



COMUNE DI BRICHERASIO

PROVINCIA DI TORINO

C.A.P. 10060 - TEL. (0121) 59.105 - Fax (0121) 59.80.42

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCUOLA MATERNA STATALE DEL COMUNE DI BRICHERASIO ANNO SCOLASTICO 2015/2016.

Articolo 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica della scuola materna sita Bell Ville n. 8 per l'anno scolastico 2015/2016.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, "servizio pubblico" e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

L'Impresa è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, locali ed attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.

Articolo 2 Principi generali

In considerazione della particolare importanza e delicatezza del servizio, il Comune di Bricherasio con il presente appalto persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti, momento di socializzazione, di formazione e di educazione. 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 come momento piacevole della giornata. 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 alle esigenze degli utenti.

La ditta, nell'espletamento del servizio affidato dovrà ispirare la propria presenza, all'interno dell'istituto scolastico, 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. 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.

Articolo 3

Caratteristiche del servizio.

Il servizio consiste nella preparazione, porzionamento e distribuzione pasti a favore degli alunni della scuola materna statale di Bricherasio sita in Via Bell Ville 8 .

Al servizio possono accedere anche il personale docente e non docente che durante il pasto prestino attività di assistenza e vigilanza, i Componenti della Commissione Mensa ed eventuali ospiti ed utenti individuati, di volta in volta, dall'Amministrazione Comunale e secondo le disposizioni che, all'occorrenza verranno fornite dall'Ufficio Comunale competente.

Il numero complessivo dei pasti attualmente somministrati ammonta a circa 7.900, unità annue. Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti che ne fanno richiesta e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale.

Il pasto sarà composto da: primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane e acqua.

Il menù e le grammature sono definiti nel allegato "A" al presente Capitolato e del manuale applicativa delle proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte.

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura sito nei locali attigui al complesso scolastico della scuola elementare e media situato in Via Vittorio Emanuele II n. 79/A. e saranno trasportati e scodellati "scodellati" nel locale refettorio della scuola materna statale in Via Bell Ville n. 8;

La ditta appaltatrice dovrà curare il servizio di somministrazione dei pasti rispettando scrupolosamente le norme igieniche, antinfortunistiche e di sicurezza per tutti gli utilizzatori della struttura ivi compreso il personale della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice si impegna a prevedere quotidianamente menù alternativi per bambini che necessitano di regimi dietetici o per particolari motivi di salute o allergie documentati dal medico o per motivi religiosi e/o culturali.

Saranno a carico della ditta appaltatrice la preparazione e il riordino dei tavoli, la pulizia dei locali (compreso il lavaggio mensile dei vetri e le pulizie di inizio e fine anno scolastico), la deposizione differenziata dei rifiuti negli appositi cassonetti esterni, la cura dell'igiene del refettorio.

L'amministrazione comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di appalto - la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menù, previa approvazione delle modifiche da parte dell'ASL – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Occorrendo nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da produrre da parte della ditta, la medesima è obbligata ad assoggettarsi alle stesse condizioni del contratto.

Articolo 4

Calendario del servizio di ristorazione scolastica e orario di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto del calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il seguente orario :

- dal lunedì al venerdì, alle ore 12 circa;

Il mezzo di trasporto dei pasti dovrà avere le caratteristiche tecniche e sanitarie previste per legge ed a uso esclusivo;

L'eventuale minor durata dell'anno scolastico, la chiusura per motivi diversi delle scuole, la variazione di orari non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice.

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato all'impresa appaltatrice entro le ore 9,15 dal personale scolastico incaricato che, contestualmente comunicherà il numero dei menù speciali che si renderanno necessari.

Articolo 5

Locali e attrezzature

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta dovrà utilizzare il centro cottura sito nei locali attigui al complesso scolastico della scuola elementare e media situato in Via Vittorio Emanuele II n. 79/A.

Il pagamento delle spese di energia elettrica, gas metano necessario per il riscaldamento e l'uso della cucina e di acqua potabile, sono a carico dell'Ente appaltante, così come la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti.

I locali, gli arredi e le attrezzature saranno consegnati nelle condizioni di fatto in cui si trovano. In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione Comunale.

Sono poste a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di stoviglie, piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchieri infrangibili, contenitori monodose per budini muniti di coperchio, e di tutto quanto necessario allo svolgimento del servizio di somministrazione dei pasti.

Il servizio di distribuzione "scodellamento" ai tavoli verrà effettuato dal personale della ditta aggiudicataria.

Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice tutti i prodotti per il lavaggio delle stoviglie e per le pulizie dei locali cucina e refettorio compresi i servizi igienici posti all'interno dei locali.

La ditta dovrà recarsi sul posto e formulare dichiarazione di aver preso visione dei locali e delle attrezzature e di avvalersi degli stessi.

Le tovaglie e i tovaglioli saranno forniti dalla ditta appaltatrice che provvederà anche al loro lavaggio oppure, in alternativa, potranno essere utilizzate tovaglie e tovaglioli monouso.

La ditta esecutrice si assume ogni responsabilità per i locali e le attrezzature esistenti, che dovranno essere mantenuti conformi o adeguati alla vigente normativa; alla stessa incomberà inoltre l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi.

La ditta dovrà espletare la propria attività senza interferire con l'attività scolastica né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni assistenziali.

La ditta non potrà utilizzare il centro cottura per la preparazione di pasti a favore di altri Enti, se non previa specifica autorizzazione del Comune e del Servizio Sanitario competente e previo accordo sull'ammontare delle spese da rimborsare.

