



**Alluvioni
Cambiò**



Carbonara Scrivia



Pontecurone



Sale

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

DEL

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

- Art.1 Oggetto
- Art.2 Durata dell'appalto
- Art.3 Tipologia di utenza e quantitativo dei pasti annui
- Art.4 Prezzo del pasto
- Art.5 Revisione dei prezzi
- Art.6 Corrispettivi e pagamenti
- Art.7 Spese

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art.8 Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
- Art.9 Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali.
- Art.10 Inventario
- Art.11 Locali, impianti, attrezzature

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art.12 Obblighi a carico dell'appaltatore
- Art.13 Assicurazioni
- Art.14 Personale
- Art.15 Sospensione del servizio
- Art.16 Divieti di cessione e subappalto

TITOLO IV

NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

- Art.17 Prenotazione e consegna dei pasti
- Art.18 Modalità di preparazione dei pasti
- Art.19 Contenitori - Mezzi di trasporto
- Art.20 Norme legislative

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- Art.21 Personale
- Art.22 Responsabile del servizio
- Art.23 Applicazione contrattuale

TITOLO VI

ALIMENTI

- Art.24 Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art.25 Etichettatura delle derrate
- Art.26 Menù
- Art.27 Quantità delle vivande
- Art.28 Diete speciali
- Art.29 Diete in bianco
- Art.30 Menù alternativi
- Art.31 Ricorrenze

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.32 Organizzazione del lavoro per la produzione

Art.33 Conservazione dei campioni

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art.34 Manipolazione,cottura,preparazione

Art.35 Operazioni preliminari

Art.36 Condimenti

TITOLO IX

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art.37 Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazioni

Art.38 Divieti

TITOLO X

CONTROLLI

Art.39 Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione

Art.40 Organismi preposti al controllo

Art.41 Controlli igienico-sanitari e dietologici

Art.42 Blocco delle derrate

Art.43 Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa aggiudicataria

Art.44 Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza:la

Commissione Mensa

TITOLO XI

PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art.45 Penalità

Art.46 Risoluzione del contratto

TITOLO XII

DISPOSIZIONI FINALI

Art.47 Controversie

Art.48 Domicilio

Art.49 Privacy

Art.50 Richiamo alla legge ed altre norme

Allegato A: DUVRI Allegato B: menù	Allegato C: tabelle merceologiche Allegato D: tabelle dietetiche
---------------------------------------	---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto

L'appalto ha per oggetto preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti caldi giornalieri, bevande e merende per la refezione scolastica, nonché alla ordinaria assistenza degli alunni durante la somministrazione dei pasti, delle pulizie e del riassetto del refettorio, della cucina, della dispensa, degli arredi, degli utensili e dei servizi igienici pertinenti il locale mensa di appartenenza del Comune.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura dei cibi, effettuata in conformità alle vigenti normative di carattere igienico-sanitario mediante legame fresco-caldo e fresco-freddo, (è interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti).

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 3 e per eventuali ulteriori attività istituzionali promosse dal Comune che presuppongano il ricorso alla ristorazione, quali ad esempio quelli connessi al servizio di doposcuola.

L'Impresa aggiudicataria dovrà erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione Comunale, in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali del Comune e dell'Istituto Comprensivo competente.

Gli standard minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto del servizio ha durata di anni cinque e precisamente per gli anni scolastici: 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020, da settembre 2015 e comunque dopo l'aggiudicazione (ove sia necessario avviare il servizio prima della sottoscrizione del contratto) fino alla fine dell'eventuale centro estivo 2020.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, anche nelle more della stipula del contratto.

Qualora allo scadere del termine previsto dal contratto il Comune non avesse provveduto al nuovo affidamento, l'Impresa sarà obbligata a prestare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle stesse condizioni economiche e contrattuali del presente appalto, vigenti alla data di scadenza.

Art. 3 - Tipologia di utenza e quantitativo dei pasti annui

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da:

- alunni della Scuola dell'Infanzia,
- alunni della Scuola Primaria,
- alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado,
- personale docente, altro personale docente che, per ragioni di servizio debba permanere nel plesso, nonché altro personale incaricato dall'Istituto Comprensivo per finalità didattiche
- personale ATA autorizzato su richiesta.
- eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione
- utenti del centro estivo e loro assistenti

La sede del centro di cottura, la sede del refettorio dove è richiesta la fornitura dei pasti ed il numero dei pasti annuali presunti sono indicati nell'appendice 1.

Il numero dei pasti riportato nell'appendice è da intendersi come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'Impresa aggiudicataria non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'organizzazione del tempo-scuola.

Art. 4 - Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione all'Impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato, ivi compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo dei pasti per il personale docente e per le diete speciali si intende uguale a quello previsto per un pasto tradizionale degli alunni.

Art. 5 - Revisione dei prezzi

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto.

Per gli anni successivi, i prezzi saranno soggetti a revisione ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006.

La revisione periodica verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del Servizio comunale competente, secondo i criteri di seguito indicati: in assenza - non disponibilità dei costi standardizzati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) del D. Lgs. 163/2006, l'aggiornamento verrà effettuato in base alla variazione percentuale ISTAT.

