



**APPALTO CONGIUNTO**  
**Comune di Rosta - Comune di Buttigliera Alta - Comune di**  
**Villarbasse**

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Piazza Vittorio Veneto 1 - 10090 Rosta TO - tel. 011/9568811- Fax 011/9540038 - P.IVA 01679120012 -  
E-mail: [protocollo@comune.rosta.to.it](mailto:protocollo@comune.rosta.to.it) - PEC: [protocollo@pec.comune.rosta.to.it](mailto:protocollo@pec.comune.rosta.to.it)  
Via Reano n. 3 - 10090 Buttigliera Alta TO -tel. 011/93.29.340 - Fax. 011/93.29.349 - P.IVA: 03901620017  
E-mail: [segreteria@comune.buttiglieraalta.to.it](mailto:segreteria@comune.buttiglieraalta.to.it)- PEC: [segreteria@pec.comune.buttiglieraalta.to.it](mailto:segreteria@pec.comune.buttiglieraalta.to.it)  
Piazza del Municipio n. 1 - 10090 Villarbasse TO - Tel. 011/9528484 - Fax 011/952029 P.IVA 04037940014  
E-mail: [comune@comune.villarbasse.to.it](mailto:comune@comune.villarbasse.to.it) - PEC: [comune.villarbasse.to@legalmail.it](mailto:comune.villarbasse.to@legalmail.it)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI MENSA**

**PER UTENTI CENTRI ESTIVI E DIPENDENTI COMUNALI DEI COMUNI**

**DI ROSTA, BUTTIGLIERA ALTA E VILLARBASSE**

**DALL'01.09.2022 AL 31.08.2026**

**CON OPZIONE DI RINNOVO FINO AL 31.08.2028**

**CIG 9159136621**

**Conforme ai Criteri Ambientali Minimi – CAM approvati con D.M. del**  
**10.03.2020 pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4.04.2020**

## INDICE

### **PARTE GENERALE**

- Art. 1 - Oggetto
- Art. 2 - Durata del contratto
- Art. 3 - Proroga tecnica
- Art. 4 - Quantitativo dei pasti
- Art. 5 - Calendario di erogazione del servizio
- Art. 6 - Ammontare dell'appalto
- Art. 7 - Sistema di aggiudicazione
- Art. 8 - Caratteristiche mensa
- Art. 9 - Attrezzatura e personale
- Art. 10 - Clausola sociale
- Art. 11 - Flussi informativi
- Art. 12 - Sospensione del servizio
- Art. 13 - Modificazioni riguardanti la fornitura
- Art. 14 - Accessi
- Art. 15 - Altri oneri inerenti il servizio
- Art. 16 - Responsabilità ed assicurazioni
- Art. 17 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo
- Art. 18 - Prezzi, pagamenti e revisione prezzi
- Art. 19 - Garanzie
- Art. 20 - Cessione del contratto
- Art. 21 - Cessione dei crediti maturati in relazione all'esecuzione del contratto
- Art. 22 - Subappalto
- Art. 23 - Controlli da parte del committente
- Art. 24 - Penalità e sanzioni
- Art. 25 - Cause e procedura di risoluzione del contratto
- Art. 26 - Decadenza dell'Impresa appaltatrice
- Art. 27 - Estensione del contratto
- Art. 28 - Controversie e foro competente
- Art. 29 - Patto di integrità
- Art. 30 - Spese contrattuali
- Art. 31 - Tutela della privacy
- Art. 32 - Clausola di rinvio

### **PARTE PRESTAZIONALE**

- Art. 33 - Descrizione delle operazioni ed orario
- Art. 34 - Pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole e locali annessi
- Art. 35 - Trasporti

- Art. 36 - Contenitori**
- Art. 37 - Menù**
- Art. 38 - Diete speciali**
- Art. 39 - Diete in bianco**
- Art. 40 - Prodotti biologici**
- Art. 41 - Garanzie di qualità**
- Art. 42 - Introduzione di nuovi piatti**
- Art. 43 - Conservazione campioni**
- Art. 44 - Riciclo - Contenimento degli sprechi**
- Art. 45 - Servizio nei refettori**
- Art. 46 - Pentolame per la cottura**
- Art. 47 - Condimenti**
- Art. 48 - Organismi preposti al controllo**

**Allegati:**

**ALLEGATO A) LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**ALLEGATO B) CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI**

**ALLEGATO C) DUVRI DI CIASCUN ENTE**

**ALLEGATO D) SCHEDA ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO**

**ALLEGATO E) PATTO DI INTEGRITA' PER I COMUNI DI BUTTIGLIERA ALTA E VILLARBASSE**

**ALLEGATO F) INFORMATIVA PRIVACY**

**ALLEGATO G) ELENCO ARREDI E ATTREZZATURE IN USO PRESSO I REFETTORI SCOLASTICI**

**ALLEGATO H) ELENCO PERSONALE ASSEGNATO AL SERVIZIO**

**ALLEGATO I) PLANIMETRIE DI CIASCUN ENTE**

## PARTE GENERALE

### Art. 1 – Oggetto

L'appalto ha per oggetto:

#### PER IL COMUNE DI ROSTA

a) Scuola dell'infanzia E. Morante, Scuola primaria C. Collodi e Scuola secondaria di primo grado Levi Montalcini: il servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna, preparazione refettori e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata, delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi ed in particolare presso la scuola primaria, la preparazione in loco dei primi piatti (pasta o riso) presso il refettorio già allestito per la cottura dei cibi.

L'Impresa appaltatrice dovrà, inoltre, garantire le attrezzature d'ausilio, anche ad integrazione e/o sostituzione di quelle esistenti e fornire:

- per tutte le scuole: fornitura di stoviglie riutilizzabile ( bicchieri, piatti e posate in acciaio inossidabile), con materiale a perdere consistente in tovaglioli e tovagliette;

b) dipendenti comunali: il servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione con consegna dei pasti presso il Comune. L'Impresa appaltatrice dovrà, inoltre, garantire le attrezzature d'ausilio, anche ad integrazione e/o sostituzione di quelle esistenti e fornire materiale a perdere comprensivo di tovaglioli e tovagliette, posateria, piatti, bicchieri, ecc.