Articolo 6

Oneri a carico della ditta appaltatrice.

Sono posti a carico della ditta appaltatrice:

- 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;
- Preparazione e cottura dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- Porzionatura e distribuzione dei pasti nel refettorio con allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate e preparazione dei coperti;

- La dotazione del personale in numero e professionalità adeguati alle esigenze del servizio;
- La fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D. Lgs. n. 81/2008 al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- La conservazione e la movimentazione delle derrate nel locale messo a disposizione dall'Ente e la sua relativa sanificazione e detersione;
- Controllo di qualità delle derrate;
- Consulenza dietetica o servizio dietetico per l'elaborazione di diete speciali;
- Lo sgombero in sacchi dei residui di lavorazione e dei rifiuti prodotti nella cucina e nei locali mensa (imballaggi, cartoni, ecc...) sino al punto di raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- Smaltimento di oli esausti di cottura;
- Le operazioni di pulizia, compresi tutti i materiali occorrenti (conformi alle normative vigenti), dei locali cucina, dispense, celle frigo e spogliatoi del personale, refettorio della scuola (detergenti, disinfettanti, deodoranti ..), il lavaggio delle stoviglie (detersivi, brillantante,...), come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc...
- Il lavaggio con gli opportuni detersivi e detergenti degli attrezzi, piatti, bicchieri, carrelli, contenitori termici, impianti fissi e di quant'altro usato per il servizio;
- Pulizia periodica delle cappe di aspirazione, piastrelle, vetrate, vetri cucina, dispensa, mobilio di cucina e dei refettori;
- Periodica disinfezione, disinfestazione e sanificazione del locale cucina e annesso deposito;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina e dei refettori, ad esclusione dell'impianto di erogazione e riscaldamento dell'acqua; a tale proposito l'impresa appaltatrice dovrà disporre di ditte specializzate che siano in grado di operare ed intervenire su eventuali guasti o rotture delle attrezzature assegnate oltre ad operare controlli periodici e fornire al responsabile della impresa appaltatrice opportune relazioni sugli interventi effettuati. In caso di guasti o rotture delle attrezzature gli interventi devono essere concordati con l'Amministrazione Comunale.
- Tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati;
- Collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- 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;
- Elaborazione ed applicazione del manuale di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema H.A.C.C.P. (Reg. CE 852/2004);
- L'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- La rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;
- Ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune di Bricherasio dal presente capitolato.
- La ditta appaltatrice dovrà provvedere, una volta avvenuta l'aggiudicazione definitiva, alla voltura delle autorizzazioni sanitarie(N.I.A/S.C.I.A.) necessarie allo svolgimento del servizio così come sancito dalla normativa di legge vigente.
- La ditta appaltatrice deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e d'igiene che dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Articolo 7

Predisposizione e somministrazione dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà predisporre i pasti secondo il menù predisposto e approvato dal competente servizio sanitario e le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che il Comune di Bricherasio, anche su proposta dell'utenza, sentito il parere vincolante del competente servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) dell'A.S.L. TO 3, riterranno opportuno apportare. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

In particolare dovrà fornire:

- **diete leggere** (in bianco) a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di 5 giorni consecutivi;
- **diete speciali**, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- **diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali**: potranno essere richieste diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare;

Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi ed in misura minima (per prodotti ittici e verdure) congelati e/o surgelati che abbiano la seguente origine:

- per i prodotti ortofrutticoli si dovrà dare preferenza, secondo la stagionalità e la disponibilità di mercato, ai prodotti agricoli del Piemonte; nel caso di non reperibilità si dovrà optare per prodotti ortofrutticoli coltivati con metodi a lotta integrata;
- la carne bovina fresca dovrà essere esclusivamente di razza piemontese e dovrà provenire esclusivamente da allevamenti piemontesi e, una parte, se possibile da allevamenti siti nel comune di Bricherasio;
- il petto di pollo e le cosce di pollo dovranno essere fresche, confezionate e provenire esclusivamente da allevamenti nazionali;
- i prodotti lattiero caseari, ad esclusione dei prodotti DOP o IGP, dovranno provenire da aziende italiane;
- le uova dovranno provenire da allevamenti a terra o all'aperto siti in Piemonte;
- il pesce dovrà essere di provenienza comunitaria e straordinariamente extracomunitaria secondo le zone naturali di habitat; tutti i prodotti ittici dovranno essere lavorati in impianti dotati di riconoscimento CEE;

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione.

Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" per eventuali gite scolastiche mentre proseguirà la somministrazione della frutta nella mattinata, che di conseguenza non sarà più servita al termine del pranzo.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Articolo 8

Modalità di svolgimento del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze, e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione comunale possano comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

Articolo 9

Importi a base d'asta

Il prezzo a base d'appalto per ogni pasto singolo è fissato in € 4,80 (I.V.A. esclusa) per il pasto completo di cui € 0,03 non soggetti a ribasso in quanto relativo ai costi per la sicurezza (Legge n. 123 del 03.08.2007, art. 8 comma 3 ter) per la fornitura di presunti 7.900,00 pasti.

L'importo anno a base d'asta è di € 38,163, oltrei € 237,00 per oneri per la sicurezza. Non soggetti a ribasso;

Il valore complessivo a base d'appalto è pari ad € 38.400,00 comprensivi di € 237,00 per la sicurezza..

Articolo 10

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in un anno (indicativamente) dal 14 settembre 2015 e scade il 30 giugno 2016. A suo insindacabile giudizio la stazione appaltante si riserva il diritto di proseguire unilateralmente il contratto d'appalto, con provvedimento espresso e motivato, fino ad un massimo di 1 (uno), sussistendo le condizioni di legge.