Art. 6 - Corrispettivi e Pagamenti

Il Comune, in collaborazione con il personale docente e A.T.A. dell'Istituto comprensivo, effettuerà la rilevazione giornaliera nominativa delle presenze degli utenti. Contemporaneamente l'Impresa rileverà mediante appositi prospetti suddivisi per classi, il numero dei pasti somministrati. Tali prospetti dovranno essere allegati alle fatture mensili emesse per ciascun ordine di scuola. L'Amministrazione corrisponderà il corrispettivo mensile sulla scorta delle fatture che saranno emesse dall'Impresa per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, compilate indicando il numero di pasti consegnati nel corso del mese, distinti per scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, personale docente, previa acquisizione del DURC regolare e attestazione di regolarità delle forniture da parte del Responsabile del Servizio.

La liquidazione delle fatture avverrà nel rispetto della normativa in materia di IVA, precisando che le fatture dovranno pervenire ai singoli comuni esclusivamente in formato elettronico attraverso la piattaforma SV ai rispettivi indirizzi dei comuni indicati nell'Indice delle PP.AA. alla voce "fatturazione elettronica".

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine per i pagamenti.

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalle vigenti normative.

Per i mandati di pagamento a mezzo bonifico bancario, il Tesoriere comunale applica una commissione, nei confronti dei fornitori dell'Ente che hanno un appoggio bancario presso altri istituti di credito.

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, il rimborso di spese e/o pagamento di penalità.

Art. 7 - Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'appaltatore, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria, quelle di registro ed il rimborso delle spese per la pubblicazione del bando

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 8 - Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all'Impresa:

1. i locali e le attrezzature attualmente in uso destinate alla somministrazione dei pasti;
2. tavoli, sedie, piatti, bicchieri ed altre attrezzature attualmente in uso;
3. le utenze (gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento);
4. la manutenzione straordinaria dei locali.

Per lo svolgimento del servizio in favore dell'utenza del Comune di Carbonara Scrivia, l'appaltatore dovrà avere, per tutta la durata dell'appalto, la disponibilità di un centro cottura per la preparazione del pasto veicolato alle idonee condizioni di qualità, temperatura, consistenza, freschezza in relazione agli alimenti somministrati nei menù settimanali previste dalle legislazioni vigenti e dall'art. 19 del Capitolato Speciale d'Appalto, pena la decadenza dell'aggiudicazione e/o del contratto.

Art. 9 - Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali.

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, l'Amministrazione cede in uso gratuito e consegna all'Impresa, alle condizioni di cui al presente capitolato, i locali destinati alla conservazione e distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per garantire la porzionatura e la distribuzione dei pasti. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.

L'Impresa avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa. Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature e degli arredi della cucina e del refettorio, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a proprie cure e spese, per l'intera durata dell'appalto, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni delle attrezzature inadeguate o insufficienti.

Art. 10 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto consegnato all'Impresa saranno effettuati con apposito verbale redatto in contraddittorio dall'Amministrazione e dall'Impresa. In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione, ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna.

Eventuali sostituzioni o incrementi di materiale, che si rendano necessari, sono a totale carico dell'Impresa, che deve provvedere direttamente, entro 15 giorni dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della Impresa, l'Amministrazione provvederà alle sostituzioni ed agli incrementi di materiali, dandone comunicazione scritta alla ditta ed addebitandone le spese.

Art. 11 – Locali, impianti, attrezzature

L'Impresa dovrà provvedere, in ogni caso a mettere a disposizione ogni attrezzatura, ulteriore a quella eventualmente offerta in sede di partecipazione alla gara, che risulti necessaria per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio tavoli e sedie del refettorio, zanzariere, linea self service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, scolavassoi, abbattitori, bilance, stovigliato, stovigliato a perdere.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa, utilizzate per il corretto svolgimento del servizio, sarà a totale carico dell'Impresa, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'Impresa. Sono oneri a carico della Impresa la conservazione e l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti tecnologici con i loro componenti, le attrezzature ed i mobili ricevuti in consegna; l'Impresa sarà quindi obbligata a restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il normale deperimento d'uso. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'Impresa.

Qualora necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'Impresa potrà, di intesa con l'Amministrazione, integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con apparecchi e attrezzature (ivi compresi tavoli e sedie) che dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa e che resteranno, alla conclusione dell'appalto, di proprietà dell'Ente. Per tali integrazioni l'Impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 12 – Obblighi a carico dell'appaltatore

L'Impresa dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e delle bevande, alla preparazione giornaliera dei pasti, secondo il menù previsto, alla veicolazione (ove prevista) alla distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, alla pulizia dei locali.

