

# Comune di Bussoleno

Piazza Cavour n. 1 - Cap 10053 – Bussoleno – Città Metropolitana di Torino - P.I. –

C.F. 86501170012

Tel.0122.49002 – E-mail: [info@comune.bussoleno.to.it](mailto:info@comune.bussoleno.to.it)

E-mail certificata: [bussoleno@postemailcertificata.it](mailto:bussoleno@postemailcertificata.it)

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
DAL 1° GENNAIO 2020 AL 30 GIUGNO 2020-  
SULLA BASE DEL CALENDARIO SCOLASTICO REGIONALE  
SCUOLA PRIMARIA "CAVOUR"  
SEDE REFETTORIO ADICENTE AL PLESSO SCOLASTICO  
SITO IN PIAZZA DON ALDO GRISA 1**

\*\*\*

## INDICE

### PARTE GENERALE

- Art. 1 – Oggetto
- Art. 2 – Centro di produzione pasti
- Art. 3 – Durata del contratto
- Art. 4 – Proroga
- Art. 5 – Quantitativo dei pasti giornalieri
- Art. 6 – Ammontare dell'appalto e indicazione del prezzo
- Art. 7 – Sistema di aggiudicazione
- Art. 8 – Caratteristiche mensa e standards minimi di qualità del servizio
- Art. 9 – Personale
- Art. 10 – Sospensione del servizio
- Art. 11 – Ritardata od omessa consegna
- Art. 12 – Accessi
- Art. 13 – Altri oneri inerenti al servizio – obblighi
- Art. 14 – Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo
- Art. 15 – Prezzo del pasto – Pagamenti – Revisione prezzi
- Art. 16 – Garanzia definitiva
- Art. 17 – Cessione del Contratto
- Art. 18 – Subappalto
- Art. 19 – Controlli da parte del committente
- Art. 20 – Penalità - Sanzioni
- Art. 21 – Cause di risoluzione del contratto. Procedura per la risoluzione del contratto
- Art. 22 – Decadenza della ditta appaltatrice
- Art. 23 – Dichiarazione di decadenza
- Art. 24 – Estensione del contratto
- Art. 25 – Controversie e foro competente
- Art. 26 – Patto di integrità
- Art. 27 – Spese contrattuali
- Art. 28 – Obblighi dell'Impresa Affidataria relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari – clausola risolutiva
- Art. 29 – Trattamento dati personali
- Art. 30 – Clausola di rinvio

### PARTE PRESTAZIONALE

- Art. 31 – Descrizione delle operazioni, rilevazione presenze ed orario
- Art. 32 – Pulizia e sanificazione
- Art. 33 – Trasporti
- Art. 34 – Contenitori
- Art. 35 – Materiali di consumo
- Art. 36 – Menù
- Art. 37 – Variazioni dei menù
- Art. 38 – Pasti sostitutivi
- Art. 39 – Diete speciali
- Art. 40 – Diete in bianco
- Art. 41 – Menù alternativi
- Art. 42 – Introduzione di nuovi piatti
- Art. 43 – Conservazione campioni
- Art. 44 – Conservazione delle derrate
- Art. 45 – Riciclo
- Art. 46 – Manipolazione e cottura
- Art. 47 – Preparazione
- Art. 48 – Operazioni preliminari
- Art. 49 – Linea refrigerata
- Art. 50 – Pentolame per la cottura
- Art. 51 – Condimenti
- Art. 52 – Organismi preposti al controllo
- Art. 53 – Allegati

## PARTE GENERALE

### Art. 1 – Oggetto

1. L'appalto ha per oggetto l'acquisto delle derrate, il confezionamento, il trasporto, la consegna, preparazione del refettorio e la distribuzione di pasti caldi giornalieri, pulizia del refettorio, e gestione dei rifiuti e la rilevazione delle presenze per la refezione scolastica della Scuola Primaria del Comune di Bussoleno "Cavour", presso il refettorio scolastico sito Piazza Don Aldo Grisa n. 1 piano primo fuori terra, adiacente ma non coincidente con il plesso scolastico Cavour, scuola Primaria sita in Piazza Cavour n. 4, alunni ed insegnanti.

