

**COMUNE DI ALBIANO D'IVREA**

**Provincia di Torino**

**Repubblica Italiana**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
E DIPENDENTI COMUNALI**

**ANNI 2017 2018 E 2019**

**TITOLO I**  
**INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

**Art. 1 – Definizioni**

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica.

Per " Committente "o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Albiano d'Ivrea che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

**Art. 2 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica e della mensa dipendenti del comune di Albiano d'Ivrea. Il servizio prevede:

- preparazione e confezionamento dei pasti e delle merende;
- **il trasporto dei pasti** mediante il sistema del legame misto in multi razione, delle merende e dello spuntino di metà mattina ( per spuntino si intende frutta o yogurt o gelato o dessert previsti nel pasto del giorno e consumati nell'intervallo del mattino in alternativa al consumo a fine pasto) **con consegna** presso i locali di consumo di seguito specificati: **per la scuola primaria** nella sede di via Riccardi n. 17;
- **il trasporto dei pasti** mediante il sistema del legame misto in multi razione **per i dipendenti comunali** nella sede del palazzo comunale in c.so Vitt. Emanuele, 54;
- **il trasporto dei pasti** mediante il sistema del legame misto in multi razione e delle merende **per la scuola dell'infanzia** nella sede di via Riccardi, 2
- fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta
- **per i dipendenti comunali:** fornitura di posate in metallo idonee all'utilizzo da parte degli adulti, di piatti e bicchieri in plastica usa e getta
- apparecchiatura dei tavoli dei refettori
- la distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria
- **pulizia, allestimento, sbarazzo e sanificazione** dei tavoli di tutti i locali di consumo,
- **pulizia e sanificazione** dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti,
- **pulizia sanificazione e riordino** di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate,
- la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e la fornitura di sacchi biodegradabili per la raccolta della frazione umida,
- il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi.

### **Art. 3 - Durata dell'appalto**

Il contratto avrà durata dalla data di aggiudicazione al 31 dicembre 2019.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l' A.C. non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio ma la procedura sia già stata avviata, si potrà procedere alla proroga tecnica per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

### **Art. 4 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni delle Scuole per l'infanzia e primaria, da personale insegnante presso le scuole e da dipendenti comunali.

### **Art. 5 - Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Impresa può presentare in fase di esecuzione del servizio proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

### **Art. 6 - Dimensione presunta dell'utenza e prezzi a base di gara.**

La dimensione media giornaliera dell'utenza, sulla base dei dati effettivi relativi all'anno scolastico 2015/2016 e/o dei tre anni scolastici 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016 **proporzionati al numero dei bambini iscritti per l'anno scolastico 2016/2017**, è quella di seguito indicata:

<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	<b>PRANZI</b>	<b>MERENDE</b>
Alunni	34	36*
Adulti (Insegnanti, Personale)	4	-
<b>utilizzo annuo giorni 185 circa</b>		

\* numero comprensivo delle merende erogate agli alunni iscritti al post-scuola.

<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	<b>PRANZI</b>	<b>MERENDE</b>
Alunni	64	-
Adulti (Insegnanti, Personale)	4	-
<b>utilizzo annuo giorni 170 circa</b>		

**DIPENDENTI COMUNALI** n. 2/3 pranzi al giorno circa.

**utilizzo annuo giorni 185 circa**

I prezzi a base di gara sono i seguenti (I.V.A. esclusa):

- € 5,00 per ogni pasto per la scuola primaria, dell'infanzia e per i dipendenti comunali;
- € 0,40 per ogni merenda per la scuola primaria e dell'infanzia

**Art. 7 – Ammontare presunto della fornitura**

		prezzo base d'asta	ammontare annuo
totale pasti per anno	19000	5,00	95000,00
totale merende per anno	6660	0,4	2664,00
totale servizi			97664,00
totale presunto triennio contrattuale			
importo annuo	durata appalto	ammontare appalto	
97664,00	3	292992,00	

		IMPORTO €
A	IMPORTO ANNUO TOTALE	97.664,00
B	IMPORTO TRIENNALE (A*3)	292.992,00
C	ONERI PER LA SICUREZZA (non soggetti a ribasso)	950,00
D	IMPORTO EVENTUALE RIAFFIDAMENTO	292.992,00
E	<b>TOTALE GENERALE (E+F)</b>	

**Art. 8 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza**

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'A.C. si riserva la facoltà di modificare le sedi di refezione, inizialmente indicate in via temporanea o definitiva, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana. L'I. A. è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, al prezzo di aggiudicazione.

I numeri dei pasti riportati all'articolo precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

**Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico stabilito dalle sedi di Autonomia scolastica, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole

### **Art. 10 – Ubicazione del luogo di preparazione dei pasti**

I locali della cucina, in cui vengono preparati i pasti per le scuole primaria, dell'infanzia e per i dipendenti comunali e dei quali l'I.A. deve avere la proprietà e/o la disponibilità aziendale giuridicamente dimostrabile sia all'inizio del servizio che per tutta la durata dell'appalto, devono avere una idonea capacità produttiva non inferiore alla dimensione dell'utenza oggetto dell'appalto ed essere ubicati ad una distanza tale dai punti di distribuzione degli stessi da consentirne la consegna a destinazione entro 30 minuti dalla partenza secondo le tempistiche indicate sul sito Via Michelin.

