

Comune di Sant'Albano Stura

Provincia di Cuneo

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
PERIODO: gennaio 2019 – agosto 2021

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

<u>CAPITOLO I</u>		
NORME GENERALI		
	Art. 1	Oggetto dell'appalto
	Art. 2	Principi Generali
	Art. 3	Durata del servizio
	Art. 4	Quantificazione del servizio
	Art. 5	Locali e attrezzature
	Art. 6	Oneri inerenti il servizio
	Art. 7	Modalità di svolgimento del servizio
	Art. 8	Manutenzione ordinaria delle attrezzature ed impianti
	Art. 9	Importi base d'appalto
	Art. 10	Modalità di aggiudicazione
	Art. 11	Procedure
	Art. 12	Qualità e tipologie delle derrate alimentari
	Art. 13	Trasporto dei pasti, somministrazione e lavaggio stoviglie
	Art. 14	Generi alimentari vietati
	Art. 15	Determinazione del menù
	Art. 16	Variazione al menù
	Art. 17	Predisposizione dei pasti
	Art. 18	Igiene della produzione, confezione e deposito
	Art. 19	Autocontrollo
	Art. 20	Pulizia, sanificazione, manutenzione, disinfezione
	Art. 21	Modalità di prenotazione dei pasti
	Art. 22	Informatizzazione del sistema
	Art. 23	Rifiuti
	Art. 24	Standard di qualità del servizio
	Art. 25	Garanzia provvisoria a corredo dell'offerta
	Art. 26	Garanzia di esecuzione
	Art. 27	Revisione periodica dei prezzi

<u>CAPITOLO II</u> OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA		
	Art. 28	Spese relative al servizio
	Art. 29	Autorizzazioni e licenze
	Art. 30	Obblighi normativi
	Art. 31	Divieto di cessione
	Art. 32	Subappalto
	Art. 33	Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto
	Art. 34	Rimborso spese pubblicità legale appalto
	Art. 35	Spese contrattuali e decorrenza vincoli

<u>CAPITOLO III</u> CONTROLLI E ANALISI		
	Art. 36	Commissione Mensa
	Art. 37	Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso
	Art. 38	Diritto di controllo
	Art. 39	Contestazione a seguito di controllo
<u>CAPITOLO IV</u> RAPPORTI TRA IMPRESA E COMUNE		
	Art. 40	Obblighi del Comune
	Art. 41	Responsabilità per danni a persone o cose
	Art. 42	Assicurazioni
	Art. 43	Inadempienze e relative sanzioni
	Art. 44	Risoluzione del contratto
	Art. 45	Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni
	Art. 46	Arbitraria sospensione del servizio
	Art. 47	Fatturazione
	Art. 48	Variazioni nella titolarità della gestione amministrativa
<u>CAPITOLO V</u> PERSONALE		
	Art. 49	Organico e loro compiti – Clausola sociale
	Art. 50	Direzione del servizio
	Art. 51	Obblighi del personale
	Art. 52	Reintegro personale mancante
	Art. 53	Rapporti personale dipendente della ditta e Comune

	Art. 54	Assicurazioni sociali, contratto di lavoro
	Art. 55	Sciopero del personale
	Art. 56	Emergenze
<u>CAPITOLO VI</u> NORME FINALI		
	Art. 57	Danni e foro competente
	Art. 58	Registrazione del contratto
	Art. 59	Modifica delle condizioni

CAPITOLO I - NORME GENERALI

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha come oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica della scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Sant'Albano Stura.

ART. 2 - PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per il numero di pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa insita nello stesso. In particolare, con l'appalto di cui all'articolo 1 il Comune di Sant'Albano Stura, in aderenza a quanto contenuto nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte, persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti al bisogno di ristorazione scolastica e momento formativo e di socializzazione. Per questo motivo l'impresa appaltatrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente refezione confortevole che permetta di vivere il pasto comunitario come momento piacevole della giornata.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento. Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013). Il Piano d'Azione GPP individua infatti tra le categorie prioritarie di intervento, la "Ristorazione – Servizio Mensa e Fornitura alimenti", per cui sono stati definiti i Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi mensa con DM 25/07/2011. L'impresa dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo - nelle strutture e nell'organizzazione - la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti. Nell'espletamento del servizio affidato l'impresa dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte

ART. 3 DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà decorrenza dal 1° gennaio 2019 e avrà scadenza il 30 giugno 2021. L'appaltatore, peraltro, è tenuto all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'Amministrazione, per un periodo comunque non superiore a sei mesi.

ART. 4 – QUANTIFICAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di cui all'art. 1 dovrà essere svolto:

SCUOLA DELL'INFANZIA

per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, in tutti i giorni di lezione, secondo il calendario scolastico, e negli altri giorni eventualmente stabiliti dal Comune o dal Dirigente Scolastico;

SCUOLA PRIMARIA

per un giorno la settimana, il martedì per tutto il periodo delle lezioni scolastiche secondo il calendario scolastico, e negli altri giorni eventualmente stabiliti dal Comune o dal Dirigente Scolastico;

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

per due giorni la settimana, il martedì e il giovedì per tutto il periodo delle lezioni scolastiche secondo il calendario scolastico, e negli altri giorni eventualmente stabiliti dal Comune o dal Dirigente Scolastico.

Sono beneficiari quotidianamente, del Servizio di cui trattasi, gli insegnanti che svolgono attività di vigilanza, gli allievi della Scuola dell'Infanzia, primaria, e secondaria di primo grado, il personale docente e non docente, per un totale indicativo di 13.000 pasti per anno scolastico.

Il numero dei pasti indicato ha valore presunto. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione

dell'offerta e non sono vincolanti per il Comune: il numero pasti è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al calendario scolastico, al numero degli utenti, ai rientri pomeridiani, alla frequenza effettiva al servizio e alle altre eventuali evenienze che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento. La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni

ART. 5 - LOCALI E ATTREZZATURE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune appaltante pone a disposizione della Ditta appaltatrice e concede in comodato precario e gratuito ai sensi degli art. li 1803 e ss. del Codice Civile i locali cucina, dispensa e mensa disponibili presso la Scuola materna di Via Morozzo n. 10 con le attrezzature ivi contenute ed il piccolo materiale occorrente alla preparazione e somministrazione dei pasti (pentole, stoviglie, posate, ecc.).

