

**Unione Novarese 2000**

Via Roma, 16 - 28010 Caltignaga (NO) - Italy  
Tel. (+39)0321.652114 - Fax (+39)0321.652896  
Codice Fiscale: 94039790038 - Partita IVA: 01894130036  
E-Mail: [segreteria@unionenovarese2000.it](mailto:segreteria@unionenovarese2000.it)  
Posta Elettronica Certificata: [unione@pec.unionenovarese2000.it](mailto:unione@pec.unionenovarese2000.it)  
Web: <http://www.unionenovarese2000.it>



Briona, Caltignaga, Fara Novarese

OGGETTO: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI PRECUCINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'UNIONE NOVARESE 2000.  
PERIODO: 01/01/2020 - 31/12/2024  
CIG 80763173A0

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO****TITOLO I****INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO****Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa specializzata del servizio di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado situate nei comuni afferenti all'Unione Novarese 2000, comprese le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali pertinenti il servizio di refezione.

L'impresa dovrà inoltre garantire la fornitura e la gestione, a propria cura e spese, di un sistema informatico finalizzato alla gestione:

- delle iscrizioni degli utenti
- delle prenotazioni giornaliere
- del pagamento dei pasti con sistema prepagato o post pagato
- dei solleciti di pagamento per la gestione delle morosità,

secondo quanto successivamente specificato all'art. 32 del capitolato speciale e in maniera tale da non coinvolgere il personale scolastico in alcuna attività.

L'utilizzo del suddetto sistema informatico, inclusi tutti i dispositivi, le attrezzature ed i canoni necessari al suo funzionamento, dovrà essere garantito all'Unione Novarese 2000 senza alcun costo aggiuntivo.

Il sistema dovrà essere operativo entro la data di inizio del servizio.

Ove durante la vigenza del contratto dovessero essere attivati ulteriori plessi scolastici sul territorio, essi dovranno essere serviti dall'impresa aggiudicataria (nel seguito "I.A.") alle medesime condizioni pattuite nell'ambito della presente procedura.

Ove la Stazione Appaltante (nel seguito "S.A.") dovesse attivare dei servizi accessori di carattere scolastico, educativo o socio-assistenziale nel corso della vigenza contrattuale, comportanti la necessità di fornitura pasti, il servizio di refezione dovrà essere svolto dall'I.A. alle stesse condizioni di aggiudicazione del servizio di cui all'oggetto.

In base alle stime della S.A., saranno complessivamente erogati nel corso della vigenza contrattuale n. 213.500,00 pasti, per l'intera durata dell'appalto, e n. 35.000 merende.

**Art. 2 - Importo, finanziamento e durata dell'appalto**

L'importo del pasto è fissato in Euro 4,00 (quattro/00), Iva esclusa, per i pranzi, e in Euro 0,60 (zero/60), Iva esclusa, per le merende, esclusivamente per le scuole dell'infanzia, al lordo del ribasso proposto in sede di gara, pertanto l'importo presunto del contratto, sulla base di una stima del numero dei pasti e delle merende da erogare durante tutta la durata contrattuale, ammonta complessivamente ad Euro 875.000,00 (ottocentosestantacinquemila/00), Iva di legge esclusa.

Il pagamento della fornitura verrà in parte effettuato direttamente dagli utenti del servizio e per la differenza dalla S.A.

Gli utenti pagheranno il costo del pasto così come definito dalle tariffe stabilite dalla S.A..

Il corrispettivo a carico della S.A. verrà fatturato mensilmente dal concessionario e sarà calcolato come differenza fra il costo pasto offerto in sede di gara, per il numero di pasti effettivamente forniti, e quanto dovuto dagli utenti per gli stessi pasti, in base alle tariffe loro applicate, indipendentemente da quanto gli utenti abbiano effettivamente versato.

Dall'importo che il concessionario dovrà fatturare dovranno essere detratti gli importi che eccedono il costo pasto offerto in sede di gara, dovuti alla ditta dagli utenti tenuti a pagare una tariffa superiore al costo del buono pasto stesso.

L'appalto avrà inizio il giorno 01/01/2020, salvo specifica e motivata richiesta da parte dell'I.A. e terminerà, in ogni caso il 31/12/2024.

### **Art. 2.1 Corrispettivo e modalità di pagamento**

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio, entro gli importi stabiliti dall'Unione.