L'Impresa provvederà nello specifico:

- 1) alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali attrezzati e dichiarati idonei dalle competenti autorità sanitarie;
- 2) per assicurare il buon andamento del servizio e la collaborazione con l'Ente, ad affidare la direzione del servizio in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile dotato di qualifica professionale appropriata, di comprovata esperienza (almeno triennale per servizi analoghi) ed affidabilità per svolgere tale funzione;
- 3) ad individuare una figura professionale di dietista ovvero ad assicurare il supporto di tale figura professionale specialistica per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei pasti e delle diete speciali;
- 4) alla pulizia ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, pannelli fonoassorbenti, con spese a carico dell'Impresa per tutto il materiale necessario;
- 5) a pulire le aree esterne di pertinenza del terminale mensa;

- 6) ad attivare iniziative idonee per la riduzione nella misura massima possibile dei rifiuti prodotti (utilizzando solo se assolutamente indispensabile materiale a perdere), nonché per la riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici connessi all'attività di ristorazione scolastica;
- 7) alla rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, conferendo gli stessi negli appositi cassonetti ed esponendoli negli spazi previsti nei giorni fissati per la raccolta, segnalando anche le mancate raccolte al gestore del servizio;
- 8) alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti tecnologici, degli elettrodomestici e degli arredi in dotazione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni;
- 9) alla tinteggiatura, ogniqualvolta risultasse necessario, della cucina, del refettorio e dei servizi igienici annessi, compresi i corridoi e i locali collegati, rientranti nell'ambito del funzionamento del servizio di ristorazione;
- 10) alla fornitura di tutto il materiale a perdere eventualmente necessario, ivi compresi tovaglioli e tovaglette, facendovi comunque ricorso solo se assolutamente indispensabile;
- 11) alla fornitura di ogni ulteriore attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, come, a titolo esemplificativo, lavastoviglie, forni, frigoriferi, scolavassoi, bilance, banchi, tavoli e carrelli termici, tavoli e sedie del refettorio;
- 12) a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;
- 13) ad areare i locali del refettorio per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- 14) ad igienizzare i tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura;
- 15) a conservare con la massima cura, negli spazi appositi, tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.), ivi riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio;
- 16) a garantire in modo puntuale le attività di disinfestazione dagli insetti e di derattizzazione dei locali, secondo il manuale di autocontrollo dell'Impresa, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione;
- 17) a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- 18) a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'ipotesi del verificarsi di eventi pericolosi per gli addetti e l'utenza. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga;
- 19) ad elaborare ed a mettere a disposizione dell'Ente appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;
- 20) alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- 21) alla completa fornitura, a richiesta, di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici, e menù alternativi per esigenze etnico-religiose;
- 22) la preparazione, distribuzione delle merende pomeridiane nella scuola dell'infanzia dove è previsto il prolungamento, nonché il riordino degli spazi ove le merende vengono consumate;
- 23) alla eventuale fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in casi particolari, pasti monoporzione. Tali forniture, potranno essere richieste oltre che per le gite scolastiche anche per le gite dei centri estivi, ecc., secondo le tempistiche necessarie;
- 24) ad attuare, in caso di richiesta da parte del Comune, le iniziative necessarie per il recupero dei contributi dell'Unione Europea sui prodotti lattiero caseari;
- 25) alla formazione ed all'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione;
- 26) a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
- 27) ad assumere, qualora risulti aggiudicataria un'impresa diversa dall'attuale gestore, il personale precedentemente impiegato per le attività di refezione e di vigilanza dei ragazzi;

- 28) alla integrazione funzionale nella gestione della prenotazione pasti, laddove informatizzata, e comunque alla collaborazione organica in tale fase della procedura di accesso alla ristorazione nelle situazioni non informatizzate, con l'intento di ottimizzarne l'efficacia;
- 29) alla attuazione di un programma di educazione alimentare a favore degli allievi e di attività di informazione tecnica e scientifica per il personale docente, non docente e genitori, nonché di un programma di iniziative per rilevare la customer satisfaction, che dovrà essere obbligatoriamente impiegato per attuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio e la gradibilità dei pasti;
- 30) alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone.

Art. 13 – Cauzione definitiva e assicurazioni

13.1 Ai sensi dell'articolo 113, comma 1, del Codice dei contratti, e dell'articolo 123 del d.P.R. n. 207 del 2010, è richiesta una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva, pari al 5% (cinque per cento) dell'importo contrattuale.

13.2 L'appaltatore deve stipulare prima dell'inizio del servizio una polizza RCT/RCO per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con adeguata copertura massimale nella quale deve essere esplicitamente indicato che i Comuni debbano essere considerata "terzi" a tutti gli effetti e presentarla ai Comuni con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'amministrazione comunale. L'assicurazione dovrà essere totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio e stipulate presso una primaria Compagnia di Assicurazione.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato gli utenti conseguente alla somministrazione del pasto dal parte della D.A. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla D.A.

Art. 14 – Personale

L'Impresa dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio (rapporto minimo: un operatore ogni 40 utenti). Resta fermo che, qualora tale rapporto non fosse sufficiente per garantire che il servizio venga svolto nel rigoroso rispetto degli orari scolastici, anche su più turni, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere la presenza di un numero superiore di operatori.

Tutto il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei pasti, alle pulizie ed alla vigilanza dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione, con l'utenza e le Istituzioni Scolastiche.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'Amministrazione ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità verso gli utenti della mensa. Il personale incaricato dovrà effettuare, almeno una volta per anno scolastico, corsi di formazione e/o aggiornamento professionale, che dovranno essere documentati.

All'inizio di ciascun anno scolastico, l'Impresa dovrà inviare all'Amministrazione l'elenco completo del personale presente, compreso il personale jolly; tale elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato e eventuali modifiche dovranno essere comunicate all'Amministrazione.

L'Impresa è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti, nonché in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

Tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile.

Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

L'Amministrazione è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra l'Impresa ed i suoi dipendenti.

Art. 15 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione e/o l'Impresa dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

Nel caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, in ogni caso, la stessa si impegna a preparare, su richiesta dell'Amministrazione, formulata il giorno precedente lo sciopero, cestini (pasti freddi) di pari valore rispetto al pasto.

Art. 16 – Divieti di cessione e subappalto

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

E' vietata ogni forma di subappalto del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 118 del D. Lgs. 163 del 2006.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico dell'Impresa.

Fermo restando che l'Impresa sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato, potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione, i seguenti servizi:

- 1) il trasporto dei pasti;
- 2) la pulizia straordinaria dei locali;
- 3) la tinteggiatura dei locali;
- 4) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici;
- 5) le attività di disinfestazione da insetti e di derattizzazione dei locali;
- 6) formazione ed aggiornamento professionale del personale.

TITOLO IV

NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Art. 17 – Prenotazione e consegna dei pasti

La consegna dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio.

Il numero dei pasti da consegnare viene comunicato giornalmente all'Impresa sulla base delle presenze effettive.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, la ditta sarà avvertita con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto a questo Ente.

Gli eventuali pasti freddi per gite scolastiche e gite organizzate dal centro estivo dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.

Art. 18 – Modalità di preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare generi alimentari di prima qualità. Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli articoli che seguono e previsti da normative comunitarie, statali e regionali.

Art. 19 – Contenitori - Mezzi di trasporto

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire immediatamente dopo la cottura.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative, D.P.R. 26/3/1980 n° 327 e s.m.i., e Regolamento CE N.852/2004 e s.m.i..

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, in buono stato di conservazione, con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per pasta, per sughi, per brodi, per pietanze e per contorni)

L'Impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati, con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere copia della documentazione del programma.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il contestuale trasporto di alimenti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

Il pasto dovrà arrivare al centro refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e secondo le condizioni previste dalla legge.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a 65° centigradi e la medesima temperatura dovrà essere garantita anche nel centro di distribuzione.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi debbono essere conservati a temperatura non superiore a +10°.

Il trasporto dei contenitori, il loro ritiro e il lavaggio dopo l'uso dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria.

Il quantitativo dei pasti fornito dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale devono essere indicati la data, l'ora di consegna e il numero di porzioni. In particolare è da indicare anche il numero dei pezzi forniti singolarmente, quali ad esempio frutta, dolci o yogurt.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente alla tempestiva integrazione.

Art. 20 – Norme legislative

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

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate. È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 21 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. In particolare dovrà essere formato sulla corretta porzionatura degli alimenti e munito a tal fine di attrezzature idonee in base alle fasce d'età.

Il personale in servizio dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, forniti dall'Impresa, previsti dalla legislazione vigente.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e delle posizioni contributive.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione il curriculum professionale.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti dovrà essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'Amministrazione, con il personale scolastico e con gli utenti.

L'Impresa 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.

Art. 22 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 23 - Applicazione contrattuale

L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Salvo il caso che intervengano fatti nuovi e in ogni caso compatibilmente con l'organizzazione del nuovo appaltatore, quest'ultimo dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del

personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

TITOLO VI

ALIMENTI

Art. 24 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e ai parametri riportati nelle linee guida della Regione Piemonte.

Nella fornitura dei generi alimentari l'Impresa dovrà privilegiare l'impiego di prodotti connotati da tipicità quali DOP, IGT, DOC, De.C.O. e, in tutto o in parte significativa di provenienza “biologica” e della filiera corta.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di separare, durante lo stoccaggio, i prodotti biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari destinati al servizio, oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili come tracciabilità secondo le vigenti normative.

ORTOFRUTTA

Caratteristiche generali dei prodotti:

- tutti derivanti da agricoltura biologica;
- i prodotti devono appartenere alla Categoria 1°;
- di produzione regionale o in alternativa nazionale per la frutta reperibile sul territorio nazionale;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- puliti, vale a dire privi di terra, di residui di fertilizzanti e antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Le forniture devono tenere conto del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 04/08/2000 (sospensione cautelativa della commercializzazione e dell'utilizzazione di taluni prodotti transgenici sul territorio nazionale a norma dell'art. 12 del Regolamento CE n. 258/97).

I prodotti ottenuti con procedure di coltivazione o produzione cosiddette “biologiche”, richiesti da codesta amministrazione dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutti i riferimenti normativi sono subordinati al rispetto della Legge n. 128 del 24/04/98 (disposizione per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla CE)

ORTAGGI – INSALATE

I prodotti devono essere conformi alla L. 13.05.1967 n. 268 e s.m.i.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera, dovranno essere opportunamente variate crude e cotte. Devono appartenere alla I° categoria extra o 1^ categoria. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Gli ortaggi dovranno avere provenienza regionale o nazionale ad eccezione dei prodotti non reperibili sul territorio nazionale.

Gli ortaggi, se non freschi di stagione possono essere surgelati.

I pomodori pelati devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428/1975 e dall'art.27 del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

I pelati e la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito.

Le forniture devono riportare la specie e la zona di provenienza.

I prodotti non devono, inoltre, presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimico funzionali incipienti o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica, esistenti nell'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni nere da fumaggine, tacche crostose o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo).