Articolo 11

Interruzione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possono interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Impresa aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

Nel caso di eventi non prevedibili (abbondanti nevicate, alluvioni, ecc.) l'Amministrazione Comunale si riserva di poter sospendere il servizio dandone apposito avviso con anticipo di 12 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'impresa con un anticipo di 12 ore, il Comune riconoscerà all'impresa un equo indennizzo, non superiore comunque al 30 per cento del prezzo contrattuale.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità né per l'una né per l'altra parte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerati causa di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse e simili.

Articolo 12

Procedura di aggiudicazione dell'appalto.

1) La procedura che l'Amministrazione intende utilizzare per l'aggiudicazione è quella di cui all'art 125 comma 11 del D. Lgs. n. 163/06, cosiddetto Codice dei Contratti Pubblici, secondo il criterio del prezzo più basso, così come descritto dall'art. 82 del Codice ;

L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 120 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a presentare all'ente committente, a pena di revoca dell'affidamento, la certificazione relativa alla regolarità contributiva.

Le decisioni adottate dalla stazione appaltante sono insindacabili nel merito.

Non è dovuto alcun compenso per l'elaborazione del progetto tecnico né è prevista la restituzione dello stesso ai soggetti non aggiudicatari.

Articolo 13 **Personale**

La ditta appaltatrice dovrà provvedere con proprio personale ad assicurare il servizio così come descritto nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice solleverà l'Ente appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'organico del personale, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di gara di appalto dall'impresa in termini di consistenza numerica, mansioni, livello professionale e monte ore, fatte salve eventuali variazioni conseguenti ad una diversa organizzazione del servizio richiesta o approvata dall'amministrazione comunale.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodologie di cottura relativi a piatti e derrate. In particolare gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, anche con il possesso di attestati di partecipazione a specifici corsi di formazione.

L'appaltatore garantirà la più idonea flessibilità organizzativa in dipendenza delle necessità di adeguamento del servizio tempestivamente segnalate dai responsabili comunali.

L'Ente appaltante si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire un maggiore onere.

All'amministrazione comunale dovrà obbligatoriamente essere comunicato per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità.

- a. il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale sarà possibile rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
- b. l'elenco del personale impiegato nel servizio, con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S. e del numero di posizione I.N.A.I.L.

L'impresa appaltatrice dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Ente appaltante per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'impresa non può procedere ad alcuna variazione.

L'appaltatore dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del personale nei vari posti di lavoro.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del segreto sul contenuto degli atti e dei documenti, sui fatti e sulle notizie riguardanti l'attività dell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza per ragioni di servizio.

Il personale deve essere dotato degli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia di igiene, nonché di tesserino di riconoscimento corredato di fotografia (ai sensi della Legge 123/2007, art. 6) da indossare durante le ore di servizio.

Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessitano, protettivi (Reg. CE n. 852/2004).

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orologi, e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. L'impresa aggiudicataria deve fornire all'amministrazione idonea documentazione comprovante le modalità adottate al fine della garanzia sulla idoneità sanitaria del personale.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a:

- assicurare l'inquadramento contrattuale del personale dipendente, secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, ivi comprese le contribuzioni previdenziali ed assistenziali;
- attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà predisporre e dar affiggere, a proprie spese, la cartellonistica illustrante le norme da far rispettare; i cartelli non dovranno essere rimossi al termine dell'appalto;
- dovrà osservare l'obbligo di frequenza del personale di cucina e addetto alla distribuzione pasti a corsi di formazione, organizzati in ottemperanza alle vigenti norme.

Articolo 14 **Organico**

Il personale addetto alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti sarà a carico dell'impresa aggiudicataria. Il numero e le qualifiche di tale personale saranno di competenza della gestione, la quale provvederà a tutte le relative disposizioni.

Il numero delle persone impiegato dall'impresa aggiudicataria deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato e comunque non dovrà essere inferiore di una unità ogni 50 pasti erogati.

L'impresa aggiudicataria, compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti e nel rispetto delle norme sul collocamento è obbligata ad assorbire in via prioritaria gli addetti che attualmente prestano servizio equivalente.

L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni, livello, monte-ore, che risulterà esplicitata in tabelle allegata in fase d'offerta.

Il numero delle ore lavorate per ogni dipendente dovrà essere tale da coprire almeno il livello minimo utile per conseguire la retribuzione pensionistica e previdenziale secondo quanto previsto dalle vigenti leggi in materia.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto.

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

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

Prima dell'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria dovrà presentare all'amministrazione comunale la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, Assicurativi ed antinfortunistici.

Successivamente, a richiesta dell'amministrazione comunale, il Concessionario trasmetterà alla medesima copia dei versamenti contributivi, previdenziali e assicurativi, nonché di quelli eventualmente dovuti agli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti siano riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto e circa le retribuzioni corrisposte ai dipendenti.

A richiesta dell'amministrazione comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà produrre tutti i dati relativi ai dipendenti impegnati nel servizio, con l'esibizione dei libri matricola, lettere di assunzione, nulla osta del collocamento.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo accertata dall'amministrazione comunale o ad essa segnalate dall'Ispettorato del lavoro, l'amministrazione medesima comunicherà all'impresa, se ritenuto opportuno, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione fino all'80% dell'importo contrattuale, se il servizio è ancora in corso, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se il servizio si è già concluso, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il rimborso all'impresa aggiudicataria delle somme trattenute non sarà effettuato sino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti dall'Ispettorato del Lavoro a mezzo di certificazioni o di altra documentazione presentata dal Concessionario ritenuta probante a giudizio insindacabile dell'amministrazione comunale.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore ed i suoi dipendenti.