La differenza tra il costo unitario dei pasti (costo totale posto a carico degli utenti suddiviso per fasce di importo come previsto dalla deliberazione di Giunta dell'Unione che stabilisce i costi a carico degli utenti) ed il costo derivante dall'aggiudicazione dell'appalto sarà riconosciuto dall'Unione al concessionario a titolo di compensazione derivante dall'interesse pubblico che caratterizza il servizio. Ove in alcune fattispecie il costo del pasto pagato dagli utenti sia superiore al corrispettivo dovuto al concessionario, tale differenza sarà portata in deduzione rispetto a quanto dovuto dall'Unione.

Sono inoltre a carico dell'Amministrazione i pasti consumati dagli insegnanti e dal personale Ata avente diritto al pasto gratuito, nel numero certificato dall'autorità scolastica e comunicato ogni anno all'Unione; Le fatture emesse nei confronti della S.A. dovranno esporre il numero dei pasti complessivamente forniti agli alunni e agli insegnanti e dovranno essere distinte per ogni plesso scolastico, con i relativi costi contrattuali distinti per fascia che, per gli insegnanti e per gli alunni che usufruiscono dell'esenzione totale, corrisponderà al costo contrattuale e per le altre fasce alla differenza tra costo contrattuale e quota a carico dell'alunno oppure alla differenza – in negativo – tra costo a carico dell'alunno e costo contrattuale, quando la tariffa applicata agli alunni sia superiore al costo contrattuale. Alle fatture dovrà essere allegato un rendiconto.

Le fatture elettroniche dovranno essere indirizzate a UNIONE NOVARESE 2000 – Via Roma n. 16 – 28010 CALTIGNAGA (NO) con il seguente codice univoco ufficio: UFYI2P, ed essere emesse secondo i dettami dall'art. 21 del decreto n. 633 del 1972 con l'annotazione "scissione dei pagamenti". Dovranno inoltre riportare il CIG relativo all'affidamento.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 (trenta) giorni dalla data di registrazione delle stesse al protocollo della S.A. previa verifica della regolarità della prestazione e della regolarità contributiva del concessionario a favore del proprio personale attestata a mezzo del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

### **Art. 3 – Prezzo del pasto**

Con riferimento a tutto quanto stabilito nel presente capitolato speciale, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla S.A. all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Nel prezzo del singolo pasto deve essere ricompresa la fornitura di acqua minerale naturale.

### **Art. 3.1 – Revisione dei prezzi**

Il prezzo di ogni singolo pasto è soggetto a revisione periodica ai sensi dell'art. 175 del Codice, a decorrere dal secondo anno dell'affidamento ed a partire dal 01 gennaio di ogni anno, previa istanza motivata del concessionario, corredata dai relativi dati e calcoli e dopo apposita istruttoria condotta dal RUP.

Per l'aggiornamento prezzi si farà riferimento alla percentuale di aumento del costo della vita per le famiglie di operai e impiegati relativa all'Istat, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.), relativa all'anno solare precedente, ridotta del 50%;

#### **Art . 4 – Elenco delle sedi di refezione e dimensione presumibile dell'utenza**

Le sedi di refezione sono elencate nel presente articolo.

Il numero di pasti riportato a margine di ciascuna, il relativo periodo di inizio e fine del servizio e l'orario hanno un valore di massima e non costituiscono impegno per la S.A.