ORTAGGI IV GAMMA

Gli ortaggi possono essere forniti in IV Gamma, conformi alla L. 13/5/2011 n. 77.

LEGUMI

Oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati e/o secchi, confezionati a norma di legge.

I legumi secchi devono essere rappresentanti da diverse tipologie (fagioli borlotti, ceci, lenticchie).

FRUTTA DI STAGIONE

La frutta deve essere di stagione, di tipo biologico, di provenienza regionale o nazionale, ad eccezione dei prodotti non reperibili sul territorio nazionale.

Deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Le forniture devono riportare in bolla la specie, la provenienza della merce, il peso netto ed il peso lordo. Per la fornitura della frutta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- 1) la frutta deve essere di prima scelta, avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nella tabella dietetica, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito;
- 2) sono esclusi dalla fornitura i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimico funzionali incipienti od in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti e siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni nere, da fumaggine, tacche crostose o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo).

INSACCATI – prosciutto crudo, cotto, manzo stufato, bresaola

I trattamenti consentiti per la preparazione e la conservazione delle carni compresi gli insaccati sono:

salatura, affumicamento- essiccamento, cottura, sterilizzazione, refrigerazione e aggiunta delle droghe e degli additivi consentiti.

Sono vietati l'impiego delle sostanze coloranti, l'aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato.

Deve essere indicato il termine minimo di conservazione, l'elenco degli ingredienti, il peso netto, la provenienza.

Infine il D.M. dell'11 ottobre 1984 G.U. n. 292, consente il confezionamento in **atmosfera controllata** di affettati di prosciutto, insaccati ed altri salumi.

Tutti gli imballaggi devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia.

In particolare:

Il prosciutto crudo o cotto, privo di additivi, (polifosfati, ecc.) deve essere preparato conformemente al Regolamento CE/853/2004 e s.m.i., da stabilimenti di produzione regionale o in alternativa, da regioni contermini, con carni di animali allevati in Italia. Deve essere di coscia, affettato, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

La fetta deve essere compatta, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.

Deve essere confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (se in monoporzione).

Il manzo stufato deve essere preparato conformemente al Regolamento CE /853/2004 e s.m.i.; la carne deve presentare consistenza compatta, gusto semi – dolce, odore gradevole e colore rosso scuro, preparato conformemente al Regolamento CE /853/2004 e s.m.i.;

La bresaola deve essere preparata conformemente al Regolamento CE /853/2004 e s.m.i..

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 45 giorni.

Deve essere affettata sottilmente e facilmente masticabile anche dagli utenti più piccoli.

CARNI BOVINE fresche refrigerate sfuse o confezionate in atmosfera protettiva.

I prodotti dovranno provenire esclusivamente da un impianto di macellazione e laboratorio di sezionamento munito di riconoscimento CE, presso cui la ditta aggiudicataria abbia piena disponibilità di accesso, identificato con bollo contenente le diciture di legge previste.

Devono essere conformi al regolamento CE/178/2002 e relativi decreti attuativi in merito alla rintracciabilità ed all'etichettatura obbligatoria delle carni bovine.

Devono essere ottenute da bovini di razza piemontese, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, con certificazione e/o etichettatura di provenienza e di produzione di cui al consorzio di tutela CO.AL.VI. o di altro consorzio che garantisca la fornitura di carni piemontesi.

La carne per le polpette o il polpettone si intende utilizzata cruda e tritata in loco dopo essere stata spolpata e sgrassata.

Le carni dovranno provenire da animali non trattati con sostanze ormonali od antiormonali o comunque vietate.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CE del 16/09/1986. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Dovrà essere garantita la temperatura idonea durante il trasporto e la conservazione fino al momento della cottura.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

Gli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con sostanze alimentari dovranno essere conformi alle disposizioni di legge.

CARNI SUINE - POLLAME

La carne suina, di pollo, di tacchino, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

La fornitura deve essere sezionata, sgrassata, e completamente priva di ogni tipo di scarto. Dovranno essere scelti tagli che risultino, dopo la cottura, particolarmente teneri, soprattutto in considerazione dei soggetti (bambini) per i quali il servizio è allestito.

La **carne di suino** deve provenire da allevamenti regionali od in alternativa da allevamenti nazionali, macellata e lavorata in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE /853/2004 e s.m.i. e trasportata e conservata mantenendo la temperatura idonea; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto e può essere inserita preferendo tagli magri come la lonza .

Il pollame dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- deve provenire da animali di origine regionale o in alternativa, di origine nazionale e deve appartenere alla classe A;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

- dovrà essere garantita la temperatura idonea durante il trasporto e la conservazione fino al momento della cottura.

- non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene;

- deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;

- la carne deve essere di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda;

- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, devono essere privi da ammassi adiposi nella regione perinerale, ed in quella della cloaca;

- non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene;

- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumole, ecchimosi e macchie verdastre.

PANE

Il pane del tipo **biologico**, deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti, di pezzatura piccola. Non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o con altre tecniche successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

Non deve esserci crescita di muffa, non deve essere micro biologicamente contaminato.

FORMAGGIO

Il formaggio da condimento deve essere parmigiano reggiano ed essere prodotto da latte vaccino (non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico).