Il servizio potrà essere esteso anche agli utenti del centro estivo, con le stesse modalità previste per gli istituti scolastici, nel caso di richiesta dell'Ente conseguente ad un cambio nelle modalità di affidamento del servizio di centro estivo.

#### PER IL COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA

Scuola dell'infanzia Aquilone (Plesso Via Dei Comuni), Scuola dell'infanzia Girandola (Plesso C.so Laghi), Scuola primaria Brizio (Plesso C.so Laghi), Scuola Primaria Collodi (Plesso Via dei Comuni) e Scuola secondaria di primo grado Jaquierio (Plesso Via dei Comuni): il servizio di preparazione in loco dei primi piatti (pasta o riso) presso i locali annessi ai refettori già allestiti per la cottura dei cibi, confezionamento, veicolazione, consegna, preparazione refettori e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata, delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi;

L'Impresa appaltatrice dovrà, inoltre, garantire le attrezzature d'ausilio, anche ad integrazione e/o sostituzione di quelle esistenti e fornire, **per tutte le scuole** i servizi sopra indicati: piatti e bicchieri lavabili, tovaglioli, tovagliette e posate in acciaio (con lavaggio in loco o consegna/ritiro giornaliero pulito/sporco). L'Impresa appaltatrice dovrà, inoltre, garantire esclusivamente in caso di particolare necessità attrezzature d'ausilio, anche ad integrazione e/o sostituzione di quelle esistenti e fornire e precisamente materiale a perdere comprensivo di tovaglioli e tovagliette, posateria, piatti, bicchieri, ecc.

#### PER IL COMUNE DI VILLARBASSE

a) Scuola dell'infanzia Andersen, scuola primaria P. di Piemonte e scuola secondaria di I grado M.Hack: il servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna, preparazione refettori e distribuzione dei pasti, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata, delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi ed in particolare presso la scuola primaria la preparazione in loco dei primi piatti (pasta o riso) presso il locale annesso al refettorio già allestito per la cottura dei cibi;

b) utenti centri estivi comunali: il servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna, preparazione refettori e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata, delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi;

c) dipendenti comunali: il servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione con consegna dei pasti presso il Comune ovvero il servizio di mensa aziendale a richiesta.

L'Impresa appaltatrice dovrà, inoltre, garantire le attrezzature d'ausilio, anche ad integrazione e/o sostituzione di quelle esistenti e fornire precisamente materiale a perdere comprensivo di tovaglioli e tovagliette, posateria, piatti, bicchieri, ecc.

\*\*\*\*\*

Al fine di consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie ed ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'impresa appaltatrice è tenuta ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nelle more della suddetta installazione si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla normativa UNI EN 13432.

Qualora non sia possibile l'installazione della lavastoviglie dovranno essere attuati interventi di ritiro sporco/pulito giornaliero o altre modalità da concordare con i singoli Enti.

La fornitura e/o il ripristino di tutto lo stovagliato necessario per il corretto svolgimento del servizio deve essere effettuato all'inizio di ogni anno scolastico e reintegrato ogni qualvolta si renda necessario nel più breve tempo possibile e comunque entro cinque giorni dalla data del riscontro.

### **MATERIALE A PERDERE**

Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO14024 oppure del marchio PEFC o equivalenti.

Per altro eventuale monouso l'impresa aggiudicatrice dovrà adeguarsi alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. 196/21 ed utilizzare materiale biodegradabile o compostabile certificato secondo la normativa Uni EN 13432:2002.

L'appalto comprenderà altresì i seguenti servizi complementari ed aggiuntivi rispetto a quanto sopra indicato:

- fornitura, presso tutti i refettori, in occasione di ricorrenze come il Natale, Pasqua, Carnevale, Halloween e giornata dedicata ad iniziative nazionali (es. "Libera terra dalle mafie") di gadget o dolci o prodotti in tema con tali festività e ricorrenze;

- predisposizione di un calendario annuale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica e suggerimenti per l'alimentazione serale, da distribuire all'inizio di ogni anno scolastico a tutti gli utenti del servizio;

- disponibilità a fornire, nel caso di adesione al Progetto Frutta nelle scuole o a semplice attivazione del progetto su iniziativa di ciascun Ente, un cestino contenente la frutta che sarà distribuita, nello spuntino di metà mattino o nella merenda pomeridiana, agli utenti iscritti al servizio;

- fornitura acqua in bottiglia;

- recupero eccedenze alimentari – Come previsto nei CAM vigenti (criterio C.a.3) è necessario predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati. A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare dovranno essere attuate le misure di recupero più appropriate anche attraverso la donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, coinvolgendo se possibile le Scuole e le Associazioni del territorio. Il cibo non distribuito e recuperato dovrà essere conservato dalla impresa appaltatrice in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati o alla consegna ai beneficiari individuati.

Per gli avanzi di cibo eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione (Riferimento normativa 1069/2009 ) attraverso terzi autorizzati, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

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

Il contratto relativo al presente appalto ha durata di anni quattro, dall'1.09.2022 al 31.08.2026, con opzione di rinnovo per un ulteriore biennio fino al 31.08.2028, secondo le modalità previste nel presente capitolato e relativi allegati.

Il contratto sarà stipulato da ogni singola amministrazione.

I singoli Enti si riservano di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto in pendenza di formale sottoscrizione del contratto ai sensi dell'art. 32, commi 8 e 13, del D.Lgs. 50/2016, nonché di procedere all'attivazione dell'opzione di rinnovo al termine della durata quadriennale del contratto.

Al termine del contratto, coincidente con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione scolastica garantito in ciascuna struttura scolastica, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

### **Art. 3 – Proroga tecnica**

Il contratto di appalto, ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs 50/2016, potrà essere prorogato, sulla base di un provvedimento espresso di ciascuna Amministrazione, nelle more delle procedure per la selezione di un nuovo contraente e del conseguente passaggio gestionale per un periodo non superiore a sei mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per i ciascuna amministrazione.

La proroga del contratto è disposta da ciascuna Amministrazione senza che l'impresa appaltatrice possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso, con un preavviso di almeno 30 giorni rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo.

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

Il quantitativo dei pasti riportato nel presente articolo ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per le Amministrazioni Comunali, in quanto il numero dei pasti da fornire sarà giornalmente determinato in base alla presenza effettiva degli utenti.