Articolo 15 **Direzione del servizio**

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'amministrazione comunale al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere tempestivamente alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità, dandone immediata comunicazione al Comune.

Articolo 16 **Sistema di autocontrollo aziendale (HACCP)**

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (HACCP) previsto dal Reg. CE n. 852/2004 e dal Reg. CE n. 178/2002 per quanto riguarda la rintracciabilità dei prodotti alimentari o di qualsiasi sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento.

Dovrà inoltre predisporre la documentazione relativa per le procedure atte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, tra le quali:

- procedura analisi del rischio e individuazione dei punti critici con relativa attuazione di un sistema di monitoraggio;

- procedura pulizia e disinfezione;
- procedura di registrazione delle temperature caldo/freddo degli alimenti;
- procedura di verifica di conformità dei prodotti alimentari utilizzati (verifiche etichettature, lotti, scadenza, ecc.);
- procedura di derattizzazione e disinfestazione;
- procedura relativa alla predisposizione e conservazione dei “controcampioni” dei pasti preparati e somministrati.

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta dovrà designare prima dell’inizio dell’appalto un proprio rappresentante che assumerà in nome e per conto della ditta medesima la qualifica di “responsabile dell’industria alimentare” 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.

Articolo 17

Controllo della salute del personale addetto

L’impresa deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine la stessa dovrà predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme del D. Lgs. n. 81/2008.

L’ente appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed immediatamente sostituito.

Articolo 18

Vestiario

L’impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell’impresa e il nominativo del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L’impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o il refettorio.

Articolo 19

Idoneità- sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, e distribuzione degli alimenti deve essere munito, se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria.

Articolo 20

Modalità operative e tipologia organizzativa

Nella cucina, nella dispensa e nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietato l’accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune.

La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta appaltatrice. Il Comune resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso dell'appalto di cui al presente capitolato. Il menù dovrà essere pubblicato settimanalmente all'ingresso degli edifici scolastici in modo tale che i genitori interessati possono verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri ed essere agevolati nella programmazione del pasto serale.

Articolo 21

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:

- 1) il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
 - a. togliere anelli e braccialetti
 - b. lavarsi accuratamente le mani
 - c. indossare idonea e pulita divisa da lavoro (camice, cuffia, ecc....)
- 2) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- 3) l'impresa appaltatrice deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le operazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale; 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. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
- 4) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti o almeno collocati separatamente. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nello stesso posto, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
- 5) 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.;
- 6) 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;
- 7) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
- 8) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
- 9) 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;
- 10) le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
- 11) 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;

- 12) 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;
- 13) la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- 14) il formaggio da grattugia(se non già grattugiato e confezionato) deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
- 15) il lavaggio e il taglio delle verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata o, al massimo, il giorno precedente la cottura; il lavaggio deve essere fatto utilizzando un disinfettante appropriato;
- 16) le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la giornata stessa in cui verranno consumati;
- 17) 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(arrosti,bolliti,...), purchè dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0° C e 4° C. per non più di 24 ore;
- 18) per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. E' tollerato l'uso di pentole in alluminio per la cottura ma non per lo stazionamento dei cibi;
- 19) la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto ai tavoli 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;
- 20) non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
- 21) 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;
- 22) è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
- 23) 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 filangè; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
- 24) tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio.

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, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Articolo 22

Norme antinfortunistiche

L'impresa aggiudicataria tenuta all'osservazione delle norme previste dal D. Lgs. n. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro. L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione, ai sensi dell'art. 4, comma 4, del D. Lgs. n. 81/2008.

Articolo 23

Etichettatura delle derrate

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

Articolo 24

Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione comunale, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al Reg. CE n. 852/2004;
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, curabilità, tempo di stagionatura, ecc...), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperatura durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

Articolo 25

Manipolazione e cottura

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

Articolo 26

Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti. La conservazione dei piatti freddi prima della distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. e s.m.i.

Durante la distribuzione i piatti possono arrivare ad una temperatura massima di 10° C.

Articolo 27

Qualità e tipologia delle derrate alimentari

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

Le derrate alimentari dovranno rispondere a quanto definito nell'art. 7 del presente capitolato.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse;

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

In considerazione della fascia di età dell'utenza, 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.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- cuocere il riso nelle brasiere/pentole basse;
- 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 qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato; 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:

a) I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali(secondo quanto descritto dal Reg.CE 1121/2008) : 1° categoria extra o 1° categoria;
- 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 esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati ai sensi del Reg CE n. 1221/2008;
- provenire da un operatore regolarmente registrato ai sensi del Reg.CE n. 852/2004;
- i prodotti biologici, dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92 e s.m.i. ;
- i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto da MIPAF;
- 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;
- essere di prima qualità;
- 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 a seguito di motivi eccezionali (climatici o

di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, ad eccezione di:

- legumi: fagioli, pisellini dolci e teneri;
- ortaggi: fagiolini finissimi interi, spinaci, cuori di carciofi, bietole da taglio, carote;
- verdure per minestrone;
- Patate stik ed a spicchi pre-fritte.

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

Le carote, i fagiolini, gli spinaci ed i pisellini congelati dovranno essere biologici, prodotti, lavorati ed etichettati secondo le vigenti normative in materia.