1. Scuola dell'infanzia di Briona:
  - Indirizzo: via Velini 2;
  - N. pasti annuale stimato 3.500;
  - N. merende annuale stimato 200
  - Giorni di distribuzione: dal lunedì al venerdì;
  - Orario di inizio refezione: ore 11.30;
  - Periodo: calendario scolastico;
2. Scuola primaria di Briona:
  - Indirizzo: via Nazionale 30;
  - N. pasti annuale stimato 3.300;
  - Giorni di distribuzione: lunedì-mercoledì-giovedì
  - Orario di inizio refezione: ore 12.25;
  - Periodo: calendario scolastico.
3. Scuola dell'infanzia di Caltignaga:
  - Indirizzo: via Stazione 3;
  - N. pasti annuale stimato 6.800;
  - N. merende annuale stimato 6.800;
  - Giorni di distribuzione: dal lunedì al venerdì;
  - Orario di inizio refezione: ore 11.30;
  - Periodo: calendario scolastico.
4. Scuola primaria di Caltignaga:
  - Indirizzo: via Roma 14;
  - N. pasti annuale stimato 8.000;
  - Giorni di distribuzione: dal lunedì-mercoledì-giovedì;
  - Orario di inizio refezione: ore 12.45;
  - Periodo: calendario scolastico.
5. Scuola secondaria di primo grado di Caltignaga:
  - Indirizzo: via Roma 7;
  - N. pasti annuale stimato 1.700;
  - Giorni di distribuzione: martedì;
  - Orario di inizio refezione: ore 13.10;
  - Periodo: calendario scolastico.
6. Scuola dell'infanzia di Fara Novarese:
  - Indirizzo: via Battisti 25;
  - N. pasti annuale stimato 8.400;
  - Giorni di distribuzione: dal lunedì al venerdì;
  - Orario di inizio refezione: ore 11.30;
  - Periodo: calendario scolastico.
7. Scuola primaria di Fara Novarese:
  - Indirizzo: via Garibaldi 17;
  - N. pasti annuale stimato 9.200;
  - Giorni di distribuzione: dal lunedì-giovedì;
  - Orario di inizio refezione: ore 12.30;
  - Periodo: calendario scolastico.
8. Docenti nei vari plessi: n. 1800 pasti annui presunti.

Per quanto attiene gli ulteriori plessi scolastici o servizi che dovessero essere attivati sul territorio durante la vigenza del contratto, trattandosi di opzioni eventuali, non è possibile stimare preventivamente la

relativa utenza, tuttavia la I.A. si impegna a garantire in tal caso le medesime condizioni contrattuali.

#### **Art. 5 - Scioperi**

In caso di sciopero che interessi il personale della I.A., questa dovrà informare la S.A. entro le ore 9.00.

In tal caso la I.A. ha comunque l'obbligo di garantire il servizio, eventualmente con facoltà di servire un adeguato pasto freddo alternativo.

## TITOLO II

### ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

#### **Art. 6 - Locali e Impianti**

La I.A. deve provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti in un centro cottura di sua proprietà o disponibilità, sufficientemente vicino agli indirizzi di consumo da garantire un adeguato mantenimento termico ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi ed il loro consumo, provvisto di attrezzature ed utensili in corretto stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene, atte ad agevolare i controlli sanitari da parte dei servizi di igiene scolastica.

Il centro cottura, l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva, devono essere:

- idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene;
- in giusto rapporto tra il numero dei pasti prodotti, la potenzialità delle attrezzature e le superfici degli ambienti;

Al fine di verificare l'ottemperanza al presente articolo, la S.A. potrà richiedere all'I.A. specifica documentazione tecnica, sanitaria, ecc.

#### **Art. 7 – Oneri inerenti il servizio**

E' a carico dell'I.A. la fornitura 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, tovagliette, guanti monouso, ecc.).

In tutti i plessi scolastici i pasti saranno serviti con posateria, piatti e bicchieri a carico dell'I.A.

A discrezione della I.A., posateria, piatti e bicchieri saranno costituiti da materiale a perdere per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti.

Tutti i prodotti ed i materiali utilizzati devono essere assolutamente atossici.

#### **Art. 8 – Assicurazioni RCT/RCO**

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto e, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone e/o cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della S.A., salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

A questo proposito l'I.A. dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro contro i rischi inerenti la gestione del servizio, con massimale minimo pari ad € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) unico per sinistro e per anno assicurativo e contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti della S.A.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'ufficio competente prima dell'attuazione del servizio e dovrà contenere esplicitamente indicato il massimale di copertura per sinistro e per lo specifico servizio di refezione scolastica gestito per conto dell'Unione Novarese 2000.

#### **Art. 9 – Divieto di cessione e subappalto**

E' vietata all'I.A., sotto pena di "rescissione de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale della fornitura, ad eccezione di quanto espressamente comunicato in sede di partecipazione alla gara. Delle attività subappaltate sarà comunque pienamente e direttamente responsabile l'I.A.

TITOLO III  
TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

**Art. 10 - Consegna dei pasti**

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del d.P.R. n. 327/1980, artt. 46 e ss.mm.ii., pertanto dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.

Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al suddetto decreto e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65°C e 70°C fino al momento del consumo, e di quelli crudi da conservare freddi, che deve essere compresa tra 4°C e 8°C.