Detto materiale con lo stato del locale e delle attrezzature risulterà da apposito verbale che verrà redatto in CONTRADDITTORIO con la ditta appaltatrice.

Eventuali perdite o rotture sono a carico della ditta appaltatrice.

La manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature messe a disposizione della ditta appaltatrice è a carico del Comune.

Se le riparazioni sono imputabili alla negligenza della ditta appaltatrice le spese corrispondenti sono a carico della ditta medesima. I tovaglioli di carta per gli utenti del servizio mensa sono a carico della ditta appaltatrice.

Il Comune assicura a sue spese la fornitura dell'acqua calda a temperatura sufficiente per il buon funzionamento delle attrezzature in genere, dell'acqua potabile, del gas, dell'elettricità e del riscaldamento: in generale di tutte le fonti di energia necessaria

ART. 6 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto del menù allegato al presente capitolato (A);
- c) veicolazione delle vivande calde in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
- d) porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- e) allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
- f) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- g) pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- h) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- i) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- j) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- k) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D. Lvo 9.4.2008 n. 81 e s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- l) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'amministrazione comunale;

- m) effettuazione delle analisi previste dal capitolato;
- n) acquisizione delle prenotazioni giornaliera e rendicontazione dettagliata al Comune dei pasti somministrati;
- o) elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- p) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- q) gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal Regolamento CE 852/2004 (HACCP), nei termini di cui al successivo articolo 19;
- r) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

ART. 7 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica ha per oggetto:

- a) la preparazione, somministrazione e distribuzione con servizio ai tavoli dei pasti e delle bevande agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, secondo il menu' approvato dalla competente AZIENDA SANITARIA LOCALE ed allegato al capitolato;
- b) riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature e del materiale di cui al successivo punto 5 utilizzati per la somministrazione e preparazione dei pasti (locali cucina e mensa); pulizia e disinfezione giornaliera delle tovaglie.

L'orario dei pasti sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione comunale ed il Dirigente scolastico.

In ogni caso il servizio dovrà articolarsi prevedendo orientativamente, la somministrazione dei pasti alle ore 11,40 per la scuola materna, alle ore 13.00 per gli alunni della scuola elementare e media.

I pasti dovranno essere confezionati secondo il menù vistato dal Servizio Igiene Pubblica dell'AZIENDA SANITARIA LOCALE CN1 ed allegato al capitolato.

La preparazione dei pasti viene effettuata presso i locali cucina della Scuola dell'Infanzia e successivamente i pasti vengono trasportati con il mezzo messo a disposizione del Comune in contenitori termici presso gli altri refettori del plesso scolastico, ubicati nelle immediate vicinanze.

Eventuali variazioni di menù saranno concordate d'intesa con il predetto ufficio d'igiene pubblica.

I vari componenti del menù dovranno essere serviti secondo le grammature indicate nello stesso.

La ditta appaltatrice dovrà preparare dei menù particolari, con gli ingredienti indicati dal Comune, per quei bambini che, su certificazione medica o per ragioni religiose, devono seguire delle diete particolari i pasti da somministrare dovranno essere preparati nello stesso giorno del loro consumo, con il sistema della cucina tradizionale cucinati direttamente in loco – in nessun caso dovrà essere somministrato cibo "precotto" o preparato altrove.

I pasti devono essere composti da un primo, un secondo con contorno, pane, frutta, bevande.

ART. 8 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, i mobili presenti presso i locali citati nell'art. 5.

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti secondo un «Programma di manutenzione» .

In caso di malfunzionamento delle attrezzature la ditta dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia.

Qualora l'attrezzatura in avaria non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 24 ore, l'impresa è tenuta alla immediata sostituzione della stessa, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio.

Al termine di ogni intervento manutentivo la ditta appaltatrice dovrà trasmettere al Comune copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

Le migliorie presentate in sede di offerta, al termine del contratto diventeranno di proprietà del Comune.

ART. 9 - IMPORTI BASE D'APPALTO

Per l'esecuzione del presente appalto della ditta riceverà un corrispettivo pari al prezzo stabilito con la presente gara, oltre I.V.A., per ogni pasto fornito, dietro presentazione di regolare fattura a scadenza

mensile.

Tali fatture verranno pagate entro 30 giorni dalla presentazione.

Il prezzo formulato non potrà essere variato in aumento per tutta la durata del contratto, salvo l'adeguamento agli indici ISTAT sull'andamento del costo della vita, applicabile ogni anno a partire dal secondo di contratto alla data del 1° gennaio.

Il prezzo base d'appalto è stabilito in Euro 4,35 (quattro/35) per ogni pasto con una previsione di circa 13.000 pasti per anno scolastico e quindi per un totale presunto annuo di € 56.550,00 (Euro cinquantaseimilacinquecentocinquanta/00). L'importo presunto complessivo a base d'asta per il periodo di contratto (1.1.2019/30.6.2021) risulta pertanto pari a € 150.945,00 (Euro centocinquantamilanovecentoquarantacinque/00).

La quantificazione dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione e potrà essere soggetta a variazioni in aumento o in diminuzione. La Ditta aggiudicataria non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare tutti i pasti richiesti. Con il corrispettivo fissato, a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, l'appaltatore si intenderà compensato di ogni suo avere o pretendere dal Comune per i servizi medesimi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal pagamento degli importi di contratto. L'ammontare complessivo dei costi per oneri di sicurezza, atti a garantire le condizioni di sicurezza e igiene dei lavoratori durante le fasi lavorative, sono quantificati in € 300,00 annui già compresi negli importi come sopra preventivati, secondo quanto sotto specificato:

Descrizione	quantità	Costo unitario	Costo totale
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione	n. 4 ore	Euro 25,00	Euro 100,00
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione in caso di imprevisti	n. 4 ore..	Euro 25,00	Euro 100,00
Adeguamento dotazione di sicurezza			Euro 100,00
			Euro 300,00

Salvo le predette voci relative ai costi quantificati, le misure preventive e protettive di tipo gestionale, organizzativo e/o comportamentale sono di competenza dell'impresa appaltatrice e si considerano incluse nel costo del servizio in appalto.