2. la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o indivisibili sulla polpa (agli alunni della scuola primaria la frutta viene servita con la buccia);
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere lavata in più acque onde renderla igienicamente pulita.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane.

Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

b) i LEGUMI secchi dovranno:

- essere confezionati 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 utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

c) FORMAGGI

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

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 12 mesi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato; è consentito l'uso di Parmigiano Reggiano e Grana Padano già grattugiato e confezionato nel rispetto delle vigenti normative in merito all'etichettatura dei prodotti alimentari e dei requisiti igienico-sanitari;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto 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, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, 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).

d) il BURRO deve:

- essere confezionato;
- 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 +6°C;
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve 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, il nome del confezionatore, il luogo di confezione, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

e) il PROSCIUTTO COTTO deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;
- 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 della normativa urgente;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo 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.

f) il PANE deve essere:

- prodotto con farina di grano duro, di tipo "00", "0" oppure con farina integrale 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 oppure affettato.

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.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato.

Per i bambini delle scuole d'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

g) l'OLIO deve essere:

- di categoria extra vergine di oliva di produzione nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato 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.

h) l'ACETO utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

i) la PASTA deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - o pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - o 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.

Per la preparazione delle lasagne è consentito l'uso di pasta per lasagne all'uovo surgelata che dovrà essere di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

l) 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 di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

m) il RISO deve;

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- 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.

n) le UOVA intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque], si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso tra 53 e 63g (M medie) secondo il Reg. CE 589/2008.;
- 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 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;

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.

o) CARNE BOVINA FRESCA

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- 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 n. 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;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. n. 1208/81/CE:
 - o categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
 - o conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
 - o copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti, sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);

Tipologia delle carni - Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 24 mesi (normativa europea aggiornata dal 1.7.2008-Reg.700/2007) .

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, sottospalla 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, sottofiletto).

Garanzie 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, 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,

p) CARNI SUINE FRESCHE NAZIONALI

Le carni di suino devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di tracciabilità;
- 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 alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, allevati, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

q) CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CE n. 1906/90);
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- etichettatura conforme al D.M. 26/08/2005;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;

Le cosce di pollo ed i petti di pollo dovranno essere fresche, confezionate e provenienti esclusivamente da allevamenti situati nel territorio nazionale.

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani 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.

r) PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- 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 e Reg. CE n. 2065/2001;
- 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 al 10%;

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 sottostanti, 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;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

Per i prodotti ittici provenienti da Paesi extracomunitari è obbligatoria la lavorazione in impianti dotati di riconoscimento CEE.

E' consentito l'utilizzo di bastoncini di pesce pre-fritti, confezionati ed etichettati secondo le normative vigenti.

s) 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..

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato" possibilmente con frutta non a pezzi;
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10/8 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

t) ACQUA

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto nel locale 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, o a richiesta del Comune, la stessa dovrà essere sostituita - a cura e spese della ditta - con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,50 lt, in P.E.T. riciclabile. Al fine di rendere più immediato l'effetto risolutivo l'impresa appaltatrice dovrà fornire un quantitativo adeguato di scorta di acqua in bottiglia presso il punto di distribuzione dei pasti. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

u) 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.

v) ALTRI ALIMENTI

PESTO CONFEZIONATO: dovrà essere preparato, confezionato ed etichettato secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitari in vigore.

Cacao in polvere, arrosto di tacchino, prodotti dietetici vari (esempio: senza glutine, senza lattosio, iposodiche, ecc....).

Tutti gli altri alimenti utilizzati, elencati nelle allegate tabelle dietetiche e non, 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.

L'impresa appaltatrice deve inviare, ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori; ogni aggiornamento dello stesso deve essere trasmesso all'Amministrazione Comunale.

Articolo 28 Generi alimentari vietati

E' 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;

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 l'Ente appaltante intenderà attuare sui menu in uso.

La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore

successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'ETICHETTA CON LE SEGUENTI INDICAZIONI: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Articolo 29

Conservazione delle derrate

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalla vigente normativa, nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

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

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nello stesso frigorifero, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo, devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra +1 °C e + 4°C.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

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

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di prodotto deperibile, su questa deve essere apporata idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la durabilità validata del prodotto residuo, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

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

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

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

Articolo 30

Riutilizzo

E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati, salvo quanto specificato di seguito.

In caso di eccessi legati a qualsivoglia causa, gli operatori addetti alla distribuzione dovranno riconsegnare tali alimenti in cucina con il ritiro dei vuoti. Tutti i cibi preparati e non utilizzati

per la distribuzione, dovranno essere eliminati secondo metodologia da definirsi con apposita procedura del manuale di autocontrollo HACCP.

E' consentito l'utilizzo differito di alcuni alimenti, purché non soggetti a conservazione a temperatura controllata (esempio: frutta, budino che abbia subito un trattamento UHT).

L'Amministrazione comunale potrà prevedere, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, il ritiro di derrate non consumate tramite strutture ed associazioni all'uopo autorizzate. In tal caso l'impresa aggiudicataria è tenuta a collaborare con tali organizzazioni.

Articolo 31

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

La competenza professionale dell'impresa appaltatrice deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e soddisfazione dell'utenza.

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

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

Articolo 32

Linea refrigerata

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

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

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

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

Articolo 33

Condimenti

Le verdure cotte o crude dovranno essere condite nei refettori con l'olio extravergine d'oliva e aceto/limone; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento, tale da aumentare la gradibilità del prodotto.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio andrà disposto nei vari tavoli del refettorio in idonei contenitori protetti.