### **Art. 11 – Sopralluoghi**

L'impresa partecipante ha l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli arredi e tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito. I sopralluoghi saranno effettuati in orari tali da non recare disagio al personale operante nei refettori e da concordare con il Comune.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere. Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate via fax all'ufficio competente.

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

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

### **Art. 13 – Trattamento dati personali**

L'I.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso secondo le regole previste dalla legge 675/96 e successive modifiche e integrazioni.

### **Art. 14 – Sub-appalto del servizio e cessione del contratto**

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere il contratto. Il subappalto è consentito nei termini stabiliti all'art. 105 del D.Lgs.50/2016, è consentito nella misura del **30%** dell'importo complessivo del contratto.

Nel caso di subappalto parziale il rapporto di titolarità del servizio e la responsabilità resta comunque a carico della Ditta aggiudicataria dell'appalto.

Si precisa che, in caso di subappalto parziale nei termini di cui sopra, il pagamento al subappaltatore avverrà tramite l'impresa appaltatrice. E' fatto obbligo ai soggetti aggiudicatari di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Qualora l'I. A. intendesse sub-appaltare parte del servizio, dovrà farlo conformemente a quanto previsto dall'art. 105 del D.L.vo 50/2016, dandone indicazione dettagliata in sede di presentazione offerta.

## **TITOLO II**

### **MODALITA' DI GARA**

#### **Art 15 – Soggetti ammessi alla selezione**

Saranno invitati a presentare l'offerta tutti i soggetti di cui all'art. 45 del DLgs 50/2016, costituiti da operatori economici singoli o riuniti o consorziati ai sensi degli artt. 47, 48 del DLgs 50/2016, ovvero che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48 del DLgs 50/2016, che abbiano manifestato il proprio interesse a seguito dell'avviso esplorativo pubblicato dall'A.C. e siano stati ammessi alla selezione.

Ai sensi dell'art. 48 comma 7, del D.Lgs 50/2016, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art. 45 comma 2, letter b) e c) del DLgs 50/2016, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

Ai sensi dell'art. 45 comma 1, del DLgs 50/2016, saranno ammessi alla gara anche operatori economici aventi sede in altro stato dell'Unione Europea.

Sono esclusi dalla gara i concorrenti che, in base alla dichiarazione contenuta nella documentazione amministrativa, siano tra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c., se la situazione di controllo o la relazione comporti l'imputabilità delle offerte ad un unico centro decisionale.

## Art. 16 - Requisiti per partecipare alla gara

### - **Requisiti di ordine generale:**

Saranno ammessi a partecipare gli operatori economici che dichiareranno l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

### - **Requisiti di ordine speciale:**

#### - **Requisiti di idoneità professionale** (art. 83 comma 1, lett a e comma 3 D.Lgs. n. 50/2016):

Iscrizione nel registro della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura o nel Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per il settore di attività;

In caso di richiedente costituito da raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, già costituito o non ancora costituito, i requisiti di cui ai punti precedenti devono essere posseduti da ciascun soggetto costituente il richiedente.

#### - **Capacità economica e finanziaria** (art. 83 comma 1, lett b e commi 4, 5 e 7 D.Lgs. n. 50/2016):

Dimostrazione di un fatturato minimo nel settore di attività oggetto dell'appalto non inferiore all'importo a base d'appalto €292.992,00, realizzati negli ultimi tre esercizi;

#### - **Capacità tecnica e professionale** (ART. 83 Comma 1 lett c, commi 6 e 7 D.Lgs. n. 50/2016): il concorrente dovrà :

1. Aver regolarmente gestito in maniera continuativa con buon esito e senza incorrere in nessuna risoluzione anticipata e/o interruzioni di rapporto per inadempienze, violazioni contrattuali, tossinfezioni alimentari o altre cause, per almeno un anno, nell'ultimo triennio (dicembre 2013-dicembre 2016), almeno un servizio di refezione scolastica per conto di un ente pubblico per un importo annuo pari o superiore ad € 100.000,00 (IVA esclusa); il candidato dovrà indicare in sede di domanda l'ente committente, l'importo annuo del contratto, il periodo di riferimento. In caso di raggruppamento o consorzio verrà considerata la somma dei servizi svolti dalle imprese raggruppate/consorziate;
2. Possedere la certificazione di qualità **UNI EN ISO 22000 – 2005** o superiori, riguardo la sicurezza alimentare. **Il presente requisito deve essere documentato, in sede di offerta, nei modi prescritti dalle norme vigenti** ai fini della riduzione del deposito cauzionale di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.
3. Disporre di tutti i mezzi idonei al trasporto e alla somministrazione in loco di generi alimentari;
4. Disporre dell'idoneità dal punto di vista igienico sanitario dei locali della cucina ove vengono preparati e confezionati i pasti e applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155);

5. Avere la proprietà e/o la disponibilità aziendale, dall'inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, di una cucina ubicata in modo tale che i tempi di percorrenza da questa ai punti di distribuzione non superi i trenta minuti, specificandone l'ubicazione.