Le Amministrazioni Comunali si riservano, inoltre, la facoltà di richiedere all'Impresa appaltatrice, la quale è obbligata ad accettare, varianti in aumento o diminuzione della quantità di servizi e/o forniture richiesti in corso di contratto, derivanti da cause indipendenti dalla volontà del Comune o da motivazioni di pubblico interesse, quali riduzione dei pasti richiesti dalle Scuole, chiusura o riorganizzazione di un Scuola d'infanzia, ecc.

In caso di modifiche in aumento o in diminuzione rispetto al complesso della base d'asta, l'Impresa appaltatrice deve mantenere fermi i prezzi presentati in sede di offerta.

Indicativamente il numero dei pasti potrà essere:

#### **PER IL COMUNE DI ROSTA:**

Pasti annui alunni della Scuola dell'infanzia E. Morante n. 10.350 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui insegnanti della Scuola dell'infanzia E. Morante n. 1.200 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui alunni Scuola primaria C. Collodi: n. 34.280 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui insegnanti Scuola primaria C. Collodi: n. 1.700 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui alunni Scuola secondaria di primo grado Levi Montalcini: 6.750 (tre giorni la settimana)

Numero pasti annui insegnanti Scuola secondaria di primo grado Levi Montalcini 400 (tre giorni la settimana)

Numero pasti annui dipendenti comunali n. 400

#### **TOTALE ANNUO ARROTONDATO: 59.000 pasti**

#### **PER IL COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA**

Pasti annui alunni Scuola dell'infanzia Aquilone (Plesso Via Dei Comuni): n. 8.418 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui insegnanti della Scuola dell'infanzia Aquilone (Plesso Via Dei Comuni): n. 682 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui alunni Scuola dell'infanzia Girandola (Plesso Corso Laghi): n. 4.790 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui insegnanti della Scuola dell'infanzia Girandola (Plesso Corso Laghi): n. 410 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui alunni Scuola primaria Brizio (Plesso Corso Laghi): n. 16.706 (tre giorni la settimana lunedì/martedì/giovedì e doposcuola mercoledì/venerdì )

Pasti annui insegnanti Scuola primaria Brizio (Plesso Corso Laghi): n. 580 (tre giorni la settimana lunedì/martedì/giovedì)

Pasti annui alunni Scuola primaria Collodi (Plesso Via dei Comuni): n. 9.003 (tre giorni la settimana lunedì/martedì/giovedì e doposcuola mercoledì/venerdì )

Pasti annui alunni Scuola secondaria di primo grado Jaquerio (Plesso Via dei Comuni): n. 5.153 (tre giorni la settimana lunedì/martedì/giovedì e doposcuola mercoledì/venerdì)

Pasti annui insegnanti Scuola secondaria di primo grado Jaquerio (Plesso Via dei Comuni): n. 267 (tre giorni la settimana lunedì/martedì/giovedì)

**TOTALE ANNUO ARROTONDATO: 46.000 pasti**

#### **PER IL COMUNE DI VILLARBASSE**

Pasti annui alunni della Scuola dell'infanzia n. 8.076 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui insegnanti della Scuola dell'infanzia n. 1.479 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui alunni Scuola primaria: n. 22.219 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui insegnanti Scuola primaria: n. 1.750 (dal Lunedì al Venerdì)

Pasti annui alunni Scuola secondaria di primo grado: 2025 (due giorni la settimana)

Numero pasti annui insegnanti Scuola secondaria di primo grado n. 390 (due giorni a settimana)

Numero pasti annui dipendenti comunali n. 650

**TOTALE ANNUO ARROTONDATO: 35.600 pasti**

Nel caso di consegne inferiori rispetto ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, l'Impresa appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti. Il personale addetto allo scodellamento dovrà provvedere all'immediato controllo della merce consegnata e far rilevare tempestivamente eventuali mancanze.

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

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico regionale oppure secondo diverse indicazioni fornite dall'Ufficio scuola di ciascun Comune.

I periodi, indicativamente, sono i seguenti:

SCUOLA DELL'INFANZIA: da settembre a fine giugno

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO: da settembre a inizio giugno

INSEGNANTI: periodo scolastico

CENTRO ESTIVO: periodo di giugno, luglio, ultima settimana di agosto e prima di settembre.

DIPENDENTI: annuale

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

Il costo unitario del pasto è fissato in € 4,90 oltre IVA, (di cui € 4,89 soggetti a ribasso ed € 0,01 non soggetti a ribasso in quanto riferiti agli oneri per la sicurezza) comprensivo della fornitura e dei servizi indicati all'art. 1 del presente capitolato, per il periodo di durata dell'appalto.

Una previsione a base d'asta iva esclusa di **€ 4.133.640,00 per l'intera durata contrattuale comprensiva dell'opzione di rinnovo** oltre ad **€ 344.470,00** (iva esclusa) per l'eventuale proroga tecnica prevista dall'art. 3 del presente capitolato, pari a complessivi **€ 4.478.110,00** ripartiti nel modo seguente:

- a) **€ 2.755.760,00** iva esclusa per **n. 562.400 pasti** per l'intero periodo così ripartita:

#### **COMUNE DI ROSTA**

N. PASTI ANNUI: 59.000

N. PASTI PER 4 ANNI: 236.000

AMMONTARE COMPLESSIVO: € 1.156.400,00 iva esclusa

#### **COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA**

N. PASTI ANNUI: 46.000

N. PASTI PER 4 ANNI: 184.000

AMMONTARE COMPLESSIVO: € 901.600,00 iva esclusa

#### **COMUNE DI VILLARBASSE**

N. PASTI ANNUI: 35.600  
N. PASTI PER 4 ANNI: 142.400

AMMONTARE COMPLESSIVO: €. 697.760,00 iva esclusa

b) **€. 1.377.880,00** iva esclusa per **OPZIONE DI RINNOVO:**

#### **COMUNE DI ROSTA**

N. PASTI: 118.000  
AMMONTARE COMPLESSIVO: €. 578.200,00 iva esclusa

#### **COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA.**

N. PASTI: 92.000  
AMMONTARE COMPLESSIVO: €. 450.800,00 iva esclusa

#### **COMUNE DI VILLARBASSE**

N. PASTI: 71.200  
AMMONTARE COMPLESSIVO: €. 348.880,00 iva esclusa

c) **€. 344.470,00** iva esclusa per **PROROGA TECNICA** massima di 6 mesi così ripartita:

#### **COMUNE DI ROSTA**

N. PASTI: 29.500  
AMMONTARE COMPLESSIVO: €. 144.550,00

#### **COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA.**

N. PASTI: 23.000  
AMMONTARE COMPLESSIVO: €. 112.700,00

#### **COMUNE DI VILLARBASSE**

N. PASTI: 17.800  
AMMONTARE COMPLESSIVO: €. 87.220,00

Il numero dei pasti assume valore meramente indicativo, essendo condizionato dalla regolarità della frequenza degli alunni nell'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. La soppressione o sospensione per qualunque ragione ed in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa non dà diritto all'impresa appaltatrice ad alcun risarcimento.