2. Il refettorio scolastico è sito in Piazza Don Aldo Grisa n. 1 piano primo fuori terra, adiacente ma non coincidente con il plesso scolastico Cavour, scuola Primaria sita in Piazza Cavour n. 4, sono comprese le operazioni di predisposizione e di preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, il servizio in tavola, la pulizia ed il riordino dei tavoli dopo i pasti, la pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali annessi, il ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ed il conferimento dei rifiuti negli appositi punti di raccolta. Le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate con personale messo a disposizione dalla Ditta appaltatrice per tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, con prodotti di pulizia a carico della Ditta.

3. L'articolazione completa del servizio comprende:

❖ **SCUOLA PRIMARIA CAVOUR** (refettorio Piazza Don Aldo Grisa n. 1 piano primo fuori terra, adiacente ma non coincidente con il plesso scolastico Cavour, scuola Primaria sita in Piazza Cavour n. 4) – acquisto delle derrate, il confezionamento, trasporto dei pasti al plesso, preparazione refettori somministrazione, porzionamento e distribuzione con servizio al tavolo, lavaggio, attrezzature specifiche e tutto quanto utilizzato per il servizio, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi cassonetti esterni alla sede della refezione, pulizia sala refezione e piani di appoggio (pulizia dei tavoli con soluzione disinfettante, del banco di distribuzione del cibo e di tutti gli arredi dei refettori, pulizia e lavaggio completo dei pavimenti), la rilevazione assenze..

4. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (sacchi dell'immondizia, detersivi, disincrostanti e disinfettanti ecc...).

5. L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura dei carrelli termici scaldavivande e di un frigorifero con rinvio all'offerta tecnica.

6. L'eventuale spostamento del luogo di refezione non altera le presenti clausole contrattuali, purché la ricollocazione sia all'interno del territorio del comune di Bussoleno.

### Art. 2 – Centro di produzione pasti

All'impresa aggiudicataria è richiesto l'impegno a dotarsi, per l'intera durata dell'appalto, di un centro di cottura alternativo, posto ad una distanza dal luogo di ubicazione del refettorio scolastico percorribile in tempo massimo di quarantacinque minuti, da utilizzarsi in caso di indisponibilità/inagibilità del centro di cottura principale.

Il tempo di percorrenza da prendere a riferimento è quello ottenuto selezionando il percorso più rapido suggerito da "Google Maps".



### **Art. 3 - Durata del contratto**

Il contratto relativo al presente appalto ha la durata di mesi 6 dal 1° gennaio 2020 al 30 giugno 2020, sulla base del calendario scolastico regionale, secondo le modalità previste nel presente capitolato e relativi allegati.

La stazione appaltante si riserva 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.

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.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

Alla scadenza il contratto si intenderà risolto di diritto senza che occorra disdetta o preavviso di sorta. Il servizio è fornito indicativamente per 5 giorni settimanali per le 5 classi della scuola Primaria, sulla base del calendario scolastico.

L'Amministrazione comunale potrà sciogliere il contratto senza che la Ditta appaltatrice possa vantare diritti di qualsiasi natura (risarcimento danni compreso) nel caso in cui l'Autorità scolastica disponga orari che non comportino i rientri pomeridiani.

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

### **Art. 4 Proroga**

Il contratto di appalto può essere prorogato sulla base di un provvedimento espresso dell'Amministrazione, nelle more delle procedure per la selezione di un nuovo contraente e del conseguente passaggio gestionale, ai sensi dell'art. 106 c. 11 del d.lgs. 50/2016, per un periodo non superiore a 3 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 la stazione appaltante.

La proroga del contratto è disposta dall'Amministrazione senza che l'appaltatore 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. 5 - Quantitativo dei pasti giornalieri**

Il quantitativo e i giorni di somministrazione dei pasti giornalieri riportati nel presente articolo hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per 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 aggiudicataria, la quale è obbligata ad accettare (nel limite del rispetto di cui all'art. 106 comma 12 del Codice dei contratti), varianti in aumento o diminuzione della quantità di servizi e/o forniture richieste in corso di contratto, derivanti da cause indipendenti dalla volontà del Comune o da motivazione di pubblico interesse, quali riduzioni dei pasti richiesti dalle scuole, chiusura o riorganizzazione di una scuola dell'infanzia o primaria.