Per il condimento dei primi piatti, si deve utilizzare Parmigiano Reggiano DOP o Grana Padano DOP che deve essere grattugiato in giornata, oppure è consentito l'utilizzo del parmigiano già grattugiato confezionato nel rispetto delle vigenti normative in merito all'etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. 109/92) e dei requisiti igienico-sanitari.

Per il condimento a cotto e a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente l'olio di extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti 1 bottiglia di olio extra vergine di oliva, 1 bottiglia di aceto bianco di puro vino ed 1 bottiglia di aceto balsamico.

Articolo 34

Menù

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale suddivisi su 4 settimane. Il menù invernale entrerà in vigore indicativamente il 1° novembre di ogni anno mentre il menù estivo, indicativamente, dal 1° aprile di ogni anno scolastico. La rotazione dei menù potrà eventualmente subire variazioni in relazione a particolari situazioni climatiche che potrebbero presentarsi.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- difficoltà nel reperimento di un particolare prodotto.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Ufficio Comunale con comunicazione prima verbale e, subito dopo, trasmessa via fax o posta elettronica.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'impresa appaltatrice un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

Articolo 35 **Variazione al menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordato con l'Ufficio Comunale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della Committente.

La variazione del menù potrebbe avvenire anche in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'Ufficio Comunale, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico, previa autorizzazione del servizio igiene alimentare e nutrizionale.

Articolo 36 **Struttura dei menù**

Pranzo

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane

Frutta o yogurt o dolce

Acqua potabile in caraffa

Oppure:

Un piatto unico

Un contorno

Pane

Frutta o yogurt o dolce

Acqua potabile in caraffa

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'impresa appaltatrice entro 30 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° Piatto – pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio;

2° Piatto – tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno – verdura cruda;

Frutta o altro alimento similare, o dessert o yogurt.

L'amministrazione potrà richiedere all'impresa aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tale fornitura oltre che per le gite

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

Cestini freddi:

pane	100 g in pezzatura da 50 g
prosciutto cotto	50 g
formaggio	80 g
marmellata monorazione da gr.25	2
succo di frutta in confezione in tetrapak da 200 ml	1
wafer mono-porzione farciti crema al cioccolato	1
banana	1
acqua minerale naturale in confezione PET da 500 cl.	1
Stoviglie a perdere(bicchiere,posate,tovagliolo)	

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

Per gli adulti e gli alunni delle scuole medie il pane deve essere fornito in quantità di 150 grammi, in pezzatura da 50 grammi, ed il prosciutto cotto deve essere in quantità di 100 grammi.

Articolo 37 **Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche (**allegato n. 1**), nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

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

Qualora l'impresa aggiudicataria intendesse preparare nuove preparazione, deve far richiesta scritta all'amministrazione e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Articolo 38 **Diete speciali**

L'impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, a seguito di presentazione di un certificato medico. La preparazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante o di un dietologo, analizzando il menù vigente ed apportando le modifiche del caso.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Potranno essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etnico-religiose, presentando una autodichiarazione da parte del genitore minore.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta minorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare

perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame fresco/caldo.

Articolo 39

Diete in bianco

L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le **09,15** dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con le parti.

Le diete in bianco dovranno avere in genere una durata massima di cinque giorni: nel caso in cui la fornitura avvenga in vaschette minorazione valgono le stesse prescrizioni di cui all'art. 38.

Articolo 40

Prodotti provenienti da coltura biologica

L'amministrazione, richiede l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i.).

I suddetti prodotti, specificatamente richiesti dall'Amministrazione Comunale sono i seguenti:

- legumi secchi;
- passata di pomodoro;
- farina bianca;
- farina di mais;
- verdure gelo: - fagiolini
 - carote
 - spinaci
 - piselli.

Nel caso di mancata reperibilità di origine biologica dei medesimi prodotti, è possibile la loro sostituzione con prodotti provenienti da coltivazione a "lotta integrata".

Articolo 41

Somministrazione

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

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite

da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'amministrazione.

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

Articolo 42

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

I pasti saranno distribuiti dal personale dell'impresa aggiudicataria e dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

1. Lavare accuratamente le mani;
2. indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;
3. togliere anelli e ori in genere;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
5. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola; aprire i contenitori termici solo nei momenti in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura o l'inquinamento dei prodotti;
6. prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze, ad esempio: 50 g di arrosto corrispondono a due fette;
7. le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
8. mettere il pane sul tavolo solo quando gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
9. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.
10. raccogliere in appositi sacchetti i rifiuti differenziati per tipologia, provvedendo, altresì al conferimento degli stessi negli appositi contenitori.

Articolo 43

Informazioni ai commensali

L'impresa è tenuta ad affiggere nel plesso scolastico dove vengono distribuiti i pasti, in maniera visibile, il menù della settimana in corso.

Articolo 44

Pulizia

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali.

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali di cucina, di refezione, e di servizio mensa e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo di seguito individuato:

Frequenza Attrezzature, superfici, locali

Dopo ogni uso: stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, fornelli e simili.

Giornalmente: pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale.

Settimanalmente: serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.

Quindicinalmente: pareti lavabili, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte (lato interno ed esterno), sorgenti luminose.

Mensilmente: lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati a seconda della natura degli stessi e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.).

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quello indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Articolo 45 **Pulizie esterne**

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Articolo 46 **Manutenzione delle attrezzature**

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina e dei refettori è a carico dell'impresa appaltatrice mentre sono a carico dell'Ente appaltante l'impianto di erogazione e riscaldamento; l'ente appaltante rimane proprietario delle attrezzature.