ART. 10 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, e art. 144 del del D. Lgs. 50/2016, determinata in base ai seguenti criteri indicati:

a) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA MAX PUNTI 70

Il punteggio relativo all'aspetto tecnico qualitativo è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella:

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
A	Utilizzo di generi alimentari di qualità e di prodotti di filiera corta.	20
B	Monitoraggio della qualità dei servizi erogati	15
C	Modalità di distribuzione dei pasti e gestione dei refettori	7
D	Attrezzature e mezzi messi a disposizione	5
E	Sostenibilità ambientale e attività di educazione ambientale e alimentare	7
F	Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati	2
G	Gestione delle emergenze	7
H	Proposte migliorative relative al servizio di refezione scolastica	7

b) OFFERTA ECONOMICA – MAX PUNTI 30

mediante l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore con la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a) i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

Σn = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati:

a) per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa (Elementi A, B,C, D, E, F, G, H) attraverso la trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie".

La determinazione dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, per la valutazione di ogni elemento qualitativo delle varie offerte è effettuata mediante impiego della tabella triangolare, ove con le lettere A, B, C, D, E, F,....., N sono rappresentate le offerte, elemento per elemento, di ogni concorrente. La tabella contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte prese a due a due. Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima). In caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi intermedi. In ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra 0 ed 1 attribuendo il coefficiente pari ad 1 al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando ad esso il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti $V(a)_i$ sono determinati con il seguente metodo:

- si calcola la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, secondo la seguente scala di valutazione:
 - Eccellente – 1,00;
 - Ottimo – 0,90;
 - Molto Buono – 0,80;
 - Buono – 0,70;
 - Discreto – 0,60;
 - Sufficiente – 0,50;
 - Parzialmente adeguato – 0,40;
 - Minimamente adeguato – 0,30;
 - Insufficiente – 0,20;
 - Gravemente insufficiente – 0,10;
 - Non valutabile – 0,00;
- una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

b) per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura quantitativa (Prezzo) rispettivamente

attraverso le seguenti formule: $V(a)_i = R_a/R_{max}$, dove R_a è il valore offerto dal concorrente e R_{max} è il valore dell'offerta più conveniente.

I criteri premiali a cui si atterrà la Commissione giudicatrice nella valutazione dei criteri di natura qualitativa sono i seguenti:

A.Utilizzo di generi alimentari di qualità e di prodotti di filiera corta.

Saranno maggiormente apprezzate le offerte che dimostrino con quali modalità sono in grado di garantire la tracciabilità e l'origine delle materie prime. Si valuteranno con maggiore preferenza le offerte che prevedano l'utilizzo di prodotti con certificazione biologica e quelle che garantiscono la provenienza dei prodotti agricoli e di origine animale da aziende cuneesi.

B.Monitoraggio della qualità dei servizi erogati Si riterranno più adeguate le offerte che descriveranno nel dettaglio le strutture di controllo interne ed esterne alla ditta, le figure tecniche addette ai controlli, le modalità e i tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone e ambienti, le modalità di informazione nei confronti del Comune in relazione alle verifiche effettuate e agli eventuali disservizi riscontrati.

C.Modalità di distribuzione dei pasti e gestione dei refettori

Verranno particolarmente apprezzate le soluzioni che propongano un sistema organizzativo (anche con indicazione del n. degli addetti) in grado di garantire la gradibilità del pasto, la sicurezza degli utenti, il puntuale rispetto delle fasce orarie di servizio a favore dell'utenza e di ottimizzazione dei percorsi e dei tempi intercorrenti tra il confezionamento dei pasti e la loro somministrazione.

D.Attrezzature e mezzi messi a disposizione Saranno maggiormente apprezzate le proposte che prevedano l'utilizzo di strumentazioni professionali di nuova fabbricazione ovvero con impatto ambientale sostenibile e che forniscano le specifiche tecniche delle medesime.

E.Sostenibilità ambientale e attività di educazione ambientale e alimentare Si riterranno più adeguate le offerte che presenteranno concrete iniziative in merito a riduzione e recupero degli imballaggi, utilizzo di attrezzature e mezzi di trasporto non inquinanti, risparmio energetico e limitazione degli sprechi. Verranno valutate positivamente le proposte che individuino nel dettaglio modalità e frequenza delle attività di informazione e sensibilizzazione all'educazione ambientale e alimentare a favore degli studenti e delle insegnanti (attività didattiche) e dei loro genitori, dei membri della commissione mensa (ove istituita).

F.Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati Verranno maggiormente apprezzate le offerte che descrivano dettagliatamente le modalità di confezionamento, eventuale abbattimento, conservazione in ambienti refrigerati o comunque adeguati e consegna ai soggetti svantaggiati delle porzioni di cibo avanzate.

G.Gestione delle emergenze Verranno particolarmente apprezzate le soluzioni che indichino nel dettaglio le iniziative che si intendono adottare nel caso in cui un centro di produzione pasti non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore e le modalità di tempestiva sostituzione del personale assente.

H.Proposte migliorative relative al servizio di refezione scolastica Saranno maggiormente apprezzate le offerte che indicheranno le modalità di approvvigionamento delle materie prime, organizzazione complessiva del servizio, investimenti per integrazione/sostituzione arredi e attrezzature che rimarranno in proprietà del Comune, recupero di residui alimentari da destinare al consumo animale o al compostaggio

ART. 11 – PROCEDURE

Vengono individuate le seguenti clausole inderogabili per ognuna delle fasi procedurali di seguito individuate:

APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME E STOCCAGGIO

L'approvvigionamento delle materie prime deve avvenire presso fornitori in grado di dimostrare, con idonea documentazione, l'affidabilità in termini di qualità dei prodotti forniti, di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti e di capacità di far fronte agli impegni assunti. La documentazione di autocontrollo del fornitore deve essere opportunamente conservata e archiviata in modo da garantire una rapida consultazione. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che

qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di Contaminazione Microbica. Le derrate alimentari utilizzate per il servizio oggetto del presente capitolato presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro Cottura devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche indicate nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve inviare all'Ufficio Comunale preposto l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. La periodicità degli acquisti in relazione alla data di scadenza e al termine minimo di conservazione, funzionale al mantenimento delle caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle materie prime destinate ad entrare nel ciclo produttivo, deve essere scandita per le diverse tipologie. Il piano degli acquisti dovrà essere redatto dalla ditta appaltatrice e presentato in sede di contratto. E' vietato l'approvvigionamento di prodotti prossimi al termine minimo di conservazione.