- dovrà essere stagionato da almeno 24 mesi;

- non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenze e altro;

- non deve presentare difetti interni tipo occhiatura della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro;

- non deve presentare odori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico;

- deve essere idoneo ad essere grattugiato.

Il formaggio deve essere: stracchino, mozzarella, primosale, ricotta, e saltuariamente robiola, toma piemontese DOP, Bra tenero DOP, asiago, parmigiano reggiano.

I formaggi devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti, peso di ogni forma o confezione, data di scadenza.

E' escluso l'uso di formaggini e sottilette.

PESCE

Il pesce può essere del tipo: platessa, nasello, halibut, palombo, tonno, seppie, a rotazione.

Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di metamioglobina, i grassi non devono aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da "bruciature di surgelazione".

Deve essere freschissimo o surgelato e privo di lisce, in filetti o tranci, con caratteristiche tali che diano garanzie di salubrità e conservazione, secondo le norme di Legge.

Si precisa che il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie, la pelle deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quanto la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

La grammatura del pesce è stata calcolata a crudo al netto.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Regolamento CE/853/2004 e s.m.i..

Il tonno (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale) utilizzato per le pietanze o per le salse dovrà essere sempre al naturale o sott'olio di oliva. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di scatole aperte di tonno sott'olio o naturale. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

PASTA

La pasta deve essere di pura semola o di semolato di grano duro - saltuariamente pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena), esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta da fornire dovrà, pertanto, rispondere alle seguenti caratteristiche:

- lo stato di perfetta conservazione;
- odori e sapore gradevoli, che non denuncino acidità o presenza di muffa;
- aspetto uniforme;
- resistenza alla pressione delle dita;
- non farinosa;
- resistente alla cottura per 10 minuti, a seconda dei formati, senza spaccarsi o disfarsi, né presentarsi collosa e l'acqua di cottura non dovrà contenere brandelli di pasta, né rimanere lattiginosa, né dovrà lasciare notevole sedimento.

L' imballaggio e l'involucro devono recare in lingua italiana il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la denominazione e il tipo di pasta e il peso netto, la scadenza a carattere indelebile ben leggibile.

E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

RISO

Il riso, di produzione regionale, deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge; non essere quindi, trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Non deve presentare difetti tipici: striatura, vaiolatura interna.

Deve appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato.

Il riso dovrà essere confezionato in imballi sigillati, possibilmente sottovuoto, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Su apposito cartellino assicurato sull' imballo dovranno essere indicati il gruppo di appartenenza e la varietà.

GNOCCHI

Gli gnocchi forniti devono:

- essere preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso,
- essere preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti.

CEREALI

I cereali in grani devono essere conformi ai requisiti previsti dalla legge n. 580/67 e s.m.i..

Si richiede utilizzo di varie tipologie di cereali a rotazione, con inserimento nel menù anche di farro, kamuth e grano saraceno.

FARINA DI MAIS

La farina di mais deve provenire da aziende agricole operanti sul territorio regionale o da regioni confinanti e deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, conforme alla Legge n. 580/67 e s.m.i..

UOVA

Si raccomanda la fornitura di prodotti provenienti da stabilimenti che operano sul territorio regionale. Le uova fresche di categoria A o extra devono pervenire in confezioni originali conformi alle norme vigenti e correttamente etichettate, avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Le confezioni devono riportare ben visibile la scadenza. I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta dalla normativa sia mantenuta per tutta la durata del trasporto.

LATTE

Il latte deve essere intero, fresco pastorizzato, di produzione regionale e rispondente al regolamento sulla vigilanza igienica del latte. Deve essere confezionato, conservato e trasportato mantenendo la temperatura idonea. Il latte parzialmente scremato a lunga conservazione potrà essere utilizzato in cucina per le lavorazioni (purea, impanature, ecc.), mentre per la preparazione dei budini si dovrà utilizzare latte fresco pastorizzato.

YOGURT

Lo yogurt **biologico** intero o parzialmente scremato, deve essere fornito in monoporzione ed arricchito alla frutta o ai cereali, trasportato e conservato alla temperatura idonea. Non deve contenere coloranti ed i vasetti devono riportare in modo ben visibile la **data di scadenza**.

DOLCI –BUDINO

La scelta deve cadere su dolci semplici come torta margherita, torta di mele, torta allo yogurt, con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele.

Il budino deve essere confezionato con un preparato conforme alle vigenti norme igienico sanitarie o già preconfezionato negli appositi vasetti con l'indicazione della data di scadenza.

ZUCCHERO

Deve essere di buona qualità e non deve presentarsi cristallizzato e deve essere conforme al D.Lgs. n. 51/2004.

CONDIMENTI

L'**olio** usato per gli alimenti a crudo, deve essere fornito sollecitamente su richiesta e secondo le esigenze della scuola.

L'olio da utilizzare per la confezione dei cibi, sia a crudo che a cotto è l'olio di oliva extra vergine di produzione nazionale e pertanto dovrà essere olio commestibile, in perfetto stato di conservazione, ottenuto meccanicamente dalle olive senza aver subito manipolazioni chimiche ad eccezione del lavaggio, della filtrazione e della sedimentazione, senza aggiunte, altresì, di sostanze estranee o di oli di altra natura. Deve inoltre avere l'odore ed il sapore dell'olio di oliva.