Con il costo del pasto offerto s'intendono interamente compensati tutti i servizi e le forniture, tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **Art. 7 – Sistema di aggiudicazione**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, valutato sulla base dei sotto riportati punteggi massimi assegnabili.

Le offerte saranno sottoposte all'esame di apposita Commissione Giudicatrice, nominata nel rispetto delle disposizioni dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016.

A parità di punteggio, sarà preferito l'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel progetto tecnico e nel caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga solo un'offerta valida, non anomala e congrua alle richieste della stazione appaltante.

All'Amministrazione è, comunque, riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Non sono ammesse offerte in aumento.



### **A) Offerta tecnica: 70 Punti**

A tale elemento sarà attribuito un punteggio derivante dalla somma dei singoli punteggi ottenuti, come dettagliati nell'Allegato D)

### **B) Offerta economica: 30 Punti**

A tale elemento verrà attribuito il punteggio massimo di 30 punti.

Per l'offerta economica si utilizza la formula a proporzionalità inversa (interdipendente) in funzione del prezzo: si assegna il punteggio massimo (30 punti) all'offerta con prezzo a pasto più basso rispetto a quello posto a base di gara, che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente equazione:

$$X = 30 * \frac{Po}{Pi}$$

ove:

X = Punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Po = Prezzo a pasto più basso

Pi = Prezzo a pasto offerto dal concorrente i-esimo

Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

### **Art. 8 - Caratteristiche mensa**

Il pasto caldo giornaliero pro-capite sarà costituito da un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dessert e acqua minerale naturale in bottiglia.

Il menù sarà identico qualitativamente per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, mentre potrà prevedere variazioni per gli alunni della scuola dell'infanzia. In rapporto alle grammature dei pasti sarà difforme in relazione alla diversa età degli utenti, come previsto dalla apposita tabella delle grammature predisposta dall'ASLTO3. Vedasi a tale proposito l'allegato A) del presente capitolato.

Per quanto attiene alle caratteristiche degli alimenti, si rimanda all'allegato B) del presente capitolato speciale d'appalto.

### **Art. 9 - 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 termici, carrelli per trasporto contenitori, forni a microonde per riscaldare le diete speciali, stoviglie ecc.

I pasti devono essere consegnati nelle esatte quantità ordinati giornalmente ed in conformità alle tabelle dietetiche ed ai relativi menù, 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, così come la loro manutenzione e/o riparazione, 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 in numero tale da assicurare il rispetto di un congruo rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione del pasto. In particolare per i refettori ove è previsto il servizio di distribuzione dei pasti **il numero degli addetti assegnati al servizio non potrà essere inferiore a un addetto**

**ogni 50 utenti per le scuola primaria e secondaria di primo grado e ogni 40 utenti per la scuola dell'infanzia.**

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. In particolare l'impresa appaltatrice ed i suoi dipendenti e collaboratori dovranno operare tenendo conto del codice di comportamento interno dei dipendenti dei singoli Enti a norma dell'art. 54, comma 5, del D.Lgs. 165/2001 e dell'art. 1, comma 2, del D.P.R. 62/2013.

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 ed 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 ai singoli Comuni, 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 sia 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, a presentare copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali relativi agli addetti di cui al presente articolo ed il certificato di regolarità contributiva rilasciato dall'INPS di competenza.

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.

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

**Art. 10 - Clausola sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'impresa appaltatrice è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di categoria vigenti.

**Art. 11 - Flussi informativi**

L'impresa appaltatrice si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (criterio CAM C.b.3.) Dovranno essere inoltre fornite all'utenza, nei menù esposti e pubblicati, le informazioni relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati, nonché alle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti (CAM C.a.2.).

#### **Art. 12 – Sospensione del servizio**

In caso di sospensione/variazione delle lezioni, per qualsiasi motivo, l'Impresa appaltatrice sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Per scioperi del personale dipendente dell'impresa appaltatrice la stesso sarà obbligata, su richiesta del singolo Ente, a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio competente del Comune richiedente.

#### **Art. 13 – Modificazioni riguardanti la fornitura**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del contratto variazioni al menù, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su tipologia del menù, estate ed inverno, ecc...), sia a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza e per sospensione/variazioni orario delle lezioni.

#### **Art. 14 – Accessi**

L'Impresa appaltatrice 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.

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 in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

#### **Art. 15 – Altri oneri inerenti il servizio**

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 ed al ritiro dei contenitori termici utilizzati ed altre operazioni similari.

L'Impresa appaltatrice, ove richiesto dai singoli Enti, dovrà fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare le fatture/bolle intestate alla stessa, recanti le diciture che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del relativo Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti, la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca, regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento ai fini del recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari come previsto dal Regolamento CE 657/2008 e s.m.i. (applicativo del Reg. CE n. 1234/2007).

Si precisa che tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (Regolamento CEE 2707/2000).

L'impresa appaltatrice deve garantire ed avere a disposizione presso il centro cottura un pc con adeguato collegamento internet per accedere alla piattaforma dedicata, compatibile con il programma in uso nel Comune di riferimento, al fine di gestire le prenotazioni dei pasti con canale informatico ed in particolare:

COMUNE DI ROSTA E VILLARBASSE programma in uso School E-Suite della Società "Progetti e Soluzioni".

COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA: programma in uso GRSWEB della Ditta Acme Italia S.r.l.