La consegna dovrà essere ultimata, salvo diverse disposizioni:

- entro le ore 11.15 e non prima delle ore 11.00 per le utenze delle scuole dell'infanzia,
- entro le ore 12.15 e non prima delle ore 12.00 per le utenze delle scuole primarie,
- entro le ore 12.55 e non prima delle ore 12.40 per l'utenza della scuola secondaria di 1° grado di Caltignaga.

I pasti dovranno essere serviti in contenitori pluriporzione; il tutto trasportato in idonei contenitori termici o isotermici che assicurino la conservazione dei pasti, secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti.

La S.A. si riserva la possibilità di chiedere la sostituzione sia dei contenitori interni sia di quelli termici o isotermici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero più tali contenitori idonei alla distribuzione del vitto nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21 Marzo 1973 e ss.mm.ii. e del Reg. CE n. 852/2004 e saranno forniti dalla I.A.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per il secondo e per i contorni).

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che deve essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

Il cuoco responsabile deve incontrare gli operatori addetti alla distribuzione e dare dimostrazione di come deve essere svolto al meglio il servizio; inoltre ha l'obbligo di essere presente alla distribuzione nelle singole scuole almeno due volte l'anno o a richiesta del responsabile del servizio.

In luogo dei pasti caldi, in occasioni particolari, ad es. gite scolastiche o altri eventi, potranno essere richiesti, con preavviso di una settimana, cestini da viaggio composti da:

- n. 2 panini da 50 g cadauno o pane a fette con prosciutto cotto o crudo e formaggio,
- n. 1 frutto trasportabile senza danno (es. mela, arancia, banana),
- n. 1 succo di frutta in brik,
- n. 1 prodotto dolciario,
- n. 1 bottiglia di acqua minerale in PET da 50 cl,
- n. 2 tovaglioli di carta.

**Art. 11 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti**

La I.A. dovrà garantire con proprio personale il servizio di distribuzione dei pasti, nonché la pulizia del locale di refezione e di tutte le attrezzature (tavoli, sedie, posate, stoviglie, ecc.).

Il personale addetto alla distribuzione è tenuto a:

- togliersi anelli (esclusa fede nuziale), braccialetti, orologio, collane, orecchini, piercing, ecc.;
- lavarsi accuratamente le mani;
- indossare il camice, guanti, cuffia e appositi calzari;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni;
- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- utilizzare utensili adeguati e calibrati.

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 esclusivamente formaggio grana padano o parmigiano reggiano. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

#### **Art. 12 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato 1) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato 2), salvo diverse disposizioni da parte delle autorità competenti.

L'I.A. deve garantire, altresì, l'approvvigionamento delle materie prime nel rispetto delle Tabelle Merceologiche .

#### **Art. 13 – Norme legislative**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla L. n. 283/1962 e al D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii., al Reg. CE n. 852/2004, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

E' in ogni caso vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

### TITOLO IV PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

#### **Art. 14 – Personale, organizzazione ed assicurazione**

La ditta appaltatrice curerà a sue spese l'organizzazione del servizio oggetto della presente convenzione; il tutto con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, impianti, automezzi, utenze e personale.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alle assicurazioni di Legge prescritte per i dipendenti, sottostando a tutte le spese relative. Tutto il personale deve essere in regola ai sensi del Reg. CE 852/04. Poiché con D.G.R. del Piemonte n° 42-4511 del 13 novembre 2001 ha sospeso il rilascio/rinnovo del libretto sanitario per due anni a far data dall'1/1/2002 è richiesto, fino a nuove disposizioni, il rispetto per tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso degli obblighi normativi generali:

- Certificato medico di non contagiosità da presentare al datore di lavoro in caso di assenza per malattia superiore a cinque giorni;
- Comunicazione al datore di lavoro di eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose (art., 41, 2° comma D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327);
- Standard elevato di pulizia e adeguato abbigliamento (Reg. CE 852/04).

Il responsabile della ditta appaltatrice, il cui nome sarà comunicato alla S.A., è responsabile personalmente ed individualmente del servizio. La ditta appaltatrice s'impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina nella misura in cui non contrasti con le norme vigenti.

La I.A. si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei servizi costituenti oggetto dell'appalto, tutte le norme contenute nel relativo Contratto Collettivo Nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modifiche o interazioni.