L'olio extravergine di oliva dovrà essere fornito in lattine ermetiche chiuse apribili soltanto mediante effrazione oppure munite del suggello di garanzia recante la denominazione e la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.

Sui recipienti devono risultare con caratteristiche indelebili, ben visibili e in lingua italiana, la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume ed il peso netto della merce, il nome e il cognome e la ragione sociale del confezionatore nonché il luogo dello stabilimento e del confezionamento.

In caso di impiego saltuario di olio di semi è opportuno orientarsi sulla scelta dell'olio mono seme di arachide.

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato, correttamente conservato, utilizzato solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a bassa temperatura.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve esserci crescita di muffa, non deve essere micro biologicamente contaminato.

Non si deve usare la margarina.

Non si devono utilizzare panna o salse a base di maionese.

Il sale e gli estratti per brodo vanno utilizzati in quantità moderata.

Il sale alimentare deve essere preferibilmente integrale e/o iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Salute, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato mono sodico, conservanti ed additivi chimici.

L'aceto: si chiede di dare alla scuola una fornitura mensile di aceto, di puro vino, secondo le richieste avanzate.

Per odori e aromi si intendono: prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, basilico, lauro, cipolla, aglio, a seconda delle necessità.

ACQUA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale naturale nella quantità media di 250 cc per utente.

L'acqua deve essere di tipo minerale naturale in confezione richiudibile da un litro e mezzo fornita in bottiglia di plastica, tenendo conto che:

- per la scuola dell'infanzia: 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 6 bambini (d'estate 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 4 bambini);
- per la scuola elementare: 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 6 bambini (d'estate 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 4 bambini).

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

La qualità dei prodotti dovrà essere conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti, conformemente alle normative vigenti, in particolare prodotti dovranno essere confezionati in confezioni in contenitori di vetro o in banda stagnata o altro materiale per alimenti.

Tutte le diciture previste dalle norme delle vigenti leggi dovranno essere riportate sui singoli contenitori.

I contenitori in banda stagnata non dovranno presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, bombature dei fondelli, devono essere privi di polvere e di condense d'umidità.

Non è consentito l'utilizzo di derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti 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 compresi i limiti di contaminazione microbica previsti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a: comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati; consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali), ai sensi dei regolamenti CE n. 178/02, 852/04 e 853/04; dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti; dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati o derivati da OGM.

UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Nei menù dovranno essere forniti giornalmente i seguenti prodotti biologici: **pane, frutta fresca, verdure/ortaggi, yogurt.**

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie: da agricoltura biologica - regime di controllo CEE; nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale; sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Art. 25 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti.

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

Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Art. 26 – Menù

Il pasto caldo giornaliero pro-capite sarà costituito da:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno (verdura cotta o cruda)
- frutta già lavata o mousse di frutta o dessert o yogurt o budino
- pane
- acqua minerale
- merenda pomeridiana per gli alunni della Scuola dell'Infanzia che si fermano alle attività del prolungamento

in modo da garantire con questi alimenti il corretto apporto di vitamine e sali minerali.

In alternativa al pasto classico (primo e secondo piatto) potrà essere fornito occasionalmente il “piatto unico” che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale piatto dovrà comunque essere accompagnato dal contorno e dalla frutta .

In occasione di gite scolastiche o gite del centro estivo l'impresa deve fornire pasti freddi o cestini di viaggio, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, gite dei centri estivi ecc. potranno essere richieste in caso di sciopero o di altre emergenze.

I cestini freddi saranno composti nel seguente modo:

1. un panino imbottito con formaggio;
2. un panino imbottito con prosciutto;
3. un frutto di stagione;
4. un dolce al forno;
4. una bottiglietta di acqua minerale naturale da cl.50;
5. due tovaglioli a perdere;
6. due bicchieri monouso;

Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado i panini imbottiti devono essere tre. I cestini devono essere confezionati singolarmente in sacchetti ad uso alimentare e devono essere eventualmente adeguati nel caso siano destinati ad alunni iscritti a diete speciali ..

Il Comune potrà richiedere pranzi o rinfreschi di rappresentanza, anche in giorni festivi, il cui costo e menu saranno concordati all'occorrenza

I menù sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL competente per territorio .

E' consentita, 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 ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione e tempestivamente comunicata in forma scritta.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora l'Amministrazione intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

L'Amministrazione potrà inoltre richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

L'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

Art. 27 – Quantità delle vivande

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL competente (Allegato D Tabelle dietetiche).

La verifica del rispetto delle tabelle dovrà essere effettuato nel centro di cottura nella fase di confezionamento. Tale verifica dovrà concretizzarsi con la stampa o la compilazione di apposite tabelle o fascette che, applicate ai contenitori isotermeici, permetteranno di effettuare le eventuali verifiche presso i terminali mensa.

E' consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. I menù dietetici per celiachia dovranno fare riferimento al prontuario degli Alimenti dell'Associazione Nazionale Celiachia ed alla Legge quadro n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

La Ditta nella fornitura delle diete speciali giornaliere dovrà attenersi scrupolosamente a quanto richiesto nell'ordine effettivo dei pasti; le diete dovranno essere quanto più possibili simili agli alimenti convenzionali dei menù.