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità ed alle attività di formazione del personale.

#### **Art. 16 - Responsabilità ed assicurazioni**

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

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

Grava, altresì, sull'impresa aggiudicataria l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre, debitamente quietanzata, prima della stipula del contratto:

1) apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto;

- la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro;

- il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'impresa appaltatrice, i prestatori di lavoro e consulenti e fornitori;

- la polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;

- Danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;

- Danni a terzi da incendio;

- Danni a terzi da inquinamento accidentale;

- Danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dell'appalto.

La polizza R.C.T. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto;

2) apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), e riferita specificamente al presente appalto;

- la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'impresa appaltatrice, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro;

- il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'impresa appaltatrice, i prestatori di lavoro e consulenti e fornitori;

- la polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa;

- la polizza R.C.O. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunali interessate all'appalto.

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

Qualora l'impresa appaltatrice disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto per il presente contratto.

Si precisa che le polizze assicurative dovranno essere intestate a favore di ciascun Ente, secondo i massimali sopra indicati.

### **Art. 17 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo**

L'offerente 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 193/2007, 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. 18 – Prezzi, pagamenti e revisione prezzi**

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti, a decorrere dalla seconda annualità e previa richiesta scritta, il corrispettivo contrattuale sarà oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, considerando la variazione annuale riferita al mese di avvio del servizio. Per variazione annuale si intende la media annua delle variazioni mensili dei 12 mesi precedenti, compreso fra questi e il mese di avvio del servizio. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dall'impresa appaltatrice mediante nota motivata, evidenziante l'istruttoria già svolta. Si precisa, sin d'ora, che non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'impresa appaltatrice, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

Il pagamento dei corrispettivi dovuti dai Comuni all'Impresa appaltatrice avverranno dietro presentazione di separate fatture elettroniche mensili, intestate all'Ente consumatore finale dei pasti, e riferite ai pasti rilevati dal sistema informatizzato. Le fatture dovranno essere corredate da un prospetto riepilogativo mensile dei pasti forniti, anch'essi divisi per tipologia.

La liquidazione sarà operata entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della regolare esecuzione del servizio. Le fatture dovranno recare l'indicazione del numero dei pasti consegnati nel corso del mese cui la liquidazione si riferisce, divisi per la tipologia di scuola e per utente del pasto (adulti e alunni).

I pagamenti a favore dell'impresa appaltatrice saranno effettuati esclusivamente mediante bonifico sul conto corrente bancario o postale appositamente dedicato alle pubbliche commesse, che verrà indicato su ciascuna fattura, così come previsto dall'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. L'impresa appaltatrice è tenuta a comunicare gli estremi identificativi del citato conto entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla sua prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa, nonché le generalità e codice fiscale delle persone delegate ad utilizzare il conto corrente medesimo.

L'impresa appaltatrice assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, nonché quello di avvalersi, per le transazioni relative e connesse al presente contratto, di banche o della società Poste italiane S.p.A., secondo le condizioni e modalità indicate nell'art. 3 della legge 136/2010

Ad ogni pagamento dovrà corrispondere la relativa fattura, da presentare esclusivamente in forma elettronica ai sensi dell'art. 25 del D.L. 66 del 24 aprile 2014 (convertito nella Legge n.89 del 23 giugno 2014) per la successiva liquidazione. La forma elettronica è condizione essenziale perché la fattura sia ammessa a liquidazione. Il pagamento del corrispettivo è assoggettato, con riguardo all'IVA, al regime dello "Split payment" previsto dall'art. 17 ter del D.P.R. 633/1972 come introdotto dall'art.1, comma 629, della Legge 190/2014. Ai sensi del Decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze 18 gennaio 2008, n.40, di attuazione dell'art.2, comma nove, del D.L. 262/2006 come convertito nella Legge 286/2006, l'impresa appaltatrice dichiara di essere a conoscenza che il pagamento di fatture di importi superiori a 10.000 euro è inoltre subordinato alla verifica dell'adempimento agli obblighi risultanti da cartelle di pagamento notificate.

### **Art. 19 - Garanzie**

Secondo le modalità contenute nel disciplinare di gara l'impresa aggiudicatrice dovrà produrre:

#### **GARANZIA PROVVISORIA**

L'offerta presentata dal concorrente, è corredata da una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto a favore del Comune di Rosta.

A pena di esclusione dalla gara, l'istanza di partecipazione è corredata dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia fideiussoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario a favore dei singoli Enti.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, per volontà dell'impresa aggiudicataria ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del medesimo.

#### **GARANZIA DEFINITIVA**

Prima della stipula del contratto, pena la decadenza dalla aggiudicazione, l'impresa aggiudicataria è tenuto a presentare a favore dell'Ente una garanzia definitiva pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale costituita nelle forme e con le modalità di cui all'art. 103, comma 1, del Codice con validità per tutta la durata del contratto, e comunque sino allo svincolo espressamente disposto dai singoli Enti.

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa aggiudicataria ed a seguito di eventuale procedura di contraddittorio concordata tra le parti.

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

Il concessionario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune dovesse avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto, entro trenta giorni dalla richiesta.

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'impresa aggiudicataria.

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

### **Art. 20 - Cessione del contratto**

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

### **Art. 21 - Cessione dei crediti maturati in relazione all'esecuzione del contratto**

La ditta appaltatrice può, in relazione ai crediti verso le singole Amministrazioni 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 dalla ditta appaltatrice mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle Amministrazioni stesse quali soggetti debitori.

Le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili alle Amministrazioni qualora queste non le rifiutino con comunicazione da notificarsi all'impresa appaltatrice cedente e al soggetto cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione. In ogni caso le amministrazioni comunali possono opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente.

### **Art. 22 - Subappalto**

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera, fermo restando in ogni caso l'assoluto divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido, nei confronti dei singoli Enti, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

### **Art. 23 – Controlli da parte del committente**

Ciascuna 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. Si precisa che il controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario è di competenza dell'ASL, dei NAS, o comunque di organismi professionalmente competenti incaricati dal Comune, mentre il controllo sul funzionamento del servizio spetta direttamente al Comune.

