



COMUNE DI PEVERAGNO

Provincia di Cuneo

Piazza Pietro Toselli n. 15 - Tel. 0171-337711 - Fax: 0171-339085

e-mail: protocollo@comune.peveragno.cn.it p.e.c.: comune.peveragno@legalmail.it

CAPITOLATO SPECIALE

**D'APPALTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
SCUOLA DELL'ISTITUTO SCOLASTICO COMPRENSIVO
DI PEVERAGNO**

**DURATA TRIENNALE DAL
DAL 01.09.2022 AL 31.07.2025
EVENTUALMENTE PROROGABILE PER PARI
PERIODO**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto.

Oggetto del presente capitolato è disciplinare preventivamente tra il Comune di Peveragno e la Ditta aggiudicataria, la gestione del servizio di fornitura pasti agli alunni dell'Istituto scolastico Comprensivo di Peveragno.

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per l'estensione sul territorio, 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 Peveragno, 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.

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. 2 – Durata del servizio.

Il contratto per il servizio di cui trattasi dovrà essere svolto per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025 e avrà validità dal 1 settembre 2022 al 31 luglio 2025, rinnovabile, a insindacabile giudizio del Comune, fino ad un massimo di ulteriori 3 anni scolastici. L'eventuale esercizio di tale facoltà deve essere comunicata all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno sei mesi prima della scadenza del contratto originario. Resta inteso che il Comune si riserva di optare per il rinnovo contrattuale per ulteriori tre anni scolastici, previa valutazione in ordine alle persistenti condizioni di efficienza ed economicità del servizio, alle medesime condizioni contrattuali. L'appaltatore, peraltro, in caso di mancata prosecuzione del contratto è tenuto all'eventuale prosecuzione del servizio – proroga tecnica ex art. 106, comma 11 del D.lgs. 50/2016 - alle medesime condizioni contrattuali e nei limiti delle prestazioni richieste dal Comune 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. La Ditta dovrà effettuare il servizio

suppletivo senza pretendere condizioni diverse da quelle pattuite. L'erogazione dei pasti avverrà in 5 giorni scolastici settimanali, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Art. 3 – Beneficiari del servizio e valore dell'appalto.

Sono beneficiari del servizio di cui trattasi gli insegnanti che svolgono attività di vigilanza, gli allievi della Scuola materna, elementare e media, il personale docente e non docente ed i dipendenti comunali che su specifica richiesta intenderanno usufruire della mensa, per un totale indicativo di 17.000 pasti anno. Tale dato puramente indicativo, non costituisce impegno per l'appaltatore, il quale non potrà richiedere alcuna forma di rimborso nel caso in cui tale previsione non si verificasse per difetto.

L'importo annuo presunto per l'affidamento è pari ad € 103.700,00 e pertanto per un importo complessivo, per anni tre, pari ad € 311.100,00. Nel caso di rinnovo l'importo, per complessivi sei anni, è pari ad € 622.200,00. I prezzi si intendono esclusi di I.V.A.

Art. 4 – Locali.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali refettorio, cucina, dispensa e spogliatoio siti nel plesso scolastico di Piazza Rocco Carboneri (scuola materna). La ditta appaltatrice è autorizzata a utilizzare attrezzature, stoviglie e pentolame, di proprietà del Comune, attualmente in uso presso il refettorio fino a quando gli stessi risultino idonei allo scopo.

I locali e il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con la cura del buon padre di famiglia e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

Le spese di ordinaria amministrazione sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale dovrà dare comunicazione tempestiva al Comune appaltante di eventuali guasti o danni che abbiano a verificarsi. La ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Nel caso in cui, successivamente al presente appalto, l'Amministrazione Comunale decidesse di trasferire in altri locali il centro di cottura destinato alla preparazione e confezionamento dei pasti per tutte le scuole o modificare la dislocazione e il numero dei locali refettorio, la ditta appaltatrice si dovrà adeguare e

provvedere al trasporto, mediante veicoli idonei, degli alimenti, dal centro di cottura ai locali refettorio senza che nulla sia dovuto alla ditta da parte del Comune, rispetto al corrispettivo stabilito dal presente appalto.