L'ammissione alla gara è vincolata a una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo a base della gara, ai sensi e per gli effetti dell'art. 93 D.Lgs. n. 50/2016. Tale garanzia provvisoria sarà ridotta secondo quanto stabilito dall'art 93 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016

La garanzia dovrà essere versata in uno dei modi previsti dall'art 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà essere costituita da tre plichi contraddistinti come segue :

1° PLICO contenente la documentazione per l'ammissione alla gara – la busta deve essere contrassegnata dal numero 1.

2° PLICO contenente l'offerta tecnica - la busta deve essere contrassegnata dal numero 2.

3° PLICO contenente l'offerta economica - la busta deve essere contrassegnata dal numero 3.

Tutti i plichi devono essere chiusi ermeticamente ed essere a loro volta racchiusi in un'unica busta, anch'essa chiusa ermeticamente e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante all'esterno oltre all'indicazione del destinatario, la seguente indicazione : **“Offerta per il servizio di refezione scolastica e dipendenti comunali Anni 2017- 2019”**

L'offerta non verrà presa in considerazione qualora, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, non giungesse a destinazione entro il termine stabilito o risultasse incompleta.

**Documentazione di ammissione - plico 1:** nel plico 1 dovranno essere inseriti i seguenti documenti :

**1. Domanda di partecipazione**

**2. Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, resa dal titolare o dal legale rappresentante secondo il modello allegato alla lettera di invito** La dichiarazione sostitutiva di cui sopra dovrà essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante e per quanto concerne i requisiti di cui all'art. 80 comma 1 da tutti i soggetti individuati dall'art. medesimo. Essa va presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

Alle dichiarazioni presentate da Cittadini della Comunità Europea si applicano le stesse modalità previste per i cittadini italiani. I cittadini extracomunitari residenti in Italia possono utilizzare le suddette dichiarazioni sostitutive limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare stati, fatti e qualità personali certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici o privati italiani (art. 3 D.P.R. 445/2000).

**3. Documento attestante la costituzione della garanzia provvisoria come precisato dai commi 2 e 3 del presente articolo del Capitolato speciale d'appalto.**

**4. Dimostrazione del pagamento della contribuzione all'ANAC**

## **5. PassOE rilasciato dal servizio AVCpass.**

**Offerta tecnica – plico 2:** Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, il progetto tecnico suddiviso in paragrafi contenenti gli elementi richiesti al successivo art. 17) “Criterio di aggiudicazione”.

**Offerta economica - plico 3:** nel plico 3 dovrà essere inserita l’offerta economica da redigersi secondo il modello allegato al bando di gara con la specificazione degli elementi che compongono il prezzo offerto.

Ai fini della formulazione dell’offerta e della composizione del prezzo l’impresa dovrà indicare i prezzi unitari offerti per i pasti e le merende al netto dell’I.V.A. in ribasso sugli importi indicati a base della gara e la loro somma.

I prezzi unitari dovranno essere scritti sia in cifre che in lettere e l’offerta deve essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell’impresa o delle singole imprese in caso di raggruppamento e in assenza di mandato, con firma leggibile e per esteso.

In caso di discordanza tra i prezzi in cifre e quelli in lettere, sarà ritenuto valido quello in lettere.

### **L’offerta economica non potrà né essere pari, né superiore al prezzo a base di gara**

I prezzi unitari rimarranno validi e quindi senza applicazione d’aggiornamento fino al 31/12/2017. In seguito saranno aggiornati sulla base dell’indice ISTAT dei prezzi al consumo calcolato al mese di dicembre dell’anno in corso rispetto allo stesso periodo dell’anno precedente.

I documenti non in regola con il bollo non comporteranno l’esclusione dalla gara. Ne sarà fatta denuncia al competente ufficio del registro per la regolarizzazione.

Tutti i documenti sopraindicati dovranno essere tassativamente presentati, pena l’esclusione dalla gara.

Il recapito del plico rimarrà ad esclusivo carico del mittente; non saranno accettati reclami se, per qualsiasi motivo, lo stesso non dovesse pervenire in tempo utile.

### **Art. 16 bis - Deposito cauzionale**

L’aggiudicatario dovrà presentare la cauzione definitiva a garanzia degli obblighi contrattuali per un importo pari al 10% dell’importo contrattuale o nella diversa percentuale prevista dall’art. 103 del citato D.lgs. 50/2106. Detta cauzione deve essere costituita alternativamente nelle stesse forme previste per la cauzione provvisoria, dovrà prevedere espressamente la rinuncia alla preventiva escussione, la rinuncia all’eccezione di cui all’art. 1957, comma II del codice civile e il pagamento entro 15 giorni dalla richiesta scritta dell’ente garantito.

In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal prestatore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l’applicazione di penali e pertanto resta espressamente inteso che l’amministrazione comunale ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e

quindi sulla fideiussione per l'applicazione di penali. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzata con apposito atto.