Il suddetto controllo è effettuato dai membri della "Commissione mensa", nonché dai dipendenti assegnati all'ufficio scuola di ciascun comune o da altre persone all'uopo autorizzate dall'Amministrazione comunale.

In particolare il controllo sul funzionamento del servizio si svolgerà sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

I controlli verranno effettuati, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici.

Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.

I membri della Commissione mensa potranno, inoltre, recarsi presso il centro cottura oggetto del presente appalto per effettuare delle visite, previo accordo con il Comune.

L'Impresa appaltatrice è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

### **Art. 24 -Penalità e sanzioni**

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'Impresa 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.

I singoli Enti a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali si riservano di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il principio della progressione.

Per l'applicazione di sanzioni e/o penalità sarà seguita la seguente procedura:

- Ciascun Ente promuoverà formale contestazione all'Impresa appaltatrice con esplicitazione delle disfunzioni rilevate comunicando altresì eventuali prescrizioni alla quale l'impresa appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

In linea generale le contestazioni vengono operate per iscritto e comunicate con raccomandata A.R. o con posta elettronica certificata;

- l'Impresa appaltatrice ha la facoltà di produrre, al Comune che ha contestato la difformità, proprie controdeduzioni sulla materia oggetto di contestazione. Tali controdeduzioni devono pervenire al Comune entro e non oltre il termine massimo di giorni 10 dalla data della nota di notifica/comunicazione della contestazione.

Trascorso inutilmente tale termine la mancanza si intenderà riconosciuta.

In caso di comprovata urgenza o per motivi particolarmente gravi ciascuna Amministrazione Comunale potrà applicare sanzioni e/o penalità prescindendo dai tempi sopraindicati, con procedura di urgenza a tutela delle esigenze del servizio e degli utenti.

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

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che, di norma, comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna totale o parziale dei pasti;
- mancata osservanza del menu e degli orari di fornitura pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata consegna o errata preparazione di dieta speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- cattivo confezionamento dei pasti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti o alimenti;

- carenti condizioni igieniche dei mezzi e delle attrezzature di trasporto.

Le inadempienze sopradescritte risultano elencate a livello di esempio e non esaustivo e le singole Amministrazioni Comunali hanno pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio anche su segnalazioni documentate da parte dell'utenza, fatta salva comunque ogni facoltà diversa di azione (es. segnalazioni di casi ad autorità ed organismi competenti ecc.).

Le sanzioni e/o penali vengono previste da un minimo di 100,00 Euro ad un massimo di 5.000,00 Euro in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

L'applicazione di sanzioni/penali non preclude all'Amministrazione Comunale l'attivazione di altre forme di tutela come, ad esempio la risoluzione contrattuale, azioni di richiesta danni, ecc.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese, l'importo delle sanzioni di cui sopra può essere raddoppiato.

L'Impresa appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti afferenti al servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione.

### **Art. 25 - Cause e procedura di risoluzione del contratto**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ciascuna Amministrazione può ritenere risolto il contratto nei seguenti casi di:

- a) reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verificano per più di n. 5 volte e siano preceduti da comunicazione scritta;
- b) inosservanza, da parte dell'impresa appaltatrice, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto;
- c) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto non autorizzato;
- d) tossinfezione alimentare;
- e) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del c.c.

Quando il responsabile del servizio competente accerta che i comportamenti dell'impresa appaltatrice concretano grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formula la contestazione degli addebiti all'impresa appaltatrice, assegnando un termine non inferiore a dieci giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'impresa appaltatrice abbia risposto, ciascuna amministrazione dispone la risoluzione del contratto.

In sede di liquidazione finale delle prestazioni dell'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'impresa appaltatrice inadempiente in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni residue, ove la Stazione Appaltante non si sia avvalsa della facoltà di interpellare i soggetti posti nelle successive posizioni della graduatoria di aggiudicazione.

### **Art. 26 - Decadenza dell'Impresa appaltatrice**

L'Impresa appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nel caso di mancata assunzione del servizio alla data stabilita.

La decadenza del contratto verrà dichiarata dalla Stazione appaltante mediante provvedimento deliberativo, su conforme parere dei Comuni di Buttigliera Alta e Villarbasce.

Eventuali danni o spese derivanti ai Comuni 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. 27 - Estensione del contratto**

E' facoltà dell'Amministrazione stabilire l'estensione del servizio mensa nel rispetto delle condizioni fissate nel presente capitolato.

In tal caso l'impresa appaltatrice è obbligata ad accettare l'estensione stabilita dal Comune, senza che possa, per tale motivo, avanzare pretese di sorta.



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

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione sarà competente in via esclusiva il Foro di TORINO, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

### **Art. 29 – Patto di integrità**

L'istanza di partecipazione deve essere corredata dal "Patto di integrità" (Legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" e previsto da alcuni Enti aderenti alla presente procedura dal proprio vigente PTCP - Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione) reso in conformità all'Allegato "E", debitamente compilato e sottoscritto dal legale rappresentante del candidato o dal soggetto regolarmente munito dei poteri di firma, a pena d'esclusione.

### **Art. 30 – Spese contrattuali**

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione dei singoli contratti di affidamento dell'appalto, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria ed i contributi dovuti all'ANAC, saranno a carico per intero dell'Impresa appaltatrice.

In particolare, ai sensi del decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 2.12.2016, l'impresa appaltatrice, dovrà rimborsare le spese di pubblicazione obbligatoria sostenute dal Comune di Rosta, in qualità di Ente capofila secondo le modalità precisate all'art. 216 comma 11 del D.Lgs. 50/2016.

### **Art. 31 – Tutela della privacy**

Ai sensi del GDPR 679/2016, l'impresa appaltatrice sarà il titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi alle persone che usufruiscono dei servizi di cui al presente capitolato.

L'impresa appaltatrice dovrà in particolare:

- trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio in appalto;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso per ragioni non strettamente correlate al servizio salvo diversa autorizzazione degli interessati e fatti salve le attuali disposizione legislative in materia;
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dal DPR 318/89 e s.m.i.;

Il personale impiegato dall'impresa appaltatrice, per ragione del proprio stato o ufficio o della propria professione, dovrà provvedere inoltre al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale.

### **Art. 32 - 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 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. 33 - Descrizione delle operazioni ed orario.**

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola verrà comunicato giornalmente all'Impresa, mediante il sistema informatico adottato dal singolo ente o in alternativa a mezzo telefono o fax entro le ore 9,30.