ART. 5 - 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 dei menù e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato (A e B);
- 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 (elementare e media);
- 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.Lgs. n. 81/2008, Nuovo Regolamento D.P.I. 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 giornaliere 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 D.Lgs. n. 155/97 (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. 6 - Tipologia dell'utenza – Elenco sedi e dimensione presumibile utenza

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria. Il servizio dovrà essere espletato nelle seguenti scuole presumibilmente per il numero di pasti indicati:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA: Piazza Rocco Carboneri**
 - Attività svolta su 5 gg. Settimanali – lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì (inizio) Settembre – 30 Giugno (con chiusure previste dal calendario scolastico)
 - Orario Pasto: 12,00

- **SCUOLA PRIMARIA: Via Piave**
 - Attività svolta su 1 gg. Settimanale– (martedì)
 - Orario Pasto: 13:05

- **SCUOLA SECONDARIA: Via Vittorio Veneto**
 - Attività svolta su 2 gg. Settimanali – (martedì e giovedì)
 - Orario Pasto: 13:05

Alla mensa della scuola materna possono accedere i dipendenti comunali che comunicheranno quotidianamente le loro presenze alla ditta.

Art. 7 – 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. 4.

Le ditte che intendono partecipare alla gara dovranno provvedere ad effettuare un sopralluogo presso i locali oggetto del presente appalto, previo preavviso di almeno tre giorni, dalle ore 9.00 alle ore 12.00, telefonando al numero 0171.337719 (Servizio Tecnico). A sopralluogo effettuato verrà rilasciata dichiarazione da allegare alla documentazione richiesta.

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti secondo le modalità e i termini indicati nel «Programma di manutenzione» che dovrà essere formulato dalla ditta in sede di gara.

Il programma di manutenzione dovrà essere adeguato ad eventuali nuove strutture che potrebbero rendersi

disponibili nel corso del contratto, senza che possano essere addebitati al Comune oneri di qualsiasi genere. 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 eventuali migliorie di cui al presente capitolato che saranno apportate alle attrezzature, ai locali cucina e refezione di proprietà del comune, al termine dei 3 anni di contratto diventeranno di proprietà del Comune di Peveragno così come lo diventeranno, al termine dell'eventuale prosecuzione dell'appalto fino ad un massimo di ulteriori 3 anni, quelle realizzate in tale periodo.

Le ditte concorrenti dovranno dimostrare di avere a disposizione un centro di cottura in gestione diretta per tutta la durata del contratto in possesso di idonea autorizzazione sanitaria per la preparazione dei pasti entro un raggio max. di 40 Km da Peveragno e certificato secondo la normativa UNI EN ISO 9001:2000 da utilizzare in caso di emergenza. La distanza chilometrica sarà calcolata in base alle tabelle ACI.

ART. 8 - IMPORTI BASE D'APPALTO

Il prezzo base d'appalto è stabilito in Euro 6,10 (SEI/10) per ogni pasto con una previsione di circa 17.000 pasti l'anno e quindi per un totale presunto annuo di € 103.700,00 (Euro centotremilasettecento/00).

L'importo presunto complessivo a base d'asta per il periodo di contratto (3 anni) risulta pertanto pari a € 311.100,00 (Euro trecentounidicimilacento/00).

L'importo presunto complessivo dell'appalto, in caso di prosecuzione fino al massimo di ulteriori 3 anni, ammonta a € 622.200,00 (Euro seicentoventiduemiladuecento/00).

I prezzi si intendono esclusi di I.V.A.

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.

Tali costi dovranno necessariamente contenere anche quelli da sostenere per il pieno rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19. Tali costi dovranno necessariamente contenere anche quelli da sostenere per il pieno rispetto delle linee guida, delle direttive della direzione didattica e del Comune in materia di contrasto alla pandemia in essere da COVID-19.