### Art. 17 – Criterio di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b D.Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016.

Le offerte ammesse alla gara saranno valutate in base ai sotto indicati elementi di valutazione, assegnando per ciascun elemento i seguenti punteggi:

	<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Punteggio da attribuire</b>
	<b>VALUTAZIONE PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX PUNTI 35 SU 100</b>
(A)	<p>qualità del progetto articolata in:</p> <p>a) valutazione dell'organigramma e funzionigramma: organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, monte ore lavoro, addestramento, formazione e aggiornamento del personale -</p> <p>a.1) Piano di formazione e aggiornamento (Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali - addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto -, le tematiche dell'addestramento distinto per le varie figure)</p> <p>a.2) valutazione del curriculum del direttore del servizio -(esperienza almeno triennale servizi di ristorazione, di dimensione almeno pari a quello del servizio richiesto)</p> <p>a.3) in presenza di cuoco responsabile</p>	<p>a.) da 0 a 6 punti</p> <p>a.1) max 3 punti</p> <p>a.2) Esperienza = 0 punti - esperienza di 4 anni e oltre = 1 punto</p> <p>a.3) 2 punti</p>

	<p>b.) rapporto tra numero addetti alla distribuzione e numero di pasti distribuiti solamente nel singolo plesso delle scuole primaria</p> <p>c.) valutazione della organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli (trasporto nelle due scuole ed organizzazione oraria, mezzi impiegati..)</p> <p>d.) valutazione selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie impiegate per verifiche di certificazioni, scadenze, provenienze etichettature e quantità</p> <p>e.) gestione delle non conformità di prodotto e di processo</p>	<p>b.) <b>Punti 0</b> = n.1 addetto ogni 70 ed oltre pasti <b>punti 1</b> = n.1 addetto per n. pasti tra 60 e 70</p> <p>c.) <b>da 0 a 5 punti</b></p> <p>d.) <b>da 0 a 9 punti</b></p> <p>e.) <b>da 0 a 8 punti</b></p>
(B)	<b>VALUTAZIONE PROGRAMMA AUTOCONTROLLO E QUALITÀ</b>	<b>MAX PUNTI 10 SU 100</b>
	<p>Valutazione articolata in</p> <p>b1.) programma di autocontrollo</p> <p>b2.) certificazione qualità rilasciata da Organismo indipendente accreditato</p>	<p>b1.) da 0 a 6 punti</p> <p>b.2) da 0 a 4 punti</p>
(C)	<b>VALUTAZIONE PROGETTO MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX PUNTI 10 SU 100</b>
	<p>Valutazione articolata in:</p> <p>c1) <b>Inserimento nei menù di nuovi prodotti 'locali'</b></p> <p>c.1.1) debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Regione Piemonte) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo)</p> <p>c.1.2) Debbono essere elencati quali prodotti provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo)</p>	<p><b>da 0 a 4 punti</b></p> <p><b>da 0 a 4 punti</b></p> <p><b>da 0 a 2 punti</b></p>

	<p>c.2) <b>Comunicazione:</b>  valutazione progetto di comunicazione rivolta agli utenti e alle famiglie, finalizzata alla divulgazione di buone pratiche alimentari e di informazioni permanenti sullo svolgimento del servizio, sull'organizzazione e sulla struttura del servizio.</p> <p>Si precisa che, ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo al punto c.1) della tabella dei criteri di valutazione (Inserimento nei menù di nuovi prodotti 'locali'), verranno considerati esclusivamente i prodotti 'base' delle singole ricette/piatti componenti il menù del giorno: vale a dire la derrata/alimento base dei primi, dei secondi, dei contorni, della merenda...(non quindi le componenti minimali dei singoli piatti).</p>	
(D)	<b>VALUTAZIONE PROPOSTA DI GESTIONE DELLE EMERGENZE</b>	<b>MAX PUNTI 5 SU 100</b>
	<p>Valutazione delle modalità di gestione delle emergenze in caso di guasti o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura dei pasti articolata in:</p> <p>d1) indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti entro una distanza di km. 25 dai punti di consegna</p> <p>d2) Indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti entro una distanza di km. 15 - 20 dai punti di consegna</p> <p>d3) Indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti entro una distanza inferiore ai km. 15 dai punti di consegna</p>	<p>sede alternativa = 0 punti</p> <p>da 0 a 2 punti</p> <p>da 0 a 3 punti</p>
<p>Si precisa che non verranno ammesse al prosieguo della gara le offerte che non conseguano almeno 35(trenta) punti sui 60 (sessanta) a disposizione della Commissione per la valutazione del progetto tecnico; saranno pertanto aperte dalla Commissione di gara solo le buste "C - Offerta economica" dei concorrenti che abbiano conseguito la soglia minima di punteggio sopra fissata (soglia di sbarramento)</p>		
	<b>VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>MAX PUNTI 40 SU 100</b>