L'Impresa Appaltatrice dovrà avere a disposizione, presso il Centro di cottura, un PC con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo in uso presso ciascun Ente, nonché:

- a verificare la regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- formare il proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno una giornata; la formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente dell'Impresa fornitrice del sistema informatico.

In caso di guasti e/o malfunzionamento del software o del PC, l'Impresa è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Le sedi del servizio mensa potranno essere aumentate di numero, variate di indirizzo, ridotte, sostituite a insindacabile giudizio delle Amministrazioni Comunali, purché sempre collocate sul territorio del Comune di riferimento, 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 il centro di cottura regolarmente autorizzato secondo la specifica normativa vigente in materia.

L'impresa dovrà avere in proprietà o in piena disponibilità, con contratto stipulato e regolarmente registrato anteriormente alla data di stipula del contratto di appalto, per tutta la durata dell'appalto, un centro di cottura idoneo a soddisfare le esigenze espresse nel presente capitolato speciale d'appalto. In particolare l'ubicazione del Centro Cottura deve essere in grado di garantire la consegna dei pasti a tutti i plessi scolastici in un intervallo temporale non superiore a 30 minuti, calcolati dalla sede del Comune capofila del presente appalto congiunto Piazza Vittorio Veneto n. 1, utilizzando il percorso più breve possibile calcolato con Google maps all'orario di consegna dei pasti.

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'Impresa stessa, franchi di ogni spesa, all'interno dei locali dei vari centri di refezione.

La consegna del pasto deve essere tassativamente effettuata nei termini seguenti ed in tale ordine:

#### **PER IL COMUNE DI ROSTA**

- Scuola dell'infanzia E. Morante e relativo centro estivo - entro e non oltre le ore 11,30
- Comune - entro e non oltre le ore 11,45
- Scuola primaria C. Collodi - entro e non oltre le ore 11,45
- Scuola secondaria di primo grado Levi Montalcini - entro e non oltre 12,30.

#### **PER IL COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA**

- • Scuola dell'infanzia Aquilone Plesso Via dei Comuni - entro e non oltre le ore 11,30
- • Scuola dell'infanzia Girandola Plesso C.so Laghi - entro e non oltre le ore 11,30
- • Scuola primarie Brizio Plesso C.so Laghi- entro e non oltre 12,00
- • Scuola primarie Collodi Plesso Via dei Comuni - entro e non oltre 12,00
- • Scuola secondaria di Jaquerio Plesso Via dei Comuni - entro e non oltre le ore 12.00.
- 

#### **PER IL COMUNE DI VILLARBASSE**

- Scuola dell'infanzia e relativo centro estivo - entro e non oltre le ore 11,30
- Comune - entro e non oltre le ore 11,45
- Scuola primaria e relativo centro estivo - entro e non oltre le ore 11,45
- Scuola secondaria di primo grado - entro e non oltre 12,30.

Per quanto riguarda la frutta, qualora si rendesse necessario, gli Enti potrebbero chiederne la consegna il giorno antecedente.

Gli orari di consegna dei pasti potranno subire variazioni a richiesta dei singoli Comuni per nuove intervenute esigenze, ivi compreso il caso di ulteriori consegne, connesse ad uno scaglionamento degli orari dei pasti dovuto ad esigenze scolastiche, 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. 34 - Operazioni di pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole e locali annessi**

Le operazioni di pulizia e sanificazione di tutti i locali mensa e locali annessi (servizi igienici adibiti al personale dell'impresa appaltatrice, locali spogliatoio...) sono eseguite dal personale dell'Impresa. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere condotte giornalmente 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.

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad effettuare interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione – refettori, locali di servizio ed in tutte le cucine comunali, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale ed a dare comunicazione ai rispettivi Enti dell'avvenuto intervento.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di segnalazione della presenza di animali infestanti nel corso dell'anno.

#### **Pulizie straordinarie (vetri, veneziane ecc.... )**

L'Impresa appaltatrice è tenuta, inoltre a prevedere, secondo il piano di autocontrollo, ad inizio di ogni anno scolastico e nell'arco dei successivi 6 mesi, le pulizie straordinarie di: vetri interni ed esterni, davanzali, porte, pareti lavabili e dei mobili che arredano i refettori.

In riferimento ai prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti ed a quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione - tutti a carico dell'impresa appaltatrice – gli stessi dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti (punto C.a.7). Più precisamente, per quanto riguarda la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

#### **Art. 35 - Trasporti**

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque certificati e conformi a tutta la normativa vigente; dovranno anche rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale. Sarà in particolare valutato l'impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici e l'attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica come specificato nei CAM vigenti (criterio C.b.2.).

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte della Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

E' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'impresa appaltatrice dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Entro il mese di settembre, l'impresa appaltatrice dovrà presentare a ciascun Ente il piano di percorrenza, l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario prima dell'avvio del servizio.

#### **Art. 36 - Contenitori**

Tutto il materiale usato per il confezionamento dei pasti o che comunque venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme alla normativa vigente in materia e rispettare quanto previsto dai CAM vigenti (criterio C.a.4).

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. 37 – Menù**

L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di confezionare, fornire e somministrare i pasti secondo le grammature degli alimenti allegata al presente capitolato (Allegato A).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per qualità a quelli indicati negli allegati A) e B). Non è consentito all'Impresa appaltatrice apportare alcuna variazione alle tabelle dietetiche suddette senza preventiva esplicita autorizzazione o richiesta dell'Amministrazione Comunale.

La formulazione del menù dovrà essere effettuata dall'Impresa appaltatrice e lo stesso dovrà essere presentato al Comune, prima dell'avvio del servizio, già vidimato dall'ASL competente.

Il menù settimanale dovrà essere compilato sulla base delle seguenti indicazioni:

#### primi piatti:

- una volta in settimana minestra di verdura
- una volta in settimana risotto
- una volta in settimana pasta con ragù di carne
- una volta in settimana pasta al pomodoro o con verdure
- una volta in settimana, a rotazione, un piatto scelto fra: gnocchi alla romana, pasta pasticciata al forno, polenta.....