ART. 9 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 a seguito della valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato d'oneri, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa – ai sensi dell'art. 95 del citato D.Lgs. n. 50/2016 – determinata in base ai seguenti elementi:

a) prezzo	punti 40/100
b) valutazione tecnico qualitativa	punti 60/100

a) **PREZZO:** il massimo punteggio (40) punti verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso. Agli altri verranno attribuito punteggi proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

Prezzo minimo offertox40

Prezzo offerto dal concorrente

b) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA

Il punteggio relativo all'aspetto tecnico-qualitativo sarà attribuito conformemente ai seguenti parametri:

PARAMETRI	PUNTEGGIO
1. Sistema di approvvigionamento e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti	20
2. Progetto Operativo di gestione del servizio	20
3. Affidabilità dell'Impresa	10
4. Servizi migliorativi del servizio erogato	10

1. **SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO:** max 20 punti attribuiti nel modo seguente:

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende cuneesi, l'eventuale possesso di Certificazione di Qualità per la rintracciabilità delle materie prime, la maggiorazione del massimale di spesa a carico della ditta aggiudicataria per l'esecuzione di analisi per la ricerca di residui chimici e più precisamente:

a) prodotti locali: max 10 punti

Al fine di garantire la freschezza delle derrate alimentare, viene attribuito un punteggio massimale di 10 punti alle ditte che dimostrano la tracciabilità e l'origine delle materie prime secondo il seguente schema. La ditta dovrà indicare per ogni tipologia di prodotto un'area di provenienza tra le tre indicate:

PRODOTTI	Provenienza Italia	Provenienza Regione Piemonte	Provenienza Provincia di Cuneo
Prodotti vegetali (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2,5
Prodotti animali (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2,5
Prodotti IGP, DOP, STG, P.A.T. e a marchio collettivo (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2,5
Prodotti da aziende controllate (*)	0,5	1	2,5

(*) aziende agricole che aderiscono ad un centro di assistenza tecnica e quindi sono seguite settimanalmente nei trattamenti, nelle concimazioni, nelle irrigazioni, nelle scelte varietali e in tutte le operazioni di tecnica agronomica.

b) Certificazione di Rintracciabilità: max 6 punti

I prodotti ortofrutticoli dovranno pervenire da imprese agricole che hanno aderito ad un protocollo d'intesa o ad un disciplinare di produzione che garantisce il luogo di produzione, la residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità e i controlli. Alla consegna della merce presso la cucina dovranno essere disponibili le certificazioni di quanto richiesto e saranno valutati secondo il seguente schema:

Aziende aderenti ad un Protocollo d'Intesa o disciplinare di altre province o regione italiane.	2 punti
Aziende aderenti al Protocollo d'Intesa della Camera di Commercio di Cuneo	4 punti

c) analisi accertamento residui chimici: max 4 punti

Piano di spesa prevista dalla azienda aggiudicataria per l'esecuzione di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici: 0,50 punti ogni 200 euro di spesa all'anno ad un max di 4 punti.

2. **PROGETTO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO:** max 20 punti distribuiti nel seguente modo:

a) **Progetto di gestione del servizio** **max 10 punti**

La ditta dovrà presentare il progetto di servizio che intende adottare per l'assolvimento dei compiti previsti

dal Capitolato. Concorreranno a formare la valutazione, in particolare, i seguenti aspetti che non sono elencati in ordine di importanza:

- modalità e procedure di conservazione, preparazione e cottura dei pasti;
- piano di manutenzione programmata;
- piano di sanificazione;
- piano di gestione delle emergenze e degli imprevisti

b) Personale addetto al servizio

max 10 punti

La Ditta dovrà indicare:

- Organigramma e timing operativo del personale, indicando il numero, il monte ore giornaliero e settimanale degli addetti, il rispetto dei rapporti indicati, le modalità di sostituzione
- Qualifiche e competenze del personale
- Piano di formazione e aggiornamento

Saranno oggetto di valutazione anche gli anni di “anzianità” nel settore della ristorazione scolastica delle seguenti figure:

- direttore del centro cottura
- dietista
- cuoco responsabile

3. AFFIDABILITÀ DELL'IMPRESA: max 10 punti

a) Esperienza nel settore

max 7 punti

Saranno presi in considerazione il curriculum dell'impresa e gli anni di esperienza nel settore specifico.