	<p>L'attribuzione dei relativi punteggi alle diverse offerte avverrà nel seguente modo:  All'offerta più bassa (migliore) sarà attribuito il massimo punteggio; alle altre offerte sarà attribuito un punteggio inversamente proporzionale rispetto alla offerta migliore, secondo la formula che segue:  A = offerta più bassa (migliore);  B = offerta dell'impresa oggetto di valutazione;  C = massimo punteggio attribuito all'offerta più bassa;  X = punteggio da assegnare all'impresa B  <b><math>X = (A * C) / B</math>.</b></p> <p><b>Valutazione dell'offerta economica:</b> verrà unicamente considerato il totale riportato nella voce "TOTALE" del dell'allegato 4 "Offerta economica"</p>	<p style="text-align: center;">-  da 0 a 40  punti</p>
--	---	--

### TITOLO III

#### ONERI INERENTI AL SERVIZIO

##### **Art. 18 – Spese inerenti manutenzioni ordinarie e pulizia straordinaria**

Sono a carico dell'I.A. gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie alle attrezzature e agli arredi nei locali di ricevimento pasti dei singoli plessi scolastici, nonché tutte le spese per l'adeguamento, la sostituzione e l'integrazione eventuale o il potenziamento delle attrezzature presso i plessi scolastici medesimi.

L'I.A. dovrà provvedere, inoltre, alla pulizia straordinaria della sala mensa e dei locali connessi per la scuola primaria e dell'infanzia durante i periodi di chiusura della scuola per le vacanze previste dal calendario scolastico regionale (Pasqua e Natale).

## **TITOLO IV**

### **PERSONALE**

#### **Art. 19 – Personale**

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale assunto dall'I.A. in forma diretta (dipendente) o indiretta (interinale o mediante consulenza) in relazione alle attuali normative sul rapporto di lavoro. L'I.A deve, comunque essere in grado, dietro richiesta dell'A.C. di fornire idonea documentazione relativa della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e copia dei Contributi Servizio Sanitario di tutto il personale impiegato nell'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale dovrà essere formato sugli aspetti nutrizionali e di corretta porzionatura a seconda delle differenti fasce di età degli utenti.

#### **Art. 20 – Vestiario**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

L'I. A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

#### **Art. 21 - Idoneità Sanitaria**

Tutto il personale addetto al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative ed istruito relativamente alle procedure di autocontrollo previste dal piano predisposto dalla I.A. ai sensi del D.Lgs.155/1997.

## **Art. 22 - Applicazioni contrattuali**

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

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

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

L'A. C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I. A.

L'I. A. è tenuta al rispetto del D. L.gs. 151/2001, art. 7, relativo alla tutela della donna e del bambino.

## **Art. 23 – Obblighi assicurativi**

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'I.A., la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico dell'A.C. o in solido con l'A.C., con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti dell'A.C. medesima.

All'A.C. spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, ed assicurativi obbligatori.

## **Art. 24 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

## **Art. 25 - Obblighi del personale**

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'I.A., prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità

dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni dell'A.C o dei suoi incaricati di controllo della conformità dei pasti agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

E' fatto assoluto divieto al personale addetto alla distribuzione dei pasti, di consumare il proprio pasto nei refettori delle scuole durante il servizio. L'I.A. dovrà rispondere per i propri dipendenti e addetti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

## **TITOLO V**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 26 - Sicurezza alimentare**

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'Ist. Naz. di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

#### **Art. 27 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n.A1)

Le derrate alimentari utilizzate dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

#### **Art. 28 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 29 – Pezzature**

Le pezzature dei prodotti devono essere quelle indicate dall'A.C., previste nell'allegato A1.

### **Art. 30 - Garanzie di qualità**

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e produrre eventualmente su richiesta all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e all'allegato A1.

## **TITOLO VI**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 31 - Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico**

L'Impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare quanto previsto dal D. Lgs. N. 155/97.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva e presso i centri di distribuzione.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia all'A.C..

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione pasti.

#### **Art. 32 – Conservazione delle derrate**

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti compreso il D. M. del 20.10.82 .

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticolo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di refezione.

In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'A. I. che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere i lavori il servizio.

### **Art. 33 – Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 43 del presente capitolato.

## **TITOLO VII**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 34 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi del D. Lgs. N. 155/97.

#### **Art. 35 - Preparazione piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C. in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327

### **Art. 36 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

### **Art. 37 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

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

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

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

### **Art. 38 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasierie.

### **Art. 39 – Condimenti**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

## **TITOLO VIII**

### **MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

#### **Art. 40 – Menù**

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù (allegati n.A2-A3-A4 e A5).

La frutta, normalmente inserita nei menù come “ frutta di stagione” dovrà essere la più varia possibile.

In autunno e inverno dovranno man mano essere proposti agli utenti i seguenti frutti :  
mele, pere, kiwi, arance, mandarini, pompelmi, banane, cachi, castagne, nespole.

In primavera ed estate, oltre a mele, banane ed altra frutta più comune dovranno essere proposti i seguenti frutti: fragole, ciliegie, ananas, melone, anguria, prugne, susine, albicocche, uva, pesche e fichi.

Si dovrà prestare molta cura nella rotazione della frutta proposta, soprattutto quando ne è previsto il consumo anche a merenda.