La I.A., onde permettere all'Ente l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 relativo al recupero dei contributi CEE/AIMA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali: fatture o bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, con la relativa percentuale di grasso.

#### **Art. 15 – Clausola sociale**

L'aggiudicatario del servizio è gravato dall'impegno ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative o di manodopera previste;

pertanto, se il numero dei dipendenti e la qualifica siano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa, è tenuto ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del precedente concessionario.

A tal fine, si indica il numero e mansione dei lavoratori attualmente impiegati dal gestore del servizio per l'esecuzione dell'appalto in corso:

n. ordine	Sede di lavoro	livello	mansione	ore settimanali
Op. 1	Briona scuola infanzia	6° S	Addetta mensa	6,25
Op. 2	Briona scuola primaria	6° S	Addetta mensa	4,50
Op. 3	Caltignaga scuola infanzia	6°	Addetta mensa	8,75
Op. 4	Caltignaga scuola primaria	6°	Addetta mensa	8,00
Op. 5	Caltignaga scuola primaria	6°	Addetta mensa	8,00
Op. 6	Caltignaga scuola sec. 1° grado	6°	Addetta mensa	2,25
Op. 7	Fara sc. infanzia + trasporto	5°	Addetta mensa	15,00
Op. 8	Fara scuola primaria	6° S	Addetta mensa	8,00
Op. 9	Fara scuola primaria	6° S	Addetta mensa	8,00
Op. 10	Trasporto primarie Briona e Fara	6°	Addetta mensa	6,00

## TITOLO V DERRATE ALIMENTARI

### **Art. 16 – Caratteristiche**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Tutti i prodotti necessari per la preparazione dei menù allegati devono essere di qualità controllata e di provenienza preferibilmente italiana, salve specifiche necessità.

I prodotti scaduti devono essere evidenziati correttamente ed isolati dal lotto, quindi eliminati o segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

### **Art. 17 – Etichettatura**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle norme vigenti in materia (in particolare: d.lgs. n. 109/1992, d.lgs. n. 110/1992, d.lgs. n. 68/2000, d.lgs. n. 259/2000, Circ. Min. Ind. Comm. e Artig. n. 165/2000).

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

Gli alimenti riconfezionati dalla I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

## TITOLO VI MENU

### **Art. 18 – Articolazione del menu**

I menu per la refezione, invernale ed estivo, sono articolati ciascuno in cicli di quattro settimane, come meglio definito negli nell'allegato 1.

I menu devono essere approvati dai competenti Uffici dell'ASL, secondo le vigenti leggi e regolamenti.

La data di introduzione di tali menu sarà stabilita con preavviso dalla S.A., tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o, in caso di giustificati motivi, concordati dalle parti in corso di esecuzione dell'appalto.

In particolare, è consentita in via temporanea la variazione nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia

elettrica ecc.;

c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Ogni variazione dovrà in ogni caso essere preventivamente concordata con la S.A., con comunicazione scritta da inviarsi, a mezzo PEC, all'indirizzo di posta elettronica: [unione@pec.unionenovarese2000.it](mailto:unione@pec.unionenovarese2000.it).

#### **Art. 19 – Quantità in volumi e in pesi**

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà alla S.A. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Tale tabella dovrà essere periodicamente revisionata dall'I.A. e inviata alla S.A.

#### **Art. 20 – Variazione del menu**

Le variazioni del menu devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla S.A.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della S.A.

Di norma, la variazione del menu potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso la ditta adotta la variazione concordata con la S.A., purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

In ogni caso, le variazioni del menu devono essere approvate dai competenti Uffici dell'ASL, secondo le vigenti leggi e regolamenti.

### TITOLO VII NORME DIETETICHE

#### **Art. 21 – Grammature degli alimenti**

Gli alimenti devono essere forniti nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche di cui all'allegato n. 2.

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

E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

#### **Art. 22 – Diete speciali**

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

Inoltre, su richiesta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti a esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

La predisposizione delle diete speciali deve essere richiesta dall'utente e dichiarata conforme dai competenti Uffici sanitari.

Dovranno essere, altresì, predisposte diete in bianco in caso di richiesta certificata del medico curante, costituite da pasta o riso in bianco, verdura lessa e porzione di carne ai ferri o prosciutto crudo o cotto.