Il punteggio massimo verrà assegnato alla Ditta che documenta il maggior numero di pasti erogati nella ristorazione scolastica negli ultimi tre esercizi (2005/2006/2007). Il punteggio agli altri concorrenti verrà assegnato in modo proporzionale.

b) Possesso di certificazioni di qualità

max 3 punti

La commissione valuterà il numero e la tipologia delle certificazioni attive.

4. SERVIZI MIGLIORATIVI O AGGIUNTIVI: max 10 punti

La commissione valuterà eventuali proposte di servizi aggiuntivi rispetto a quanto indicato nel Capitolato speciale d'appalto, che la Ditta è in grado di realizzare con propri mezzi e senza oneri a carico del Comune.

- Progetto di migliorie del servizio e delle attrezzature punti 6
- Campagna di informazione e piano di educazione alimentare punti 4

Attenzione. Sarà escluso dal procedimento di aggiudicazione il concorrente che non raggiunga un punteggio pari ad almeno 40 punti per la parte riservata alla valutazione tecnico qualitativa.

La documentazione tecnica, redatta in lingua italiana, deve essere inserita in busta chiusa e siglata/firmata sui lembi di chiusura, deve riportare la seguente dicitura:

- "DOCUMENTAZIONE TECNICA"
- L'indicazione del soggetto candidato offerente.

La documentazione tecnica, inoltre, deve essere presentata:

- con un indice riassuntivo;
- con numerazione delle pagine in ordine progressivo;
- lo sviluppo degli argomenti deve essere conciso, chiaro, coerente e nell'ordine richiesto;
- non dovrà superare le 50 pagine;
- dovrà inoltre essere usata carta A4, carattere Times New Roman 12.

Il mancato rispetto dei suddetti punti determina l'**esclusione dalla gara**.

ART. 10– Procedure

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D. Lgs. 259/00, L. 178/2002 (per procedure rintracciabilità, tracciabilità e richiamo) e successive modifiche ed integrazioni; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

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

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 2073/2005 e s.m.i., al DLG 27/2021 e al Reg. UE 625/17 (per le parti di competenza OSA sulle

conoscenze di quanto comporta il regime sanzionatorio) nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

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

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

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

Per i celiaci dovrà essere rispettata la legge quadro 123/05 e s.m.i.

L'utilizzo di sale iodato (fatte salve eventuali controindicazioni individuali) dovrà essere previsto, così come una riduzione del sale nei cibi (legge 21/03/2005 n. 55 e s.m.i)

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

a) 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 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.

b) 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	< + 7° 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 congelate.

ART. 11 - 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) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

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 al regolamento 2092/91 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[^] 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 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[^] 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).

Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

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.

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

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.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto.

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, presso la cucina, 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, presso la cucina, 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, presso la cucina, 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 preconfezioni, 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 (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);
- 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 del D.Lgs. 286/94;
- 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 (Reg. CE 1760/2000);
- 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. 1208/81/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 del D.Lgs. 286/94; 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 (Reg. CE 1760/2000);
- 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.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

Carni avicunicole

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97; 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 del D.P.R. 559/52;
- 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 avicunicole 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.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (polli e conigli) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

I **prodotti ittici** devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- 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.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di confezionamento.

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. 12 - trasporto dei pasti, somministrazione e lavaggio stoviglie

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 (Cucina della scuola media) 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 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.

SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

I pasti distribuiti nella sala mensa dovranno mantenere le temperature dei cibi caldi e freddi come indicato nel D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. n. 155/97, 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.