I documenti di acquisto e la documentazione di accompagnamento della merce dovranno contenere tutte le informazioni necessarie a definire chiaramente i prodotti ordinati. I mezzi di trasporto dei prodotti impiegati nel servizio di ristorazione devono avere caratteristiche idonee, in relazione alle temperature e alle condizioni di pulizia e all'assenza di promiscuità di derrate, a quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e tutte le altre norme vigenti in materia.

STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

E' obbligatorio il rispetto delle corrette temperature di conservazione. Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza.

Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Si riportano di seguito, le temperature più appropriate per la conservazione di alcune tipologie di alimenti:

Alimenti	Temperature
Salumi e formaggi stagionati	< + 6 ° C
Latte pastorizzato	< + 6 ° C
Prodotti orto frutticoli	< + 9/10 ° C
Uova pastorizzate	< + 6 ° C
Latticini freschi	< + 4° C
Carni bovine e suine ecc	< + 4° C
Carni avicunicole	< + 4 ° C
Carni già cotte	< + 4 ° C
Alimenti surgelati e congelati	< - 18 ° C
Tutti gli altri alimenti	< +1+ 6 ° C
Le uova fresche devono essere conservate in luogo fresco e asciutto	

Ove la separazione di derrate alimentari diverse può avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi ripiani, la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento più deperibile.

Dovranno essere garantiti l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate, la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione. Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti intermedi dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime. La merce non deperibile dovrà essere riposta in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte FIFO (First In - First Out). E' vietato congelare pane e materie prime decongelate.

ART. 12 - QUALITÀ E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

E' vietata la fornitura di prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione del DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, Stato) secondo quanto previsto dal Regolamento CE 178/02 dell'Accordo Stato Regioni del 28.7.2005 e della D.G.R. 16-2741 del 2.5.2006.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi:

I prodotti ortofrutticoli dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- essere freschi;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere correttamente etichettati;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici o bio-dinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità alla legge 220 del 17.09.1995 e successive integrazioni;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

1. gli **ortaggi** debbono:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1^a o extra;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.
- Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dalla ditta esecutrice, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Sono esclusi da tale divieto spinaci, piselli e fagiolini.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

Almeno il 30% degli ortaggi approvvigionati dovranno provenire da colture biologiche come previsto dall'art. 59 comma 4 della legge 488/99.

2. la **frutta**, deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo; essere di categoria 1^a o extra;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- per le mele calibratura 70 e oltre,

- per le pere calibratura 60 e oltre,
- per le pesche categoria A e oltre,
- per i kiwi grammatura 80 e oltre;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.).

La frutta di stagione dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

Almeno il 30% della frutta approvvigionata dovrà provenire da colture biologiche come previsto dall'art. 59 comma 4 della legge 488/99.

I **legumi** secchi dovranno:

- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

I **formaggi**

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura che rispetti i disciplinari di produzione dei succitati formaggi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Il formaggio da pasto deve:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo; avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta esecutrice è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'ente committente, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

Il **burro** deve:

- essere confezionato a norma di legge;
- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione

del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.
E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Il **prosciutto cotto** deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti"; essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;
- avere una quantità di acqua inferiore al 60% della parte edibile;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli **insaccati cotti** devono:

- essere confezionati sotto vuoto;
- essere prodotti con sola carne di suino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli **insaccati crudi** devono:

- essere prodotti con sola carne di suino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- rispettare i parametri di stagionatura definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Deve essere affettato sul momento, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Il **pane** deve essere:

- prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

L'**olio** deve essere:

- di categoria extra-vergine di oliva di produzione e spremitura nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all' 1 % in peso espressi in acido oleico; confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

L'**aceto** utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

La **pasta** deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

La **farina** deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all' origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais locale di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

Il **riso** deve:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- essere prodotto in Italia;
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

Le **uova** intese quali ingredienti di altri piatti (frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) oppure per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova (uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque) dovranno essere per una maggiore gradibilità e qualità fresche. Dovranno essere controllate con una particolare attenzione al trattamento finalizzato ad una maggior sicurezza microbiologica.

Si dovranno pertanto usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le **uova** e gli **ovoprodotti** devono:

- provenire da uno stabilimento italiano in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti. Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

La **carne bovina** fresca.

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi di legge;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine ;
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- rispettare un disciplinare di etichettatura volontario;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1183/2006/CE:
 - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
 - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
 - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti - sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni:

Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni - Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sotto spalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sotto filetto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni:

Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

Carni suine fresche

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi di legge, essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine ;
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni:

Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Carni avicunicole

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto ai sensi di legge; essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;

- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi di legge;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali:

Le carni avicuniole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui. Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi di legge;
- essere etichettati, come previsto dalla normativa vigente ;
- essere congelati o surgelati;
- essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore allo 0%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato. Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sotto stanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

latte e yogurt

Latte u.h.t.:

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Il latte per il consumo tal quale deve essere di tipo fresco, pastorizzato, intero Italiano.

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilu* che per *L. bulgaricus*, al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C; rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

acqua

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di refettorio e somministrata in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro.

La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

In casi di emergenza, a richiesta dell'ente committente, la stessa dovrà essere sostituita - a cura e spese della ditta esecutrice - con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,33 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

sale

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

altri alimenti

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

ART. 13 - TRASPORTO DEI PASTI, SOMMINISTRAZIONE E LAVAGGIO STOVIGLIE

13.1 Contenitori per il trasporto

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, la ditta appaltatrice deve utilizzare i contenitori termici multiporzione di propria proprietà, conformi al DPR 26 marzo 1980 n° 327, che dovranno garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione del pasto trasportato come richiesto nel presente capitolato devono essere conformi al DPR 327/1980 e garantire il mantenimento della temperatura che deve essere costante e non inferiore a 65° C. In modo particolare i contenitori devono essere in polipropilene (polietilene), all'interno dei quali devono essere collocati contenitori Gastro- norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizione in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

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

Le diete speciali o per le diverse fedi religiose devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e successivamente trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e

comunque conformi al DPR 327/1980, e successive modificazioni, rivestiti in materiale liscio e lavabile, tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiore a 65°C, e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, non superiore a +10°C, e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a 4°C.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

La temperatura dei cibi alla distribuzione deve essere verificata, pertanto, l'impresa appaltatrice dovrà dotare i locali adibiti alla porzionatura di strumenti adeguati per un rapido controllo (termometri a sonda).