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

Indicativamente:



- **PASTI SCUOLA PRIMARIA** n. 12.390 pasti totali per il periodo 01.01-30.06 /2020, sulla base del calendario scolastico regionale, per 5 giorni/settimana (dal lunedì al venerdì), pasti giornalieri ad oggi prevedibili n. 118 comprensivi di alunni ed insegnanti.

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. 6 - Ammontare dell'appalto e indicazione del prezzo**

L'importo contrattuale sarà determinato dal prezzo di ogni singolo pasto al netto del ribasso d'asta e di IVA, per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è così stabilito:

PRIMARIA CAVOUR ( bambini e adulti)	€ 4,70 + IVA
-------------------------------------	--------------

Il costo unitario dei pasti di cui sopra è comprensivo di € 0,05 non soggetti a ribasso perché riferiti agli oneri inerenti la sicurezza, oltre iva e comprensivo della fornitura di stoviglie in mater-bi per il periodo di durata dell'appalto.

Una previsione complessiva di **n. 12.390/periodo 01.01.2020-30.06.2020** pasti per un numero complessivo, per un ammontare complessivo **a base d'asta pari a € 58.233,00** comprensivi degli oneri della sicurezza, oltre IVA incluso di acquisto delle derrate alimentari, lo loro preparazione e confezionamento, il trasporto, la preparazione del refettorio scolastico, la distribuzione a tavola dei pasti, la pulizia del refettorio, la sanificazione dei locali mensa/refettorio delle scuole, la gestione dei rifiuti, rilevazione assenze.

Il numero dei pasti assume valore meramente indicativo, essendo condizionato dalla regolarità della frequenza degli alunni nella utilizzazione del servizio. La loro variazione in aumento o diminuzione non potrà giustificare, in alcun modo, un'eventuale richiesta di indennizzo o rimborso spese da parte della ditta appaltatrice.

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 ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 (di seguito Codice) valutato sulla base dei sotto riportati punteggi massimi assegnabili.

Le offerte saranno sottoposte all'esame di apposita Commissione Giudicatrice nominata nel rispetto delle disposizioni di cui all'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.

**B) Offerta economica: 30 Punti**

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di 30 punti.

<b>Art. 8 - Caratteristiche mensa e standards minimi di qualità del servizio</b>
--

Il pasto caldo giornaliero pro-capite sarà costituito da un primo, secondo con contorno, pane, frutta o dessert.

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel seguente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Dovranno in ogni caso essere rispettate le indicazioni contenute nelle "Linee Guida della ristorazione collettiva" emanate dalla Regione Piemonte nonché le indicazioni contenute nel D.M. 25.07. 2011.

Il fornitore si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicati nell'offerta tecnica in sede di gara.

<b>Art. 9 - Personale</b>
---------------------------

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

In particolare, la ditta appaltatrice dovrà provvedere in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio dando attuazione alle previsioni contrattuali del settore (clausola sociale). L'Aggiudicatario dovrà provvedere all'inquadramento del personale già operante presso i refettori, nel rispetto delle norme relative all'assunzione ed all'assorbimento del personale già utilizzato dalla ditta uscente.

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 alla ditta appaltatrice, ivi compreso il *cartellino di riconoscimento*. Deve essere inoltre dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

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

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

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

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

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

L'impresa appaltatrice si impegna a comunicare al Comune, il nominativo del *Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione* e del *Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza*.

L'impresa appaltatrice deve presentare inoltre, prima dell'inizio del servizio, il proprio *Piano di Sicurezza*.

Saranno a carico dell'Impresa appaltatrice:

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

L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale appaltante, a presentare:

- il certificato di regolarità contributiva (DURC) rilasciato dall'Ufficio INPS di competenza;
- copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali relativi agli addetti di cui al presente articolo.

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

I suddetti obblighi vincolano la ditta 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 appaltante si riserva di risolvere il contratto per la mancata osservanza delle prescrizioni del presente articolo.

Per lo svolgimento del servizio in oggetto, l'impresa aggiudicataria dovrà garantire un numero di addetti alla distribuzione in modo che sia rispettato il rapporto operatore/pasti distribuiti pari a 1:25.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e al confezionamento dei pasti durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura e guanti monouso.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici.

I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Qualora il personale rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

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

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

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

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

Per eventuali chiusure delle scuole disposte dall'autorità scolastica e/o comunale ecc. la ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo e non avrà diritto ad alcun compenso.