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. 13 - Generi alimentari vietati

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- 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. 14 – Determinazione del menù e relative tabelle di grammature.

La ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane): a tal fine dovrà elaborare un menù su 4 settimane che dovrà essere approvato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) competente per il territorio dell'ASL di riferimento. Detto menù nel corso dell'appalto, su richiesta dell'Amministrazione e concordemente, potrà essere variato, previa approvazione del SIAN. A titolo esemplificativo vengono allegate tabelle 1 e 2 (Allegati 1 e 2 al capitolato).

All'inizio di ogni settimana l'appaltatore dovrà affiggere presso gli spazi predisposti nell'atrio della Scuola Primaria e dell'Infanzia il menù settimanale.

Il menù dovrà essere preventivamente inviato o portato a conoscenza dei genitori per la segnalazione di eventuali allergie o intolleranze alimentari. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre lista degli allergeni ed eventuale informativa ai genitori o parenti sulla possibilità di predisporre un menù ad hoc per gli utenti che risultano certificati (con certificato medico) rispetto alla lista degli allergeni presenti negli allegati del REGOLAMENTO (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011.

Art. 15- Variazione al menù

Le eventuali variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione del Comune.

E' consentita tuttavia una variazione del menù, previo accordi con il 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.
- Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte del 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. 16 - 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 arrosti, 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. 17 - 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:

- a) 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
- b) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- c) 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);
- d) 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;
- e) 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;
- f) 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;
- g) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;

- h) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
- i) 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;
- j) le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con ripulitura della superficie esterna ovvero a lavaggio sotto acqua corrente;
- k) 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;
- l) 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;
- m) la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- n) il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste.
- o) il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata.
- p) 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;
- q) 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 4°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;
- r) per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox;
- s) 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;
- t) non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
- u) 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;

- v) è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
- w) 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. 18 - 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 D. Lgs. n. 155/97.

Dovranno essere svolte a cura della ditta esecutrice le seguenti attività minime:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, il responsabile del servizio di cui al successivo art. 47 assumerà, in nome e per conto della ditta medesima, la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" per il centro di produzione e di distribuzione dei pasti, senza bisogno di ulteriore e specifica delega.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Art. 19 - 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.P.R. 459/96 di attuazione della Direttiva 89/392/CEE (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 restare 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 di cui agli articoli 2-4 L. 136/83, L. 7/86 nonché alla Raccomandazione CEE 89/542.

Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportati 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. 20 - 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. 21 - 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 dalla stessa), 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. 22 - Standard di qualità del servizio

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

Art 23- Cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, la cauzione definitiva resta fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto (IVA esclusa) a garanzia del mancato od inesatto adempimento degli

obblighi contrattuali. La cauzione definitiva dovrà essere versata dall'aggiudicatario prima della firma del contratto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa rilasciata ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 deve, espressamente, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve essere, immediatamente, reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Stazione appaltante.

Le polizze o fidejussioni dovranno altresì avere una scadenza posteriore di almeno 3 (tre) mesi a quella prevista per la conclusione del contratto di appalto.

La cauzione definitiva potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la Stazione appaltante e l'Aggiudicatario, sempre che alla Stazione appaltante non competeva il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

In ogni caso, resta alla Stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'Aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

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.

art. 24- Invariabilità dei prezzi e pagamento

Il prezzo scaturito dall'aggiudicazione s'intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

L'aggiudicataria, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

L'Ente si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti, effettivamente, forniti durante il mese.

La liquidazione avverrà, previa determinazione del responsabile del servizio su presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data della fattura stessa, previa verifica D.U.R.C. salvo che l'Amministrazione disconosca la sua regolarità e proceda, conseguentemente, a contestazioni. In tal caso verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La ditta appaltatrice potrà presentare fattura mensile dopo il primo giorno successivo al mese di fornitura.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che, quotidianamente, accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse, previo controllo.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

CAPITOLO II - OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

Art. 25 - 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. 37, il Comune. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi artt. 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. 26 - 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. 27 - Obblighi normativi

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi artt, 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. 28 - 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. 29 - 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. 30 - 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 seguire 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

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.