La ditta appaltatrice dovrà quindi rivolgersi al Comune di Bricherasio prima di ogni intervento manutentivo da parte di ditte specializzate per concordare gli interventi.

Articolo 47
Disposizione in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

Articolo 48
Norme generali per l'igiene del lavoro

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 ° marzo 1956, n. 303 e s.m.i.

Articolo 49
Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Articolo 50
Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre a far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Articolo 51
Piano di evacuazione

L'Impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

Articolo 52
Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quanto l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Articolo 53
Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina dovranno essere pulite e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua su quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Articolo 54
Prezzo del pasto

Nel presso unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'amministrazione all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'impresa appaltatrice. Saranno comunque liquidati i soli pasti effettivamente somministrati.

Articolo 55
Revisione dei prezzi

Dato l'appalto di durata attuale non è previsto l'adeguamento prezzi;

Articolo 56
Pagamenti

Il pagamento delle prestazioni relative al presente appalto avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'impresa per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile dell'ufficio comunale. Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 60 giorni dalla data di acquisizione delle fatture al protocollo comunale

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa appaltatrice, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Articolo 57
Sospensione dei pagamenti

L'Ente appaltante al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere, in tutto o in parte, i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

Articolo 58

Cauzione provvisoria

La cauzione provvisoria è determinata ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/06 in € 768 00, pari al 2% dell'importo posto a base d'appalto, ridotto della metà, essendo previsto obbligatoriamente che la ditta offerente possieda la certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000.

L'impresa concorrente per potere partecipare alla gara d'appalto, dovrà dimostrare di aver costituito, in uno dei modi previsti dal sunnominato art. 75, il deposito cauzionale, che in caso di aggiudicazione dell'appalto, potrà concorrere alla costituzione della cauzione definitiva, nei limiti di seguito indicati e secondo le modalità fissate per la medesima.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alla eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché la operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione comunale.

La cauzione provvisoria, in qualsiasi modo costituita, potrà essere incamerata nel caso che l'impresa aggiudicataria non provvede a stipulare il relativo contratto entro 30 giorni dall'invito alla firma del medesimo.

Articolo 59

Aggiudicazione e cauzione definitiva.

L'aggiudicazione sarà comunicata all'impresa aggiudicataria via fax, e-mail seguito da lettera raccomandata e costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento della comunicazione.

Successivamente all'approvazione della determinazione del Responsabile del Servizio di aggiudicazione definitiva, dovrà addivenirsi, presso l'Ufficio Segreteria Comunale, alla stipulazione del formale atto, in relazione alla causale del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'impresa aggiudicataria dovrà dimostrare di aver costituito cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo netto dell'appalto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/06.

L'ente appaltante avrà il pieno ed incondizionato diritto di rivalersi sulla cauzione, sino alla concorrenza dell'intero importo, per ogni somma per la quale risultasse creditore.

Nel caso in cui la cauzione venisse ridotta per prelievi come sopra effettuati o per qualsiasi altra causa, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrarli entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla notifica, pena la risoluzione del contratto.

La cauzione verrà restituita al completamento della fornitura e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Articolo 60

Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria. L'Amministrazione Comunale in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione stessa.

Articolo 61
Sub-appalto del servizio

Non è consentito il sub-appalto del servizio.

Articolo 62
Avvalimento

Non è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento, ex art. 49 D.Lgs. 163/06, non essendo richiesti alla ditta concessionaria particolari requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo, differenti da quelli previsti per l'iscrizione alla Camera di Commercio per la categoria relativa all'oggetto della gara.

Articolo 63
Domicilio e responsabilità

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso l'amministrazione comunale e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente appalto.

La ditta dovrà eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il domicilio legale in Bricherasio; presso tale domicilio l'Ente appaltante potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'impresa aggiudicataria dal Responsabile comunale preposto, si considera fatta personalmente al titolare dell'impresa aggiudicataria.

Articolo 64
Osservanza delle leggi e dei regolamenti

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Articolo 65
Obblighi a carico della ditta appaltatrice

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente al Comune le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio. Parimenti la ditta appaltatrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione comunale per la mancata prestazione.

Articolo 66

Vigilanza e controlli

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, il Comune di Bricherasio si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

Articolo 67

Commissione mensa

La Commissione Mensa, composta da insegnanti, genitori, amministratori e personale comunale, ha il diritto di procedere al controllo del servizio in relazione ai seguenti punti:

- 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.

Nello svolgimento dei controlli i componenti della Commissione Mensa si dovranno attenere alle modalità stabilite dall'Amministrazione. E' fatto divieto ai componenti della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria.

Il Comune potrà attivare nel corso dell'appalto forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione a proprie spese di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nell'ipotesi di cui sopra la ditta dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

Articolo 68

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:

1) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune e comprendente:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati 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, la porzionatura e la distribuzione dei pasti.

2) 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;

3) 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 distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

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

Ai fini del controllo igienico sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio individuato dalla ditta previo benestare dell'amministrazione comunale, almeno le seguenti analisi:

Tipologia di analisi - Frequenza-

Campionatura derrate alimentari bimestrale Microbiologica.

Tampone su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle suindicate superfici);

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte.

Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente. Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvedere a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negatività del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi 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, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune 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.

Articolo 69

Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto.