#### secondi piatti:

- una volta in settimana piatto freddo composto a rotazione di due pietanze scelte fra formaggio o prosciutto. Il piatto freddo può essere sostituito con una torta salata.
- una volta in settimana pesce (fresco o surgelato)
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di pollo o tacchino (a rotazione pollo o tacchino arrosto, petti di pollo o tacchino)
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di vitellone o vitello (a rotazione hamburger, polpette, spezzatino);
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di maiale (a rotazione scaloppine al limone, arrosto al forno, cotoletta alla milanese).

Ogni giorno dovrà essere previsto un contorno composto di verdura cotta o di verdura cruda biologica.

Le forniture devono riportare la specie e la zona di provenienza.

I menù dovranno tenere conto della stagione di fornitura del servizio e avere due tipologie: una invernale e una estiva, strutturate su un'alternanza di 8 settimane, con facoltà di riduzione da concordare con ciascun Ente.

Il menù invernale inizierà indicativamente nel mese di novembre e terminerà nel mese di marzo.

Il menù estivo inizierà indicativamente nel mese di aprile e terminerà alla fine del mese di ottobre.

L'Amministrazione Comunale può richiedere menù "speciali" giornalieri nell'imminenza di particolari festività o occasioni, preve 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 e da questa autorizzate.

Per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso l'impresa dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

### **Art. 38 – Diete speciali**

L'impresa appaltatrice dovrà approntare diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, previa presentazione del relativo certificato medico.

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.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci dovranno essere forniti dall'impresa appaltatrice, la quale fornirà alimenti naturalmente privi di glutine, alimenti dietoterapici notificati dal Ministero della Salute la cui etichetta riporti la dicitura "senza glutine" o "non contiene fonti di glutine" e prodotti contrassegnati dalla spiga sbarrata; per tutti gli altri prodotti l'appaltatore potrà utilizzare alimenti con riferimento al regolamento CE 41/2009 sulla composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alla persone intolleranti al glutine, il quale tra l'altro prevede che qualsiasi prodotto del libero commercio (gelati, salumi, caramelle, salse, ecc.), per cui le aziende possano garantire l'assenza di glutine (glutine < 20 ppm) può riportare la dicitura "senza glutine"; infine l'impresa appaltatrice dovrà consultare il prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) degli alimenti. Inoltre, l'impresa appaltatrice deve adeguare il proprio piano di autocontrollo sulle preparazioni dei piatti senza glutine "prevedendone un controllo e una gestione adeguati, con particolare riferimento alle materie prime impiegate, al loro stoccaggio, al processo produttivo, ai piani di sanificazione e pulizia".

L'impresa appaltatrice dovrà, altresì, fornire menù conformi a esigenze etico-religiose, previa presentazione di richiesta da parte dell'utenza, tenendo in considerazione che gli stessi dovranno essere il più rispondente possibile ai menù proposti, garantendo la massima varietà.

#### **Art. 39 – Diete in bianco**

L' Impresa appaltatrice si impegna a predisporre diete in bianco che non necessitano di un certificato medico.

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. 40 – Prodotti biologici**

I seguenti prodotti, in applicazione dei criteri ambientali minimi, dovranno essere **esclusivamente** di origine biologica:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali;
- uova;
- carne bovina;
- carne suina;
- salumi e formaggi;
- latte e yogurt;
- olio extravergine di oliva;
- pelati, polpa e passata di pomodoro;
- succhi di frutta o nettali di frutta.

#### **Art. 41 - Garanzie di qualità**

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'impresa appaltatrice deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, dal disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

#### **Art. 42 – Introduzione di nuovi piatti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche l'Impresa appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che non siano già previste dalle tabelle delle grammature in allegato al presente capitolato.

#### **Art. 43 – 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 si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

#### **Art. 44 – Riciclo – Contenimento degli sprechi**

E' vietata ogni forma di riciclo.

L'Impresa dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della Legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre iniziative volte al contenimento degli sprechi.

L'impresa dovrà fornire idonei contenitori per consentire all'utenza di recuperare il pane, la frutta ed il budino (prodotti con caratteristiche di stabilità termica).

#### **Art. 45 – Servizio nei refettori**

Il personale adibito al servizio di scodellamento dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. All'inizio di ogni anno scolastico dovrà essere trasmesso all'Ufficio comunale competente l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi.

Il servizio si svolgerà rispettando le seguenti fasi di lavoro:

- a) predisposizione dei refettori - i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- b) preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti;
- c) posizionamento bottiglie di acqua ai singoli tavoli;
- d) ricevimento dei pasti (i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico);
- e) scodellamento e distribuzione pasti (prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, integrare i condimenti dei contorni e, se necessario, completare la fase di condimento delle pietanze, mescolando bene prima di servire). Detto personale dovrà attenersi al "piatto campione", a titolo di riferimento.

Nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei), dovrà sospendere la distribuzione ed avvertire contemporaneamente la cucina per la sostituzione e per tutti gli adempimenti connessi.

I contenitori vanno tenuti chiusi ed aperti solo nel momento in cui si inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze. La distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola. Le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse.

La distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni abbiano consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi e/o varianti dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale. Dopo aver completato la distribuzione, i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere destinate ad altri usi;

f) raccolta rifiuti (rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc. compresi gli avanzi dei contenitori e allocazione in idonei sacchetti che dovranno essere poi conferiti negli appositi cassonetti).

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa di ogni Comune in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.).

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi (criterio C.a.5). Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

g) lavaggio utensili e accessori utilizzati per la distribuzione;

h) lavaggio e riordino delle stoviglie;

i) pulizia arredi: riordino dei tavoli e delle sedie con specifico posizionamento delle sedie sui tavoli, dopo la consumazione dei pasti al termine di ogni turno;

l) pulizia dei locali cucina e dei locali annessi.

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti forniti dall'Impresa stessa.

#### **Art. 46 - 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. 47 - Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine di oliva; 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 ed 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.

#### **Art. 48 – Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo, oltre a quelli istituzionali, sono il Comune di Rosta, il Comune di Buttigliera Alta e il Comune di Villarbasse, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale comprese eventuali Commissioni.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
AMMINISTRATIVO/SEGRETERIA GENERALE  
*Dott.ssa Caterina PREVER LOIRI*