CAPITOLO III - CONTROLLI E ANALISI

Art. 31 - Commissione mensa

Il Comune istituisce una commissione mensa composta da genitori 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. 32 - 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 di Peveragno 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 40, 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. 33 - 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. 47; il personale della Ditta - cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo - non deve interferire nelle procedure in oggetto.

Art. 34– Tipi di controllo.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

A) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- qualità delle derrate e dei cibi cotti
- data e temperatura di stoccaggio delle derrate
- data di scadenza delle derrate
- modalità di preparazione dei pasti
- modalità di cottura
- rispetto del menù
- difetto di grammatura
- puntualità nella consegna dei pasti
- controllo della temperatura nei contenitori termici;
- corretto uso e stato igienico dei locali;
- stato igienico del mezzo/i adibito/i a trasporto di derrate/pasti

- modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, ecc...
- tipi di prodotti usati nella sopraccitata opera di pulizia
- organizzazione e professionalità del personale
- abbigliamento del personale

B) CONTROLLI ANALITICI

Verranno effettuati tramite prelievi sui campioni di prodotti alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi.

Art. 35 - 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 nonchè 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. 36 - 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'intera 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. 37 - 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. 38 - 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 di Peveragno 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 di Peveragno 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. 39 - Inadempienze e relative sanzioni

Oltre a quanto previsto dal 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 40.

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 40

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

dal deposito cauzionale.

Art. 40 - 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;
- in caso di revoca della registrazione ex art. 6 del Regolamento CE 852/2004;
- dopo le contestazioni di cui al precedente art. 35;
- 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 (cessione) e (subappalto) ;
- 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 il 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. 41 - 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. 42 - 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. 43 - 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.

CAPITOLO V - PERSONALE

Art. 44 - Organico e loro compiti

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.).

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. 45 - 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. 46 - 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 (come prescritto dal cap. VIII dell'allegato al D. Lgs. 155/97), 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.

Il personale che per servizio risulterà a contatto con gli alunni dovrà tenere atteggiamento e linguaggio conformi alla giovane età degli utenti, assicurando un rapporto rispettoso e collaborativo con gli insegnanti che svolgono attività di assistenza. È facoltà dell'Amministrazione comunale indicare le persone dipendenti all'appaltatore che palesemente non si attengono a tali criteri, affinché l'appaltatore li ammonisca o li allontani dal servizio nel caso di recidiva.

Il personale dovrà essere periodicamente aggiornato sugli andamenti nutrizionali della popolazione infantile (vedi: "OKKIO alla Salute" 2019 ASL CN 1), sulle corrette buone pratiche di tutela nutrizionale dei minori (es.: porzionature corrette e adeguate, gestione delle diete speciali per celiaci, intolleranti e allergici etc).

Art. 47 - Reintegro personale mancante

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

Art. 48 - Rapporti personale dipendente della ditta e Comune di Peveragno

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. 49 - 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.

Art. 50 - 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. 51 - Emergenze

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 50, 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. 52 – Tutela dei dati personali (D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 e Regolamento generale sulla protezione dei dati n. 2016/679 e meglio noto con la sigla GDPR)

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara ed alla stipulazione del contratto;

- il conferimento dei dati si configura come onere dell'offerente a partecipare alla gara e l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.

I dati saranno posti a conoscenza dei seguenti soggetti:

- il personale addetto agli uffici che parteciperanno al procedimento;
- gli offerenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. n. 241/1990 e ss.mm.ii.;

Il titolare del trattamento e conservazione dei dati è la Stazione appaltante.

I dati dell'Aggiudicatario, nei limiti necessari all'espletamento del servizio, saranno resi noti anche agli utenti del servizio.

Art. 53- 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. 54- 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. 55 - 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.