Le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate al centro di cottura si distinguono in:

a) non conformità non grave

Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato e corrispondono al mancato rispetto degli stessi nonché al mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.

b) non conformità grave

impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, ecc.;
- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione - data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

Articolo 70

Procedura nei casi di non conformità

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, la ditta appaltatrice provvedere ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penali previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità non grave non dà luogo ad applicazione di penali nel caso in cui le misure messe in atto dall'impresa appaltatrice per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione dei pasti secondo i menu del giorno. Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menu e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente il Comune indicando le merci che non è possibile fornire, le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.

In tali casi eccezionali il Comune potrà pretendere che l'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

Articolo 71

Penalità

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, l'Ente appaltante 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, l'Ente appaltante, 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.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra € 300,00 e € 2.000,00 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 € 2.000,00 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, l'Ente appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo.

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

Articolo 72

Stipulazione del contratto

L'impresa risultata aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che verrà comunicata dall'Amministrazione Comunale. Il contratto sarà stipulato presso la sede del Comune di Bricherasio, in Piazza S.Maria n.11.

Articolo 73

Ipotesi di risoluzione del contratto

L'amministrazione, a seguito di inadempienze gravi, ovvero ripetute infrazioni da parte dell'impresa aggiudicataria, può unilateralmente rescindere il contratto complessivo (fornitura pasti e fornitura derrate) comunicando all'impresa i motivi mediante lettera raccomandata A/R. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa aggiudicataria;
- c) Impiego di personale non dipendente dell'impresa aggiudicataria;
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro produzione pasti;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) Casi di grave intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa aggiudicataria;
- g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con l'amministrazione;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;

- m) applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- n) eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- o) mancato rispetto di quanto indicato in sede di gara nel prospetto tecnico-qualitativo offerto dalla ditta appaltatrice.

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.

Articolo 74

Fallimento, successione e cessione della ditta

Il servizio s'intende risolto in caso di fallimento, anche a seguito di concordato preventivo, della ditta aggiudicataria. In caso di decesso del titolare della ditta aggiudicataria l'amministrazione può consentire la prosecuzione del rapporto contrattuale da parte degli eredi e dei successori oppure, a suo insindacabile giudizio, dichiarare con provvedimento amministrativo risolto l'impegno assunto dal *de cuius*.

Il consenso scritto dell'amministrazione è analogamente necessario per il prosieguo del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione dell'azienda fornitrice il servizio, ai sensi della vigente normativa.

Nei raggruppamenti di imprese, nel caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, di interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di recedere dal contratto o di proseguirlo con altra impresa del gruppo o altra ditta, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, alla quale sia stato conferito con unico atto mandato speciale con rappresentanza da parte delle singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara e designata quale capogruppo.

Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata; la procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

Articolo 75

Riferimenti normativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

Articolo 76

Assicurazioni – Responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

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 compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'Ente appaltante 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, il personale e gli amministratori del Comune di Bricherasio e gli altri soggetti che possono avere accesso al refettorio o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dal presente capitolato;
- e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Bricherasio o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute;
- f) Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'impresa appaltatrice.

Il massimale unico della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00(cinquemilioni) per sinistro e per anno assicurativo, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice.

Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

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.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convendendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Articolo 77

Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

La ditta appaltatrice sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'amministrazione comunale e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune di Bricherasio da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei lavori, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

Articolo 78

Danni

La ditta appaltatrice sarà responsabile di tutti i danni a beni pubblici e privati, che l'Ente appaltante riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

Articolo 79

Esecuzione d'ufficio

In caso di interruzione totale o parziale del servizio di cui al presente capitolato qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, l'Ente appaltante avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, sia direttamente che indirettamente, a rischio e spese della ditta appaltatrice, avvalendosi eventualmente anche dell'organizzazione dell'impresa e ferme restando a carico della stessa tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

Articolo 80

Consegna e restituzione locali e attrezzature - Piano di sicurezza

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature del centro cottura e del refettorio presso le quali i pasti saranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

La ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro delle mense dove verrà impiegato personale della stessa dipendente.

Al termine del servizio la ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali e attrezzature.

Articolo 81

Controversie - Collegio arbitrale

Ai sensi del comma 1, dell'articolo 241, del D.Lgs. n. 163/2006 "Codice dei Contratti" le eventuali controversie, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario previsto dall'articolo 240, saranno deferite ad arbitri previa autorizzazione motivata dell'organo esecutivo dell'ente.

Articolo 82

Spese contrattuali

Le spese relative al contratto d'appalto, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta appaltatrice.

Articolo 83

Riservatezza dei dati

A norma della Legge n.196/03 s.m.i. i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 13 della Legge n. 675/96 s.m.i. a cui si rinvia espressamente.

Articolo 84

Rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato d'oneri, si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di appalto di servizi.

Articolo 85

Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Saranno a carico dell'Impresa oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo.
Eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi e Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti.

Informativa ai sensi dell'art. 13, comma 1, della L.193/03

In ordine al procedimento instaurato con il presente bando, si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi; i dati raccolti saranno trattati a livello informatico e/o manuale;
- b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- e) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'amministrazione comunale coinvolto nel procedimento, i concorrenti che partecipano alla gara che ne facessero richiesta, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/1990 e s.m.i.;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 della Legge n. 196/03;
- f) soggetto attivo della raccolta dei dati è l'amministrazione comunale; il responsabile designato è il Responsabile del Servizio Finanziario.

Allegati

allegato n. 1: Tabelle Dietetiche e Manuale applicativo delle proposte operative per la refezione scolastica della Regione Piemonte;

Allegato n. 2: D.U.V.R.I.