Per scioperi del personale dipendente dell'appaltatore lo stesso sarà obbligato 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. 11 – Ritardata od omessa consegna**

Nessun ritardo a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna dei pasti. In caso di mancata consegna, totale o parziale, nel giorno o nelle ore fissate l'Amministrazione Comunale appaltante si riserva il diritto di applicare alla ditta appaltatrice una penalità pari al 50% del valore dei pasti non consegnati o consegnati in ritardo, da trattenersi sulle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla garanzia presentata, fatti salvi il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza e l'incameramento della cauzione secondo quanto previsto dal presente capitolato.

In caso di ritardo della somministrazione dei pasti superiore ai dieci minuti è obbligatorio per la Ditta aggiudicatrice comunicarlo per iscritto alla stazione appaltante.

### **Art. 12 – Accessi**

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

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

Le Amministrazioni Comunali non assumeranno alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La ditta appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati delle Amministrazioni Comunali in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

### **Art. 13 – Altri oneri inerenti al servizio – obblighi**

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

L'Impresa aggiudicataria ove richiesto 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..

#### Responsabilità ed assicurazioni

L'Appaltatore 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'Appaltatore 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'Aggiudicatario 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'appaltatore, 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 trovantisì 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'appaltatore, 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'appaltatore, 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'Amministrazioni comunali interessate all'appalto.

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

Qualora l'appaltatore 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. 14 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo**

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

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.



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

#### **Art. 15 - Prezzo del pasto - pagamenti – Revisione prezzi**

I prezzi saranno fissi per l'intera durata del contratto.

Il pagamento dei corrispettivi dovuti dal Comune 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'appaltatore 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'appaltatore è tenuto 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'appaltatore assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari.

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 comma 988 art. 1 della Legge 205/2017, l'appaltatore dichiara di essere a conoscenza che il pagamento di fatture di importi superiori a 5.000 euro è inoltre subordinato alla verifica dell'adempimento agli obblighi risultanti da cartelle di pagamento notificate.

#### **Art. 16 - Garanzia definitiva**

**Garanzia definitiva:** pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale.

L'Impresa affidataria, è obbligata a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al dieci per cento (10%) dei singoli importi contrattuali, con le riduzioni previste dell'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al dieci per cento (10%), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); ove il ribasso sia superiore al venti per cento (20%), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%).

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma,



del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del servizio ed è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Tale automatismo si applica anche agli appalti di forniture e servizi. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata e cessa di avere effetto a completamento avvenuto della fornitura ed a esito favorevole del controllo del materiale fornito e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

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

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

#### **Art. 17 - Cessione del contratto**

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

#### **Art. 18 – Subappalto**

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

a) Servizio di trasporto pasti, che potrà essere affidato dall'impresa appaltatrice a ditta specializzata in trasporti con l'impegno che i mezzi utilizzati siano adeguati alle vigenti normative igienico-sanitarie e alle prescrizioni del presente Capitolato.

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

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

#### **Art. 19 – Controlli da parte del committente**

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

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.

A tale proposito, tutti i membri della "Commissione mensa" avranno quest'ultima facoltà, inoltre il Comune potrà comunicare all'Impresa il nominativo di altre persone autorizzate ad effettuare i controlli.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

1. Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario comprendente l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza; la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.

2. Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche a far parte della Commissione Mensa.

I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

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

I membri delle Commissioni 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. 20 - Penalità – 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'appaltatore.

L'Ente a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il principio della progressione.

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

- L' Ente promuoverà formale contestazione all'Impresa appaltatrice con esplicitazione delle disfunzioni rilevate comunicando altresì eventuali prescrizioni alla quale l'appaltatore 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 – € 500,00;
- mancata consegna totale o parziale dei pasti, secondo la disciplina prevista dall'articolo 12 – € 500,00;
- mancata osservanza del menu e degli orari di fornitura pasti– € 500,00;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche– € 500,00;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti– € 500,00;
- mancata consegna o errata preparazione di dieta speciali– € 500,00;
- personale inferiore ai parametri stabiliti– € 500,00;
- cattivo confezionamento dei pasti– € 500,00;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti o alimenti– € 1.500,00;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi e delle attrezzature di trasporto- fino a € 2.000,00.