I primi piatti asciutti dovranno essere preparati immediatamente prima del confezionamento e del trasporto. Saranno conditi solo con olio extravergine d'oliva mentre i sughi, precedentemente approntati in contenitori termici saranno aggiunti al momento della somministrazione nei poli consumo. In particolare, i risotti dovranno essere confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati al terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi.

I contorni andranno trasportati con il quantitativo necessario d'olio extravergine d'oliva a parte e in contenitori di vetro, graduati, possibilmente scuri.

L'approntamento con olio e sale ed eventualmente con succo di limone deve avvenire nei locali dei poli scolastici immediatamente prima del consumo;

L'intervallo tra l'ultimazione della cottura e la consegna dei pasti non deve comunque superare i 30 minuti.

13.2 Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 26 marzo 1980 n° 327.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

13.3 Piano dei trasporti / orari di trasporto / modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati, a cura della ditta appaltatrice, nelle sedi di consumo.

La ditta appaltatrice, sulla base delle esigenze del servizio e prima dell'inizio dello stesso, deve predisporre un Piano dei trasporti. In particolare, relativamente al trasporto dei pasti pronti, si richiede sia organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro Cottura e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici, siano ridotti al minimo.

Gli equipaggi e i mezzi impiegati dovranno scaricare i contenitori dei pasti secondo percorsi formalmente comunicati all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 5 minuti dall'orario previsto per la somministrazione. I pasti dovranno essere consegnati a cura della ditta appaltatrice nei locali adibiti a refettorio.

13.4 Personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate

Il personale addetto al trasporto e consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dal dpr.327/80.

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale della Amministrazione Comunale, ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni prese dall'Amministrazione Comunale o da suoi incaricati al controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

13.5 Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza, a cura della ditta appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

La ditta appaltatrice metterà a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Rimane a carico della ditta appaltatrice la fornitura di "materiale a perdere" (tovaglioli, tovagliette, ecc) connesso alla consumazione dei pasti. Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere e provvedere all'immediato ripristino della macchina lavastoviglie. Tutti i suddetti materiali dovranno essere forniti dalla ditta senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

I pasti distribuiti nella sala mensa dovranno mantenere le temperature dei cibi caldi e freddi come indicato nel D.P.R. 327/80, dal Regolamento CE 852/2004, dai Manuali di corretta prassi igienica e dai precedenti articoli del presente capitolato. Le sale mensa nelle quali viene consumato il pasto, devono essere approntate per tempo, attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia.

13.6 Lavaggio stoviglie e pentolame

Tutto il materiale dovrà subire un trattamento adeguato in termini di tempo e temperatura, dopo il quale, perfettamente asciutto, deve essere ricoverato in sedi opportune fino al riutilizzo. Nessuna stoviglia dovrà essere lasciata scoperta sopra mobili o mensole.

ART. 14 - GENERI ALIMENTARI VIETATI

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- ortaggi e legumi in scatola (eccetto pomodori pelati e passata di pomodoro);
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la civica amministrazione intenderà attuare sul menu in uso.

ART. 15 - DETERMINAZIONE DEL MENÙ

La Ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane) secondo il menù approvato dal competente servizio dell'ASL CN1 Cuneo, che si allega al presente capitolato.

Detto menù nel corso dell'appalto, su richiesta dell'Amministrazione, concordemente e subordinatamente ad approvazione dell'A.S.L., potrà essere variato.

ART. 16 - VARIAZIONE AL MENÙ

Le eventuali variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune ed approvate dall'ASL competente. Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica

autorizzazione del Comune.

E' consentita tuttavia una variazione del menù, previa comunicazione al Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.
- Le variazioni in ogni caso dovranno essere preventivamente comunicate al Comune.

Il Comune comunque si riserva il diritto di apportare variazioni al menù in relazione a prescrizioni di diete personalizzate o speciali; dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza ulteriori costi per il Comune. Qualunque variazione dovrà comunque, preventivamente essere approvata dall'A.S.L. competente.

ART. 17 - PREDISPOSIZIONE DEI PASTI

In considerazione della fascia di età degli utenti, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti - qualora previsti - al termine della cottura.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria; questi ultimi dovranno avere un equilibrato rapporto proteico, calorico e vitaminico, essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati e giungere al momento della distribuzione ad una temperatura non inferiore a 65°C per i cibi caldi ed inferiore ai 10°C per i cibi freddi.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure stufate, al forno o a vapore;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La predisposizione delle diete speciali verrà curata da parte della Ditta Appaltatrice sulla base dei certificati medici ricevuti.

In particolare dovrà fornire:

- *diete leggere (in bianco)*, a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di cinque giorni consecutivi;
- *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- *richieste personalizzate*, formulate con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenze soggettive e oggettive;
- *diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali*: si potranno richiedere diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare.

Le diete speciali e le diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali dovranno essere approvate dal competente servizio dell'A.S.L. CN1 Cuneo.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta fresca e dessert e predisposti secondo le grammature richieste.

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso della distribuzione, fatta salva la facoltà di eseguire la cottura il giorno antecedente il consumo per arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per tortini e/o piatti complessi, nonché il lavaggio e taglio delle verdure da consumarsi cotte.

Potrà inoltre essere richiesta alla ditta esecutrice, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco".

ART. 18 - IGIENE DELLA PRODUZIONE, CONFEZIONE E DEPOSITO

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [Haccp] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

- togliere anelli e braccialetti
- lavarsi accuratamente le mani
- indossare il camice bianco, cuffia, mascherina e guanti

il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (haccp);

le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle distinte. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;

ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;

i prodotti a lunga conservazione - quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. – devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;

tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;

le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;

tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;

le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a lavaggio istantaneo e strofinatura sotto acqua corrente;

i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4 °C ovvero, mediante decongelatore o forno a microonde;

la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;

la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;

il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste.

il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata.

le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati. E' consentita la somministrazione di prosciutto e formaggio in confezione monouso;

tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati a 10°C entro il tempo massimo di 90 minuti, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 4°C per non più di 24 ore;

per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox;

la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;

non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;

per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;

è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;

gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, la ditta esecutrice vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l'ente committente;

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve prelevare giornalmente due aliquote da 100 g di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a 0° - 4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore ad almeno -18°C per 72 ore.