Le variazioni ai menù di cui agli allegati A2-A3-A4-A5 sono consentite, in via temporanea, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione.

#### **Art. 41 - Variazione del menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

#### **Art. 42 - Forniture diverse**

L' A.C. inoltre potrà richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tale forniture oltre che per le gite scolastiche potranno

essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

**Cestini freddi :**

pane 100 g \* (in pezzature da 50 g)

prosciutto cotto 50 g \*

formaggio 80 g \*

un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml

una banana o altro frutto

una barretta di cioccolato da 20 g

acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl

N. 2 tovaglioli di carta

N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

\* Per gli adulti il pane deve essere fornito in quantità di 200 g in pezzatura da 50 g. Il prosciutto deve essere fornito in quantità di 100 g e il formaggio in quantità di 160 g.

## **TITOLO IX**

### **TABELLE DIETETICHE**

#### **Art. 43 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste negli allegati A6- A7 e A8 ."INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione a seconda dell'età degli utenti. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art. 44 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'I.A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell'A.C., o l'A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I.A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

#### **Art. 45 - Diete speciali**

L'I.A. dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono

indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Qualora, invece, la dieta richieda esclusivamente l'eliminazione di un alimento, lo stesso sarà sostituito con un altro dello stesso valore nutrizionale.

Le diete dovute a convinzioni religiose non necessitano di un certificato medico e saranno richieste dai genitori per il tramite dell'ufficio scuole dell' A.C.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

## **TITOLO X**

### **NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **Art 46 – Contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80. **In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.**

I contenitori devono essere in polipropilene o materiale similare, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronomi in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I contenitori di cui sopra, forniti dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

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

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

### **Art. 47 - Mezzi di trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

### **Art. 48 - Orari di consegna e distribuzione dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali adibiti alla refezione.

La distribuzione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli orari indicati dall'A.C. e di seguito specificati.

#### **Per la scuola primaria e dell'infanzia:**

la consegna giornaliera dovrà essere dalle ore 11.30 alle ore 12.00 presso il locale adibito alla refezione.

#### **Per i dipendenti comunali:**

la consegna giornaliera dovrà essere dalle ore 11.30 alle ore 12.00 presso i locali dell'edificio comunale

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Eventuali variazioni agli orari previsti potranno essere richiesti dai Dirigenti scolastici.

## **TITOLO XI**

### **NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 49 – Somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

### **Art. 50 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente e/o incaricato dall'I. A. che è responsabile del buon funzionamento del servizio. Il personale dovrà essere in numero sufficiente a poter distribuire i pasti a tutti gli utenti (dal primo piatto alla frutta) in non più di 45 minuti.

### **Art.51 - Quantità in volumi e in pesi**

L'Impresa deve rispettare la tabella di cui all'allegato A9 del presente Capitolato relativa ai pesi "cotte o crude", ad uso del personale addetto alla distribuzione del pranzo, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche (si veda allegato A10). Inoltre, a questo proposito la ditta appaltatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN in riferimento a progetti regionali.

### **Art. 52 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione**

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle scuole dell'infanzia e primaria.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. Esibire il cartellino di riconoscimento
3. Lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. Aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. Riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
6. Igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
7. Apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
8. Controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
9. All'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.
10. Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
11. Eseguire la distribuzione mediante i carrelli in dotazione o a self-service dove previsto

12. Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
  13. La quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle tabelle delle grammature pro capite e dei i pesi a cotto e/o a crudo .
  14. Procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
  15. Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata
  16. La distribuzione del secondo piatto deve avvenire successivamente alla somministrazione del primo piatto
  17. La distribuzione del pane deve avvenire dopo la distribuzione del primo piatto
  18. Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico
  19. I contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
  20. L'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti
- L'I.A. dovrà inoltre provvedere giornalmente al ritiro dei buoni-pasto dagli operatori scolastici ed alla loro consegna giornaliera all'Ufficio Scuole dell'A.C.

#### **Art. 53 - Informazione ai commensali**

L'Impresa é tenuta ad evidenziare nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

#### **Art. 54 -Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, con particolare riferimento al D.L. 155/1997.

**TITOLO XII**  
**NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI**  
**DI LAVORO**

**Art. 55 - Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'I. A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni.

In particolare l'I. A. entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4 comma 2, let. a del D. Lgs. 626/97). Il documento deve essere trasmesso all'A.C., la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'I. A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra l'A.C. e l'I. A.

Resta a carico dell'I. A. organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia dell'Amministrazione Comunale come pure il Legale rappresentante dell'Impresa e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa sia dell'Amministrazione.

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

E' a carico del committente la redazione del **Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze** recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione, che verrà integrato dal soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto. Tale integrazione sottoscritta dall'esecutore sarà allegata al contratto. La ditta/società aggiudicataria deve seguire ed applicare rigorosamente tutte le direttive ed obblighi previsti nel DUVRI.