Le inadempienze sopradescritte risultano elencate a livello di esempio e non esaustivo e l'Amministrazione Comunale ha 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 penalità vengono previste da un minimo di 100,00 Euro ad un massimo di 5.000,00 Euro in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L' applicazione di sanzioni/penalità 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.

<b>Art. 21 – Cause di risoluzione del contratto. Procedura per la risoluzione del contratto</b>
---

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

- a) reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verifichino per più di n. 5 volte e siano preceduti da comunicazione scritta;
- b) inosservanza, da parte dell'appaltatore, 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'Appaltatore concretano grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formula la contestazione degli addebiti all'Appaltatore, 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'Appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante dispone la risoluzione del contratto.

In sede di liquidazione finale delle prestazioni dell'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'Appaltatore 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. 22 - Decadenza della ditta appaltatrice**

La ditta appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

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

#### **Art. 23 - Dichiarazione di decadenza**

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.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'appaltatore sono a carico di quest'ultimo.

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

#### **Art. 24 – Estensione del contratto**

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

In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accettare l'estensione, senza che possa, per tale motivo, avanzare pretese di sorta, nel limite previsto all'art. 106, comma 12, del Codice dei Contratti.

#### **Art. 25 – Controversie e foro competente**

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

#### **Art. 26 - Patto di integrità**

L'istanza di partecipazione deve essere corredata dal " Patto di integrità" reso in conformità dell'allegato "B" debitamente compilato e sottoscritto dal legale rappresentante del candidato o dal soggetto regolarmente munito dei poteri di firma, a pena d'esclusione

#### **Art. 27 – Spese contrattuali**

Sono a carico dell'impresa affidataria le spese per la pubblicazione obbligatoria del bando di gara, come previsto dall'art. 5 comma 2 del D.M. Infrastrutture e Trasporti del 2.12.2016.



Sono altresì a carico dell'Impresa Aggiudicatrice tutte le spese inerenti la stipula del contratto di affidamento del servizio.

<b>Art. 28 – Obblighi dell'Impresa Affidataria relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari – clausola risolutiva.</b>
---

L'Impresa affidataria si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 Legge 13.08.2010 n. 136 e s.m.i.

Gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere per l'esecuzione della presente concessione il Codice Identificativo di Gara (CIG).

L'Impresa affidataria si impegna a dare immediata comunicazione al Comune notizia

Dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria in capo alla propria controparte (subcontraente della filiera delle imprese o concessionario di finanziamenti pubblici a qualsiasi titolo interessati alla presente concessione).

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

<b>Art. 29 - Trattamento di dati personali</b>
--

In ottemperanza a quanto previsto dal "Codice in materia di protezione dei dati personali", di cui all'art. 13 del Regolamento Europeo n. 679/2016 (GDPR), il Comune di Bussoleno fornisce le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali e dei dati sensibili e/o giudiziari:

- il trattamento dei dati relativi ai soggetti che hanno reso dichiarazioni in sede di partecipazione alla gara, sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, nel pieno rispetto della riservatezza e dei diritti;

- i dati forniti dai soggetti di cui sopra verranno trattati per le finalità di rilevante interesse pubblico (relative alla stipula del contratto d'appalto) ed in particolare i dati di carattere giudiziario, acquisiti in sede di verifica di autodichiarazione, saranno trattati ai sensi dell'autorizzazione n. 7/2014 del Garante per la protezione dei dati personali, di cui all'art. 21 del D.Lgs. n. 196/2003;

- il trattamento sarà effettuato con modalità cartacea, informatica e telematica;

- i dati saranno comunicati ai soggetti aventi titolo in virtù di leggi o regolamenti, solo per motivi inerenti il procedimento di affidamento del servizio;

- il titolare del trattamento è il Comune di Bussoleno, nella persona del Sindaco pro tempore;

- responsabile del trattamento è il dott. MICHELA Cristiano

- in ogni momento potranno essere esercitati i diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 15 del Regolamento Europeo n. 679/2016 (GDPR).

<b>Art. 30 - Clausola di rinvio</b>
-------------------------------------

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione appaltante e la ditta 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. 31 - Descrizione delle operazioni, rilevazione presenze ed orario

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà comunicato giornalmente alla ditta entro le ore 9:30 dal personale scolastico.

