottura finale al fine di aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia d'olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto, il sale.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa e regolamentazione specifica.

Si rammenta il divieto tassativo all'utilizzo dell'olio di palma.

#### **Art. 55 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo, saranno individuati dall'Amministrazione Comunale appaltante comprese eventuali Commissioni.

Susa, 22 giugno 2017

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Grazia Pent