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

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli altri alimenti confezionati in multirazione.

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dalla S.A. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del d.lgs. n. 196/2003; a tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

### **Art. 23 – Introduzione di nuovi piatti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare alla S.A. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche di cui all'allegato n. 2.

## TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

### **Art. 24 – Igiene del personale**

Il personale in servizio nel centro di cottura e/o addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (salvo fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente (camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, ecc.), nonché i dispositivi igienico-sanitari previsti per le attività svolte (guanti monouso, mascherina, ecc.).

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

L'I.A. dovrà adottare e garantire per tutto il personale addetto al servizio le norme igienico sanitarie previste dalla legislazione vigente.

### **Art. 25 – Organizzazione del lavoro per la produzione**

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

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutte le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate, secondo il sistema ed i protocolli "HACCP".

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati nel Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.

### **Art. 26 – Modalità di confezionamento**

Gli alimenti dovranno essere confezionati, conservati e trasportati in conformità a quanto previsto dal d.P.R n. 327/1980, dal Reg. CE n. 852/2004, e dal d.lgs. n. 109/1992.

### **Art. 27 – Conservazione campioni**

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro cottura deve essere confezionata in vaschetta monoporzione o sacchetto sterile, quindi depositata in frigorifero presso lo stesso centro e conservata in frigorifero da 0°C a +4°C, per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione deve essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data e l'orario di confezione.

La S.A. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

### **Art. 28 – Livello della qualità igienica**

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

### **Art. 29 – Divieto di riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nell'ambito del servizio.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata.

## TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

### **Art. 30 – 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 I.A. deve, quindi, esprimersi nel raggiungimento di quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menu, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere adeguati livelli di gradimento per l'utenza.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dalla S.A. sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo, come previsto dai Reg. CE n. 852/2004.

### **Art. 31 – Preparazione**

Tutti gli alimenti dovranno essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate nel giorno precedente la distribuzione, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C (produzione in linea refrigerata).

Gli alimenti per i quali è consentita la produzione in linea refrigerata sono esclusivamente:

- arrosti,
- lessi e bolliti,
- verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

La S.A., in caso di forza maggiore o giustificato motivo, potrà autorizzare la I.A. alla produzione in linea refrigerata di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

## TITOLO X PRENOTAZIONE, CONTEGGIO E INCASSO BUONI PASTO

### **Art. 32 – Prenotazione e pagamento pasti**

Per il contratto viene richiesto alla I.A., di dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione del sistema di prenotazione ed incasso buoni pasto per il servizio di ristorazione scolastica.

Tale sistema dovrà:

- prevedere la gestione delle iscrizioni degli utenti che pagano tariffe differenziate (stabilite dalla S.A.);
- prevedere la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti rilevati dall'I.C. presso ciascun centro refezionale;
- permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili in tre modalità opzionali:
  - 1) pagamento elettronico con carta di credito/bancomat
  - 2) presso almeno 2 punti di ricarica, convenzionati con l'I.A., situati presso esercenti sul territorio dell'Unione Novarese 2000, di cui almeno 1 situato sul territorio di Caltignaga e almeno 1 situato sul territorio di Fara Novarese e Briona. In tali punti dovrà essere possibile ricaricare sia in contanti che con mezzi elettronici.
  - 3) attraverso l'addebito automatico in conto corrente (RID);
- prevedere gli incassi delle tariffe approvate dalla S.A., per l'utenza scolastica;
- prevedere l'assunzione delle morosità a carico dell'I.A.;

- permettere lo storno (attività a carico dell'I.A.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- permettere di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita con il consenso dell'Unione;
- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza;
- prevedere l'invio di SMS (costo a carico dell'I.A.) ed eventualmente di e-mail al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito;
- prevedere la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte i cui contenuti saranno preventivamente concordati con la S.A..

Viene inoltre richiesta l'assunzione della completa gestione del sistema di rilevazione, prenotazione e addebito pasti.

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dal I.A., senza oneri aggiuntivi per la S.A.

Per quel che riguarda le famiglie, dovrà essere garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verificare la situazione di debito/credito e di controllare gli addebiti effettuati.

Per quel che riguarda la reportistica, dovrà essere garantito alla S.A. un accesso continuo e in tempo reale ai dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, ad un eventuale cambiamento del software e/o dell'hardware, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dall'I.A., saranno a totale carico dell'I.A..