ART. 19 - AUTOCONTROLLO

La ditta esecutrice dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Haccp) previsto dal Regolamento CE 852/2004.

Il Legale Rappresentante della ditta, come il responsabile dell'industria alimentare, è pertanto tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 20 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE, DISINFEZIONE

La detersione delle attrezzature dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane dei residui alimentari con detergenti idonei. Il successivo risciacquo con abbondante acqua potabile garantirà l'eliminazione della soluzione detergente impiegata.

La correttezza di questa prima operazione è determinante per la successiva fase di disinfezione, che avverrà con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. Tali presidi dovranno essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzare

l'efficacia, sarà opportuno applicare la regola dell'alternanza nell'uso. I prodotti per la pulizia e l'igiene utilizzati la cui scheda tecnica deve essere fornita all'ente appaltante in sede di contratto, devono essere della migliore qualità. La detersione e sanificazione devono seguire le fasi produttive senza soluzione di continuità.

Durante le operazioni di pulizia, deve essere garantito l'allontanamento e la protezione dei cibi da possibili contaminazioni. Il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in un luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare. Un'efficace detersione e sanificazione delle attrezzature richiede che siano utilizzate le procedure del relativo manuale di istruzioni previsto dal D.Lgs. 27.01.2010 n.17 di attuazione della Direttiva 2006/42/CE (Direttiva Europea per la sicurezza delle macchine). I beni e le attrezzature affidate in comodato d'uso alla ditta appaltatrice devono essere periodicamente oggetto di manutenzione, al fine di garantirne la perfetta e sicura funzionalità. Detta manutenzione è a carico della Ditta appaltatrice, che si avvarrà di tecnici specializzati.

Nel caso il personale dipendente della ditta noti ristagni inconsueti, odori anomali, scarichi intasati, drenaggi delle apparecchiature ostruiti, trasudamenti e gocciolamenti da superfici, tubi o condotte, presenza di incrostazioni, desquamazioni, crepe o fori, guasti in genere, deve farne immediata segnalazione agli uffici comunali.

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali di cucina e di servizio della mensa scolastica e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo. L'impresa si impegna altresì a provvedere a una pulizia straordinaria prevista all'inizio di ogni anno scolastico e nelle vacanze di Natale e Pasqua.

All'interno del locale cucina e nei plessi di distribuzione devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti.

Il personale deve essere informato sull'importanza del contenuto degli stessi. Devono essere inoltre esposte in evidenza le tabelle di sanificazione da adottarsi "Piano - Tipo di pulizia e sanificazione".

I servizi igienici annessi alla cucina del Centro cottura e ai locali di distribuzione dei vari poli scolastici devono essere tenuti costantemente in ordine e puliti dal personale della Ditta aggiudicataria; gli indumenti degli addetti devono essere riposti con cura negli appositi armadietti.

La disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori. Gli utensili e le parti smontate possono sostare nella soluzione disinfettante durante la notte, al mattino, prima di essere utilizzate devono essere abbondantemente risciacquate. E' buona norma controllare almeno settimanalmente, se effettivamente la procedura di sanificazione viene effettuata correttamente mediante indagine ambientale.

I prodotti occorrenti per siffatte prestazioni dovranno essere forniti dalla Ditta; i prodotti non dovranno recare danno a persone, cose, locali ove verranno usati ed essere conformi alle disposizioni vigenti.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che i pavimenti debbono essere lavati giornalmente, i mobili, gli arredi, attrezzature, serramenti, pareti e i vetri settimanalmente.

La pulizia giornaliera del pavimento, degli arredi, ecc, deve essere ultimata entro le ore 15,00.

ART. 21 - MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti potrà variare giornalmente secondo il numero degli alunni richiedenti.

La ditta **aggiudicatrice dovrà provvedere direttamente alla gestione giornaliera della prenotazione** dei pasti da preparare e alla loro registrazione per la rendicontazione al Comune.

ART. 22 –INFORMATIZZAZIONE DEL SISTEMA

La Ditta potrà proporre , senza costi aggiuntivi, l'introduzione di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti. Il sistema dovrà inoltre quanto segue:

A) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica deve essere certificata Iso27001 e Iso22301.

D) Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, specificatamente per le modalità di gestione richieste nel presente articolo e per la prenotazione dei pasti automatizzata in capo ai genitori.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'Impresa Aggiudicataria le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

ART. 23 - RIFIUTI

La raccolta rifiuti dovrà essere differenziata in particolar modo per quanto concerne l'organico, i contenitori in vetro, la plastica e il cartone; i rifiuti devono quindi essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dal Comune), e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore. Dovrà essere limitato al massimo l'uso di contenitori monouso al fine di ridurre la quantità globale di rifiuti.

ART. 24 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e allegati annessi.

ART. 25 - GARANZIA PROVVISORIA A CORREDO DELL'OFFERTA

L'offerta dev'essere corredata da una garanzia provvisoria (a pena esclusione) pari al 2% del valore complessivo stimato dell'appalto triennale o ridotta ai sensi dell'articolo 93 del D.Lgs. 50/2016, qualora il concorrente sia in possesso di una delle certificazioni del sistema di qualità previste dallo stesso.

La cauzione deve essere costituita mediante fidejussione.

La fidejussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. L.vo 1 settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze (allegare originale della polizza).

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dev'essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta dell'Amministrazione appaltante nel corso della procedura.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

L'offerta dev'esser altresì corredata, a pena esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto.

ART. 26 - GARANZIA DI ESECUZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fideiussoria secondo le modalità stabilite dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 ess.mm.ii.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debito principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice scritta dell'Amministrazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 25 del presente capitolato da parte dell'Amministrazione appaltante che aggiudica al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto alla data di scadenza del contratto, fatte salve eventuali proroghe.

La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare entro 15 giorni la garanzia nella misura escussa dall'Amministrazione appaltante, in difetto si procederà alla risoluzione del contratto.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto nei casi previsti dal suddetto articolo 103 del D.Lgs.50/2016.

Per fruire di tali benefici il concorrente dovrà dimostrare il possesso dei requisiti, allega la certificazione posseduta in originale o in copia conforme, alla cauzione provvisoria.