**Art. 56 - Piano di evacuazione**

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

## **TITOLO XIII**

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

#### **Art. 57 - Diritto di controllo dell'A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'I.A..

#### **Art. 58 - Effetto obbligatorio del contratto**

L'I.A. è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta ed inderogabile conformità ai contenuti del presente contratto ed alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'I.A. è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dall'A.C., poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, e ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni dell'A.C. formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

#### **Art. 59- Visite ispettive**

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza l'A.C. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza all'A.C. ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

#### **Art. 60 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L. - l'Ufficio Ristorazione nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C. e la commissione mensa.

**Art. 61 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti**  
**(Commissione mensa)**

E' facoltà dell'A.C. istituire una commissione mensa.

E' diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: gradimento del servizio da parte dell'utenza ed eventuali mancanze rispetto a quanto specificato nel presente Capitolato.

E' compito dell'I.A. tenere a disposizione dei componenti della commissione mensa, presso il locale cucina, guanti monouso, mascherine, copricapo e quant'altro ritenuto necessario dalla I.A alla sicurezza delle operazioni di controllo.

Qualsiasi controversia derivante dal comportamento dei rappresentanti della commissione dovrà essere segnalata in forma scritta all'A.C

**Art. 62 – Conformità degli alimenti e controlli**

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" Allegati A 6, A7 ed A8.

**Art. 63 - Metodologia del controllo qualità**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

**Art. 64 - Rilievi dei tecnici**

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

### **Art. 65 – Contestazioni e rilievi all'Impresa Aggiudicataria**

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo, nonché eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto

## **TITOLO XIV**

### **PENALI**

#### **Art. 66 - Penalità previste per il servizio di veicolazione e somministrazione pasti**

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

1. utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00;
2. qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate; igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 3.000,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
3. sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu o mancato rispetto del menù: € 1000,00;
4. □ quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante; La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 40 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

5.  inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: € 350,00;
6.  intervallo di tempo superiore a 1,30 ora tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione: € 300,00;
7. temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4°C per quelli da consumarsi freddi: €300,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
8. non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1000,00;
9. non corrispondenza degli alimenti previsti per i pasti a dieta € 1000,00;
10. modifiche non autorizzate dall'A.C. ai servizi sub-appaltabili € 2.600,00
11.  ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1500,00.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta aggiudicataria con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

## **TITOLO XV**

### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA**

#### **RISOLUTIVA ESPRESSA**

##### **Art. 67 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I. A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I. A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;

- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del servizio;
- e) mancata osservanza del Sistema di Autocontrollo D. Lgs. 155/97;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza
- h) casi di intossicazione alimentare;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ulteriori inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) destinazione dei locali affidati all'I. A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
- n) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C. in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

#### **Art. 68 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.**

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza naturale dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

## **TITOLO XVI**

### **ARBITRATO**

#### **Art. 69 - Collegio arbitrale**

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

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

#### **Art. 70 - Mancato accordo**

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

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

#### **Art. 71 - Sede di Arbitrato**

Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività presso il tribunale di Ivrea.

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

#### **Art. 72 – Spese**

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

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

#### **Art. 73 - Richiamo alla legge ed altre norme**

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

L'Impresa è tenuta all'applicazione ed alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio Dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali di pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministro della Sanità 28.03.2001 "Interpretazioni ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

## **TITOLO XVII**

### **LOCALI ED ATTREZZATURE**

#### **Art. 74 – Locali di ricevimento pasti nelle scuole**

L'A.C. mette a disposizione tutti i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici, comprensivi di impianti, attrezzature ed arredi esistenti.

#### **Art. 75 - Consegna all'Impresa degli immobili e delle attrezzature**

L'A.C. dà in consegna all'Impresa le attrezzature esistenti presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Dette attrezzature rimangono di proprietà dell'A.C. e saranno utilizzate dall'I. A. che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza. Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. restano di proprietà dell'A.C. e per le stesse non sarà riconosciuta alcun compenso o indennizzo.

#### **Art. 76 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta.

#### **Art. 77 - Riconsegna all'A.C. degli immobili, delle attrezzature e degli utensili**

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

#### **Art. 78 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, tranne diversa disposizione dell'A.C. e nei limiti consentiti dalla stessa.

#### **Art. 79 - Licenze e Autorizzazioni**

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

#### **Art. 80 – Nuove attrezzature**

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

#### **Art. 81 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa**

Sarà a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, l'obbligo e l'onere del rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

**TITOLO XVIII**  
**NORME FINALI**

**Art. 82 – Allegati**

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. A1                      Caratteristiche delle derrate alimentari
- Allegati n. A2- A3 –A4-A5      Menù estivi ed invernali
- Allegati n. A6 – A7              TABELLE grammature pasti
- Allegato n. A8                    Composizione dei piatti
- Allegato n. A9                    Tabella di conversione crudo/cotto
- Allegato n. A10                  Tecniche validate per effettuare una corretta  
Porzionatura
- Allegato A11                      DUVRI

**COMUNE DI ALBIANO D'IVREA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

Allegato A11

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

<b>RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>INDIRIZZO</b>
<b>Stazione appaltante</b>	<b>Comune di Albiano d'Ivrea</b>	<b>Corso Vittorio Emanuele 54</b>
<b>Responsabile del procedimento</b>	<b>Dott.ssa Monica FROLA</b>	<b>Corso Vittorio Emanuele 54</b>
<b>Referente per il servizio</b>	<b>Dott. ssa Monica FROLA</b>	<b>Corso Vittorio Emanuele 54</b>

Il presente documento di valutazione è stato redatto preventivamente alla fase di appalto ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D. Lgs. N. 81/2008 e ss.mm.ii per promuovere la cooperazione e il coordinamento tra committente, appaltatore e soggetti terzi (nel caso specifico l'Istituto Scolastico Comprensivo) al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto per il quale verrà stipulato contratto in forma scritta .