Per l'inizio del servizio l'utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell'I.A. stesso, delle modalità di applicazione.

Con riferimento all'art. 13 del D.L. 78/2010 di istituzione presso l'INPS del "Casellario dell'assistenza" e relativo Regolamento attuativo approvato con Decreto ministeriale n. 206 del 16 dicembre 2014, l'I.A. dovrà fornire, almeno con cadenza semestrale, il file relativo ai dati delle agevolazioni concesse ed erogate sulle tariffe del servizio di refezione scolastica.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà grave violazione del contratto e pertanto tale da determinare la risoluzione di diritto del contratto stesso.

Al termine della concessione l'I.A., dovrà trasferire alla S.A. e senza alcun onere aggiuntivo per lo stesso, la piena proprietà delle banche dati utilizzate dal sistema.

Il sistema dovrà essere attivo e funzionante a partire dall'inizio della concessione.

## TITOLO XI

### SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

#### **Art. 33 – Segnalazioni antinfortunistiche**

E' fatto obbligo all' I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, con particolare riferimento al d.lgs. n.81/2008.

## TITOLO XII

### NORME FINALI

#### **Art. 34 – Penali**

Le violazioni alle norme contenute nel presente capitolato, ferme restando le eventuali responsabilità civili e penali che ne dovessero derivare a carico della I.A. ai sensi delle vigenti leggi e regolamenti, potranno essere sanzionate dalla S.A. mediante l'applicazione di sanzioni di importo unitario pari all'1‰ dell'importo contrattuale, eventualmente ridotto della metà in caso di violazioni di minore gravità.

L'irrogazione della sanzione sarà preceduta da formale contestazione di addebiti e assegnazione di termine non inferiore a giorni dieci per eventuali controdeduzioni.

La sanzione sarà irrogata dal Responsabile del Servizio e il relativo importo dovrà essere detratto dalla prima fatturazione successiva.

La mancata detrazione dell'importo comporterà il rifiuto dell'intera fattura.

**Art. 35 - Norme applicabili**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel bando di gara e nel presente capitolato, sono applicabili le vigenti leggi dello Stato, della Regione Piemonte, nonché le norme regolamentari in materia di servizi pubblici, con particolare riferimento ai servizi di refezione.

**Art. 36 - Allegati**

Sono allegati al presente capitolato Speciale e ne costituiscono parte integrante e sostanziale i seguenti documenti tecnici:

- |            |  |
|------------|--|
| Allegato 1 | Ipotesi esemplificativa di menu primaverile/estivo e autunnale/invernale |
| Allegato 2 | Tabella delle grammature   |

**Unione Novarese 2000**

Via Roma, 16 - 28010 Caltignaga (NO) - Italy  
Tel. (+39)0321.652114 - Fax (+39)0321.652896  
Codice Fiscale: 94039790038 - Partita IVA: 01894130036  
E-Mail: [segreteria@unionenovarese2000.it](mailto:segreteria@unionenovarese2000.it)  
Posta Elettronica Certificata: [unione@pec.unionenovarese2000.it](mailto:unione@pec.unionenovarese2000.it)  
Web: <http://www.unionenovarese2000.it>



Briona, Caltignaga, Fara Novarese

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI PRECUCINATI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DELL'UNIONE NOVARESE 2000 - PERIODO: 01/01/2020 – 31/12/2024

ALLEGATO 1)

IPOSTESI ESEMPLIFICATIVA DI MENU PRIMAVERILE/ESTIVO

	<b>1° settimana</b>	<b>2° settimana</b>	<b>3° settimana</b>	<b>4° settimana</b>
LUNEDI'	Pasta in bianco Tonno Carote al burro Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Arrostato di vitello alle verdure Carote Frutta di stagione	Pasta al pesto Arrostato di tacchino Fagiolini Frutta di stagione	Agnolotti al sugo o al sugo di magro al burro e salvia Formaggi freschi Insalata verde Frutta di stagione
MARTEDI'	Riso allo zafferano Mozzarella Insalata di pomodori Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Bresaola Insalata mista Yogurt	Riso pomodoro Scaloppine di vitello Spinaci al tegame Crostatina	Riso pomodoro Uovo e tonno Insalata di fagiolini Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino Spinaci Frutta di stagione	Pasta al ragù Formaggio fresco Pomodori in insalata Crostatina	Pizza al trancio Formaggi freschi ricotta Insalata di carote Budino	Pasta in bianco Fesa di tacchino Piselli Yogurt
GIOVEDI'	Pizza al Prosciutto di pomodori o verde Insalata Budino	Tortelli burro e salvia Scaloppe di vitello Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura e riso Pollo al forno Patate al prezzemolo Frutta di stagione	Pasta alle melanzane Milanese di vitello Pomodori Frutta
VENERDI'	Passato di verdura e riso Pollo al forno Purè di patate Frutta di stagione	Passato di zucchine Petto di pollo al limone Purè Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Uovo sodo e tonno Insalata di pomodori Frutta fresca	Passato di verdure Arrostato di vitello Patate al forno Frutta fresca