La ditta deve individuare un referente e un suo sostituto al quale il Plesso scolastico deve comunicare gli assenti. Il referente o il suo sostituto dovranno caricare sul programma di gestione mensa comunale gli assenti giornalmente. La ditta appaltatrice deve fornire al referente gli strumenti necessari per poter gestire la rilevazione delle presenze attraverso il software/applicazione indicata dal Comune.

I pasti dovranno essere preparati dall'impresa appaltatrice presso la cucina e successivamente trasportati nei rispettivi plessi per la somministrazione.

I pasti dovranno essere distribuiti nel seguente orario:

- Scuola Primaria di Cavour presso il refettorio sito in Piazza Don Aldo Grisa n. 1 piano primo fuori terra, adiacente ma non coincidente con il plesso scolastico Cavour, scuola Primaria sita in Piazza Cavour n. 4 :

– 1° turno ore 12:15

- 2° turno ore 13:00

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Gli orari di consegna e distribuzione potranno subire variazioni nel corso del periodo 01.01.2020 -30.06.2020 e dovranno essere comunicati all'impresa con congruo anticipo, di almeno 10gg.. In tali circostanze l'impresa non potrà avanzare richieste di variazioni di prezzo nemmeno in termini di indennizzo o rimborsi spese. Analoga previsione riguarda l'eventuale attivazione dei doppi turni nei singoli plessi scolastici.

È possibile ricorrere a preparazione e trasporto dei pasti in un'unica soluzione per i doppi turni previsti.

### Art. 32 - Pulizia e sanificazione

#### **Refettorio e locali annessi**

Le operazioni di pulizia e sanificazione del locale mensa sono eseguite dal personale della ditta. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'impresa appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica –HACCP– e del D.M. 25/07/2011.

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

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di segnalazione presenza di animali infestanti nel corso del periodo di affidamento.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, somministrazione e confezionamento dei pasti, e dovrà essere riposto su un carrello apposito in modo da evitare rischi di contaminazione delle pietanze in preparazione.



I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

### **Centro cottura**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura devono essere conformi alle norme di sicurezza e igienico-sanitarie vigenti in materia.

1. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro Cottura dovranno essere deterse e disinfettate con materiale idoneo e nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

## **Art. 33 - Trasporti**

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire immediatamente dopo la cottura.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti alla mensa scolastica, a cura dell'impresa aggiudicataria entro le ore 11:45.

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

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, muniti di autorizzazione igienico-sanitaria rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80 e nel rispetto del D.M. 25/07/2011 in materia di Criteri Ambientali Minimi devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque certificati e conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento dei servizi e devono assicurare la conservazione dei pasti alle temperature dovute.

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

La ditta appaltatrice elabora il piano di trasporto e di consegna pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti.

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

## **Art. 34 - Contenitori**

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

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

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

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

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

### **Art. 35 - Materiali di consumo**

Restano altresì a carico dell'Impresa Appaltatrice la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi della spazzatura, tovaglioli, tovaglette, guanti monouso, piatti di plastica, posate, bicchieri ecc.)

I pasti saranno serviti con posateria, piatti e bicchieri costituiti da materiale mater-bi: piatti, bicchieri e posate devono essere in materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

Sono compresi nella fornitura i kit dell'assaggiatore da mettere a disposizione degli organi di controllo.

La fornitura monouso deve essere costituita da 1 tovaglietta, 1 tovagliolo, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo e contorno e posate per ogni utente.

È fatto obbligo all'impresa di fornire posate, piatti e bicchieri riutilizzabili, se mancanti o smarriti.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta" si rinvia a quanto disposto dal D.M. 25/07/2011 in materia di Criteri Ambientali Minimi.

### **Art. 36 – Menù**

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di confezionare, fornire e somministrare i pasti secondo il menu attualmente in uso e in allegato al presente bando:

- Autunno – inverno in allegato
- Primavera- estate in allegato .

La composizione standard del menù è:

- Un piatto primo
- Un secondo piatto con contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione o un dessert o uno yogurt
- Acqua naturale.