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite all'Impresa appaltatrice, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

I costi della sicurezza sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alla manutenzione straordinaria delle strutture sono a carico dell'Amministrazione quale proprietaria degli immobili; restano a carico dell'aggiudicatario i costi relativi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro. I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara non sono soggetti a ribasso d'asta. Il documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentato dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute. In ogni caso la ditta appaltatrice dovrà fare riferimento ai documenti specifici della sicurezza dell'Istituto Scolastico Comprensivo nei cui edifici si svolge l'attività oggetto dell'appalto. Per quanto riguarda invece attività poste in essere dall'Amministrazione comunale ( lavori di manutenzione ordinaria ) che possano interferire con le attività della ditta appaltatrice si precisa che la sicurezza verrà valutata per il caso specifico dandone informazione alla ditta stessa.

### **DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO.**

Il servizio affidato in appalto consiste nello svolgimento delle seguenti attività:

- preparazione e confezionamento dei pasti e delle merende;
- **il trasporto dei pasti** mediante il sistema del legame misto in multi razione, delle merende e dello spuntino di metà mattina ( per spuntino si intende frutta o yogurt o gelato o dessert previsti nel pasto del giorno e consumati nell'intervallo del mattino in alternativa al

- consumo a fine pasto) **con consegna** presso i locali di consumo di seguito specificati: **per la scuola primaria** nella sede di via Riccardi n. 17;
- **il trasporto dei pasti** mediante il sistema del legame misto in multi razione **per i dipendenti comunali** nella sede del palazzo comunale in c.so Vitt. Emanuele, 54;
  - **il trasporto dei pasti** mediante il sistema del legame misto in multi razione e delle merende **per la scuola dell'infanzia** nella sede di via Riccardi, 2
  - fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta
  - **per i dipendenti comunali:** fornitura di posate in metallo idonee all'utilizzo da parte degli adulti, di piatti e bicchieri in plastica usa e getta
  - apparecchiatura dei tavoli dei refettori
  - la distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria
  - **pulizia, allestimento, sbarazzo e sanificazione** dei tavoli di tutti i locali di consumo,
  - **pulizia e sanificazione** dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti,
  - **pulizia sanificazione e riordino** di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate,
  - la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori e la fornitura di sacchi biodegradabili per la raccolta della frazione umida, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi

#### **INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI**

Le attività oggetto di contratto dovranno essere eseguite, per l'intero periodo di appalto dal 01/01 2017 al 31/12/2019 nelle sedi scolastiche a gli indirizzi di seguito specificati:

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>INDIRIZZO</b>
Scuola dell'Infanzia	Via Riccardi, 2
Scuola Primaria	Via Riccardi 17
Comune di Albiano d'Ivrea	Corso Vittorio Emanuele 54

Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice.

Tenuto conto delle tipologie delle rispettive attività, delle tipologie dei rischi specifici delle singole attività, della contemporaneità dello svolgimento, delle caratteristiche degli ambienti di lavoro, non risultano pericoli derivanti dal contatto tra attività svolte dalle parti che determinino una reale o potenziale esposizione degli operatori e di terzi a rischi da interferenza lavorativa, considerato che il servizio di pulizia è previsto in orari diversi dall'attività di

istituto. I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara non sono soggetti a ribasso d'asta. La ditta appaltatrice potrà presentare al Comune di Albiano d'Ivrea proposte di integrazione alla presente valutazione dei rischi. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamenti di prezzi pattuiti.

### **DETERMINAZIONE COSTI PER LA SICUREZZA**

I costi per la sicurezza, in riferimento a rischi da interferenza, relativi all'appalto in oggetto sono rappresentati unicamente da eventuali costi per incontri di informazione e formazione sui rischi dovuti alle eventuali interferenze per la presenza contemporanea di diversi soggetti operanti che si ritiene di poter quantificare in €950,00.

### **MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA**

Negli ambienti di lavoro sono in vigore i seguenti divieti e obblighi:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale del Comune
- divieto di utilizzare macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Albiano d'Ivrea se non espressamente autorizzati
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale del Comune e di quello dell'aggiudicataria stessa
- divieto di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone

I prodotti utilizzati per le pulizie devono essere accompagnate dalle schede di sicurezza :

- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- la cassetta P.S. con i medicinali è presente e segnalata da apposita cartellonistica.