IPOTESI ESEMPLIFICATIVA DI MENU AUTUNNALE/INVERNALE

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDI'	Pasta in bianco Filetto di platessa Carote al forno budino	Pasta alla buongustaia Merluzzo al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Carote al forno Frutta di stagione	Agnolotti al sugo Frittata di erbe Insalata di fagiolini Frutta di stagione
MARTEDI'	Risotto giallo Stufato di vitello Insalata verde Frutta	Gnocchi al sugo Vitello al pomodoro Carote al forno Yogurt	Passato di verdura e orzo Fettina di vitello impanata Patate al forno Frutta di stagione	Pasta in bianco Petto di pollo Zucchini al basilico Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Passato di zucca con crostini Pollo al forno Cavolfiori Frutta di stagione	Passato di legumi Prosciutto cotto Insalata di finocchi Frutta di stagione	Pasta al forno Prosciutto (1/2 porzione) Fagiolini Yogurt	Passato di verdura con crostini Scaloppine di vitello alla pizzaiola Patate al forno Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pizza al prosciutto Zucchini Budino	Pasta al pesto Fesa di tacchino al forno Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Pollo al forno Insalata di carote Frutta di stagione	Pasta al ragù Merluzzo al forno Bieta all'olio Yogurt
VENEDI'	Pasta al pomodoro Lonza di suino alla milanese Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tortino di verdura Purè di patate Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Filetto di platessa Spinaci al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio Carote al forno Frutta di stagione

**Unione Novarese 2000**

Via Roma, 16 - 28010 Caltignaga (NO) - Italy  
Tel. (+39)0321.652114 - Fax (+39)0321.652896  
Codice Fiscale: 94039790038 - Partita IVA: 01894130036  
E-Mail: [segreteria@unionenovarese2000.it](mailto:segreteria@unionenovarese2000.it)  
Posta Elettronica Certificata: [unione@pec.unionenovarese2000.it](mailto:unione@pec.unionenovarese2000.it)  
Web: <http://www.unionenovarese2000.it>



Briona, Caltignaga, Fara Novarese

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI PRECUCINATI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DELL'UNIONE NOVARESE 2000 - PERIODO: 01/01/2020 – 31/12/2024

ALLEGATO 2)

TABELLA DELLE GRAMMATURE

	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria I° gr. e adulti</b>
<b>PRIMI PIATTI</b>			
Pasta o riso	50-60g	70-80g	80-90g
Pasta o riso in minestra o pastina	30-40g	40-50g	40-50g
Pasta all'uovo secca	30-40g	40-50g	50-60g
Gnocchi di patate	150g	200g	250g
Ravioli asciutti	100g	120g	130g
Ravioli in brodo	50g	60g	70g
Pizza	150g	180g	200g
<b>SECONDI PIATTI</b>			
Carni (senza scarto)	60-70g	70-80g	90-100g
Carni con osso	180g	180g	250g
Pesce	100g	120g	130g
Uovo in frittata	n. 1	n. 1,5	n. 2
Formaggio fresco	50g	60g	100g
Formaggio stagionato	40g	50g	60g
Prosciutto cotto/prosciutto crudo	40g	50g	80g
Bresaola	40g	50g	60g
<b>CONTORNI</b>			
Patate bollite o in purè	150g	170g	200g
Verdure (quantitativo minimo)	50g	70g	100g
Legumi secchi per minestra	20g	30g	40g
<b>FRUTTA</b>			
Frutta fresca,scioppata o cotta	150g	150g	150g
Dessert	120g	120g	120g
Yogurt	125g	125g	125g