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi dovranno essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione, secondo il criterio della stagionalità. Per la frutta dovranno essere somministrati, ogni settimana, almeno quattro tipologie diverse, secondo il criterio della stagionalità. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e tabelle regionali. Non è consentito alla ditta appaltatrice apportare alcuna variazione ai menù e alle tabelle dietetiche suddette senza preventiva esplicita autorizzazione o richiesta dell'Amministrazione Comunale.

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.

Il menù invernale terminerà nel mese di marzo.

Il menù estivo inizierà nel mese di aprile e terminerà nel mese di giugno.

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 alla ditta 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 la Stazione appaltante e da questa autorizzate con comunicazione appropriata (scritta, via fax, e-mail ecc.).

#### **Caratteristiche delle derrate alimentari -**

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

#### **Etichettatura delle derrate alimentari**

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.
3. I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare, sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture e informazioni obbligatorie: 1) da agricoltura biologica-regime di controllo CE; 2) nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale; 3) sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

### **Art. 37 – Variazione dei menù**

È facoltà dell'Amministrazione Comunale, in collaborazione con la Commissione Mensa, richiedere variazioni ai menù. In questo caso le variazioni vengono concordate con la ditta appaltatrice.

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

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla stampa in lingua italiana dei menù standard, delle relative diete speciali e delle eventuali revisioni.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì fornire all'Amministrazione Comunale copia dei menù.

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad affiggere, nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti, evidenziando:

- le sostanze od i prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011);
- i prodotti di produzione biologica;
- i prodotti DOP e IGP e a filiera/marchio certificata.

### **Art. 38 – Pasti sostitutivi**

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

1° piatto: pasta o riso in bianco se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con altri alimenti anche preconfezionati da concordare con il Comune;

- 2° piatto: tonno o formaggio o prosciutto;
- Contorno: verdura di stagione;
- succo di frutta;
- Frutta: altro alimento simile o dessert o yogurt.

#### **Art. 39 – Diete speciali**

A richiesta degli utenti la ditta appaltatrice dovrà approntare diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

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

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

#### **Art. 40 – Diete in bianco**

L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico se non superano la durata di 72 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo o tacchino) oppure pesce al vapore, da un contorno lessato, pane e frutta, o da altro che verrà concordato dalle parti.

#### **Art. 41 – Menù alternativi**

Su richiesta dell'utenza e secondo le intese con la stazione appaltante dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e vegane, con adeguata varietà degli alimenti.

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

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche la ditta appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale appaltante le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempreché 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 la ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli 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.(manuale FERCO).

L'Amministrazione Comunale appaltante si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

#### **Art. 44 – Conservazione delle derrate**

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

Nel caso in cui non possa essere garantito il prodotto fresco è consentito il ricorso a prodotti conservati. Comunque ogni operazione di manipolazione di prodotti alimentari è vincolata alla



stretta osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti al momento dell'espletamento del servizio e la ditta appaltatrice è garante di questa correttezza di trattamento nei confronti del Comune.

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

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

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

#### **Art. 45 – Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

#### **Art. 46 – Manipolazione e cottura**

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

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

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

#### **Art. 47 – Preparazione**

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

A titolo meramente esemplificativo si indicano alcune operazioni fondamentali:

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

#### **Art. 48 - Operazioni preliminari**

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

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

#### 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 delle caraffe 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'appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune in materia di raccolta differenziata.

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

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 ed 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. 49 – Linea refrigerata**

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

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

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

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

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

#### **Art. 50 - Pentolame per la cottura**

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

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

#### **Art. 51 – Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine di oliva, prodotto in Italia da olive italiane; nel caso di quelle cotte è ammessa una prima fase di condimento presso il centro di cottura finale al fine di aumentare la gradibilità dell'alimento.

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

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano

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

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

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

#### **Art. 52 – Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono il Comune di Bussoleno ente appaltante, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale appaltante comprese eventuali Commissioni.

#### **Art. 53 – Allegati**

Al presente capitolato vengono uniti quale parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:

1. ALLEGATO A) GRAMMATURE E RICETTE IN MENSA CON GUSTO;
2. ALLEGATO B) PATTO D'INTEGRITA'
3. ALLEGATO C) DUVRI
4. ALLEGATO D) ANALISI ECONOMICA
5. ALLEGATO E) MENU' PRIMAVERA-ESTATE
6. ALLEGATO F) MENU' AUTUNNO-INVERNO