ART. 27 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

A partire dal secondo anno del servizio il prezzo del singolo pasto, così come determinato in sede di gara, potrà essere aggiornato, a richiesta di parte, nella misura del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo, accertato dall'Istat per le famiglie di operai e degli impiegati, verificatesi con riferimento all'anno precedente.

CAPITOLO II - OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 28 - SPESE RELATIVE AL SERVIZIO

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato, salvo quanto prescritto al successivo art. 40, il Comune. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi articoli le seguenti spese:

- stipulazione e registrazione del contratto;
- costituzione cauzione definitiva;
- assicurazioni sociali, R.C. infortuni, ecc;
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

ART. 29 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali), necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi. Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste dalla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

ART. 30 - OBBLIGHI NORMATIVI

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi articoli, la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico sanitaria, dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare e delle "Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte".
- b) la Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 31 - DIVIETO DI CESSIONE

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte (salvo i settori per cui è consentito il subappalto) il presente servizio, nè farlo eseguire da terzi.

ART. 32 - SUBAPPALTO

E' consentito il subappalto solo per l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- servizio di pulizia, sanificazione, disinfezione dei refettori, cucina, lavapiatti, dispensa e spogliatoio;
- lavaggio tovaglie;

L'affidamento del subappalto è sottoposto alle condizioni di legge.

ART. 33 - RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DEL FIRMATARIO DEL CONTRATTO

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria s'impegna:

- a non cedere, in tutto o in parte, salvo il subappalto, il contratto nè farlo eseguire da altre Imprese;
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato, anche a seguito di variazioni, in aumento o in diminuzione del numero degli utenti presunto, di cui all'art. 4 e 7.

L'appaltatore risponde dei fatti dei propri dipendenti, a norma dell'art. 2049 del codice civile.

Per i beni appartenenti all'Amministrazione, gli ammanchi o deterioramenti causati dai dipendenti dell'appaltatore saranno a questo addebitati a prezzi di inventario o, se questi non corrispondessero al reale valore, ai prezzi di cessione, in mancanza, a quelli che verranno fissati dall'Amministrazione, ciò, senza pregiudizio delle altre sanzioni che possono adottarsi in via giudiziaria.

Art. 34– RIMBORSO SPESE PUBBLICITÀ LEGALE APPALTO

Ai sensi dell'articolo 216 comma 11 del D.Lgs.50/2016 l'aggiudicatario dell'appalto deve rimborsare alla stazione appaltante tutte le eventuali spese per la pubblicità legale dell'appalto di cui al secondo periodo del comma 7 dell'art.66 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i., entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Art. 35 - SPESE CONTRATTUALI E DECORRENZA VINCOLI

Le spese di bollo, aggiudicazione ed ogni altra spesa accessoria inerente al presente contratto sono a completo carico dell'appaltatore.

L'efficacia dell'aggiudicazione rimane subordinata alle determinazioni finali del competente Responsabile del servizio.

Alla stipulazione del contratto si provvederà solo quando l'Amministrazione avrà potuto accertare la non sussistenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione, previste dalla Legge.

ART. 36 - COMMISSIONE MENSA

Il Comune può istituire una commissione mensa composta da genitori, insegnanti e amministratori o personale comunale, con le seguenti finalità e funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri del comitato, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

ART. 37 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune e comprendente:
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti;
- **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;
- **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato dai componenti della «Commissione mensa». I rappresentanti della commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Nei casi di inadempienze particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per

evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 43, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

ART. 38 - DIRITTO DI CONTROLLO

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e a sorpresa - anche tramite terzi consulenti di sua fiducia e con metodo HACCP - controllo con accesso a locali e impianti, per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso.

Tale facoltà potrà essere esercitata anche con l'impiego di macchine fotografiche e telecamere.

Nel caso che durante il controllo vengano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto verranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta di cui all'art. 508; il personale della Ditta - cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo - non deve interferire nelle procedure in oggetto.

ART. 39 - CONTESTAZIONE A SEGUITO DI CONTROLLO

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro 3 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni. A seguito di definizione della vertenza la Ditta dovrà ottemperare in 3 giorni.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorchè prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

CAPITOLO IV - RAPPORTI TRA IMPRESA E COMUNE

ART. 40 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- determinazione del prezzo del singolo pasto da imputare alle famiglie;
- concessione dei locali necessari per adibirsi all'effettuazione del servizio refettorio e di cucina;
- fornitura energia elettrica, gas, acqua per i locali del servizio refettorio e cucina ;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio e cucina;
- fornitura dell'attuale dotazione di stoviglie e vasellame;
- copertura assicurativa a rischio incendio delle strutture adibite a servizio mensa.

Sono altresì a carico del Comune gli interventi necessari o prescritti dall'Autorità per la sicurezza e l'igiene dei locali e degli arredi.

ART. 41 - RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE O COSE

La Ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi.

La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

ART. 42 - ASSICURAZIONI

Come precisato nei precedenti articoli, la Ditta è sola responsabile, sia sotto il profilo civile sia penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.

La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
- c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
- d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, i dipendenti e gli amministratori del Comune e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori, alle cucine o al centro di cottura;
- e) l'estensione ai danni derivanti al Comune o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

La polizza dovrà avere le seguenti caratteristiche:

A. Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:

1. Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
2. Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
3. Massimale: non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro con limite di € 1.000.000,00 per persona e € 500.000,00 per cosa danneggiata;

B. Polizza RCO contemplante quanto segue:

1. Copertura avverso ogni danno, infortunio, etc... capitato ai dipendenti della Ditta in occasione dello svolgimento del servizio;
2. Massimale: non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro con limiti di € 1.000.000,00 per persona.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto. E' in facoltà dell'amministrazione comunale richiedere, in caso di prosecuzione del servizio al termine del triennio di appalto, l'eventuale aggiornamento dei massimali sopra indicati in misura non superiore al 15% rispetto al precedente massimale assicurativo.

Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 43 - INADEMPIENZE E RELATIVE SANZIONI

Oltre a quanto previsto dall'art. 39 del presente capitolato, ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, il Comune contesterà gli addebiti prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a dieci giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora la ditta appaltatrice non provveda, ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare - con atto motivato - una penalità, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo 44.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra € 300,00 e € 5.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

All'impresa verrà applicata una penalità fissa di € 5.000,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo 45.

L'ammontare della penalità sarà trattenuto sui corrispettivi dovuti ovvero, in caso d'insufficienza, prelevato dal deposito cauzionale.

ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni

contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della Ditta sia degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi:

- inosservanza delle norme del presente capitolato;
- in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria ex art. 2 legge 283/62 e altri provvedimenti vigenti nel settore, per cause imputabili alla Ditta;
- dopo le contestazioni di cui al precedente art. 43;
- intossicazione alimentare;
- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- quando la ditta appaltatrice subappalti i servizi oggetto del presente capitolato senza l'osservanza delle disposizioni di cui ai precedenti articoli 31 e 32;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;

In tali casi, il Comune incamererà la cauzione, e sarà tenuto a corrispondere alla Ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

ART. 45 - CONSEGUENTI PROVVEDIMENTI ALL'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI

Dopo quattro contestazioni scritte il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice e conseguentemente procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e all'esecuzione del contratto in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

ART. 46 - ARBITRARIA SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

ART. 47 – FATTURAZIONE

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, una fattura con IVA. relativa agli importi dovuti dal Comune, unitamente al rendiconto dettagliato dei pasti somministrati.

E' esclusa la cedibilità dei crediti sorti in dipendenza del contratto relativo al presente servizio.

L'Amministrazione Comunale non è responsabile di eventuali disguidi derivanti dalla procedura di trasmissione delle fatture. Il pagamento delle fatture mensili è subordinato all'esito positivo di: a) conformità dell'esecuzione del servizio, alle obbligazioni di cui al presente Capitolato, con particolare riferimento alle prescrizioni tecniche; b) regolarità e correttezza contributiva tramite l'acquisizione del D.U.R.C.; c) controlli e confronti effettuati sulla corrispondenza tra i dati contenuti nei report allegati alle fatture dell'Impresa Aggiudicataria e quelli relativi ai pasti confermati risultanti dal sistema di prenotazione dei pasti. Il rispetto di tutte le condizioni sub a) - c) è condizione necessaria per la decorrenza del termine di pagamento; in caso contrario il pagamento delle fatture è sospeso e si interrompe la decorrenza dei termini di pagamento. In base al c. 4 dell'art. 4 del D. Lgs. n. 231/2002, come modificato dall'art. 1, c. 1, lett. d) del D. Lgs. n. 192/2012, il pagamento dei corrispettivi avverrà entro sessanta (60) giorni dalla data di accettazione della fattura elettronica (corredata della certificazione di conformità) sul sistema di interscambio (S.d.I.) gestito dall'Agenzia delle Entrate.

In base all'art. 17 ter del D.P.R. n. 633/72 ed al Decreto Ministeriale attuativo del 28 gennaio 2015, la fattura emessa per l'importo complessivo del servizio (con esposizione dell'I.V.A.), deve riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti". L'Amministrazione Comunale procede alla liquidazione all'Impresa Aggiudicataria del corrispettivo al netto dell'I.V.A. (imponibile), nonché al versamento dell'I.V.A. direttamente all'Erario. Per le transazioni relative ai pagamenti l'Impresa Aggiudicataria deve osservare l'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari. In caso di subappalto si applica l'art 105 c. 13 del Codice.

ART. 48 - VARIAZIONI NELLA TITOLARITÀ DELLA GESTIONE AMMINISTRATIVA

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di cedere e trasferire la propria posizione contrattuale ad un soggetto giuridico di propria fiducia senza che la ditta Appaltatrice possa recedere dal vincolo contrattuale. In tal caso il soggetto giuridico designato dal Comune subentrerà in tutti i diritti ed obblighi facenti capo all'Amministrazione appaltante risultanti dal presente capitolato d'appalto.

ART. 49 - ORGANICO E LORO COMPITI - CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D.Lgs 50/2016)

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

La Ditta dovrà preferibilmente impiegare nell'effettuazione del servizio, personale locale con specifiche esperienze nel settore, dando priorità all'assunzione del personale già dipendente della ditta che gestiva il precedente appalto. La Ditta dovrà, inoltre impiegare, quale responsabile della preparazione dei cibi, un addetto con titolo professionale adeguato rilasciato da una scuola statale e con adeguata esperienza nel settore, a tal fine nell'offerta tecnico qualitativa dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio (preparazione e distribuzione dei pasti, allestimento e successivo riassetto della cucina, lavapiatti, dispensa e spogliatoio ecc.) presso il Centro Cottura e allestimento e successivo riassetto del refettorio, sporzionamento, distribuzione dei pasti, riassetto dei locali , ecc, nei refettori comunali.

Il personale dovrà essere assunto secondo la normativa vigente e non godere di trattamenti pensionistici a qualsiasi titolo; esso lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta, sia nei confronti del Comune sia nei confronti di terzi nonché riguardo alle leggi per l'assicurazione obbligatoria e di tutte le altre leggi vigenti.

ART. 50 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà affidare la direzione del Servizio a persona qualificata, e comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune, al fine di garantire la possibilità di continui contatti relativamente al Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con il Comune per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari.

ART. 51 - OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al termine lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini del Direttore del servizio, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale , non fumare, non portare anelli ecc.

Inoltre dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro, scarpe comprese.

ART. 52 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio nelle prestazioni di preparazione, distribuzione cibo e pulizia deve rimanere sempre costante.

ART. 53 - RAPPORTI PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA E COMUNE.

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o non idoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la

vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

ART. 54 - ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTO DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzioni degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia. Ad ogni fattura mensile dovranno essere allegati mod. DM10 e mod. F24, unitamente a dichiarazione ai sensi DPR 445/2000. La ditta dovrà inoltre comunicare tutti i dati necessari alla richiesta del D.U.R.C. da parte del Comune.

ART. 55 - SCIOPERO DEL PERSONALE

La Ditta in caso di sciopero del proprio personale è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno 3 giorni di anticipo. Tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendo previo accordo con il Comune a distribuire un pasto preparato e confezionato eventualmente presso cucine alternative.

ART. 56 - EMERGENZE

La Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato.

CAPITOLO VI - NORME FINALI

ART. 57 - DANNI E FORO COMPETENTE

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria.

Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Cuneo.

L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

ART. 58 - REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, carta bollata, tassa fissa di registrazione, ecc., nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi al committente (es. IVA).

ART. 59 - MODIFICA DELLE CONDIZIONI

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà, nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, in conseguenza ad intervenute ed imprevedibili modifiche organizzative.