Art. 28 – Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, che dovranno essere preparate nella stessa giornata destinata al consumo. **I menù dietetici dovranno, per quanto possibile, attenersi al menù base.**

Pertanto, la ditta aggiudicataria provvederà ad elaborare modelli, rispondenti il più possibile ai menù proposti, che prevedano la sostituzione dei vari piatti per regimi dietetici "personalizzati", o per diete "etnico-religiose", su prescrizione medica o su richiesta motivata della famiglia, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera da parte dell'Ufficio comunale competente, ciò non comportando comunque variazioni di prezzo.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta mono razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata (ove necessario), e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

L'Impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D. Lgs. 196 del 2003 e s.m.i. A tal fine, gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica, secondo i modelli predisposti dall'Assessorato Regionale alla Sanità (reperibili su www.regione.piemonte.it).

I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Impresa. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti. Analogamente si dovrà provvedere per la riattivazione. Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata.

L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

Art. 29 – Diete in bianco

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, ossia povere di grassi animali o, se del caso, di fibre, che non necessitano di certificato medico. Le diete in bianco devono essere attuate in ogni caso senza stravolgere il menù ma apportando opportune sostituzioni.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 30 – Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

Per gli utenti che richiedono:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con carni di altro tipo, legumi, pesce, uova o formaggio, alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite soltanto con: legumi, pesce, uova o formaggio;
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Art. 31 – Ricorrenze

In occasione del Natale, della Pasqua, del Carnevale, halloween o feste di fine anno scolastico la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un prodotto alimentare tipico di quella ricorrenza, compresi nel prezzo di aggiudicazione, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32 – Organizzazione del lavoro per la produzione

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

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 33 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 34 – Manipolazione, cottura, preparazione

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

La competenza professionale dell'Impresa dovrà, 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 da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

Art. 35 – Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.

- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.
 - Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.
 - Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
 - Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia.
 - I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti potranno essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione.
 - E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

TITOLO IX

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 37 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura secondo le normative vigenti

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità.

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio e successivamente con cadenza bimestrale.

Le operazioni oggetto del presente titolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

Art. 38– Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole.

Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

TITOLO X

CONTROLLI

Art. 39– Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, controlli anche presso il centro di cottura, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

In particolare l'Amministrazione potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché in ordine alla consistenza e conservazione delle derrate, preparazione dei pasti, buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

L'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Art. 40 – Organismi preposti al controllo

L'Amministrazione si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- personale del Servizio comunale competente;
- Commissione mensa (ove costituita);
- altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Amministrazione.

Art. 41 – Controlli igienico-sanitari e dietologici

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed il punto di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. AL, territorialmente competente, e dei professionisti eventualmente incaricati con apposito atto dall'Amministrazione. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

Sia l'A.S.L., sia i professionisti incaricati potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'Impresa sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti obbligatoriamente e tassativamente, a cura dell'Impresa, secondo quanto indicato dal manuale di autocontrollo della stessa azienda e ogni qualvolta se ne registri la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione.

Per quanto riguarda tali interventi, l'Impresa dovrà impiegare personale specializzato e dovrà essere garantita l'incolumità dei fruitori del servizio e degli addetti alla distribuzione, evitando ogni possibilità di contaminazione dei cibi.

Art. 42 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”. I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera.

L'Amministrazione provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa le eventuali spese di analisi di laboratorio.

Art. 43 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa aggiudicataria

L'Impresa dovrà dichiarare di applicare le disposizioni vigenti per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell' H.A.C.C.P. e che la sede territoriale di erogazione del servizio di produzione dei pasti rientri nel dominio della Certificazione Sistema Qualità Aziendale.

L'Impresa dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica ed in seguito ad ogni sua revisione.

Art. 44 – Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza: la Commissione Mensa

La Commissione Mensa, ove costituita, ha un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, di consulenza e di monitoraggio sull'andamento e le modalità di erogazione del servizio.

Alle sue riunioni partecipano, l'Assessore competente, un dipendente del servizio comunale interessato, i genitori e gli insegnanti per ogni grado di scuola, un rappresentante dell'Impresa appaltatrice del servizio, possono partecipare, su invito, eventuali professionisti incaricati dall'Ente.

Alla Commissione viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa", oltre che effettuare visite presso il centro di cottura, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità

dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Le eventuali rilevanti inadempienze contrattuali e le anomalie di particolare gravità riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ente.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze dell'Impresa e l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

I dipendenti dell'Impresa sono tenuti a fornire tutta la collaborazione necessaria e i chiarimenti richiesti

TITOLO XI

PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 45 – Contestazioni, inadempimenti e penalità

45.1 Ove si verificano inadempimenti dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Comune penali commisurate alla gravità delle inadempimenti e a tutela della corretta esecuzione del servizio.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione, a cui l'Impresa si riserverà di dare riscontro con documentate controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della stessa. L'Amministrazione procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa.

Nei casi di documentata mancata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali, le specifiche inadempimenti o negligenze saranno sanzionate, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, attraverso l'applicazione di penalità, da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00 rapportate alla specifica configurazione di gravità.

PENALI IN EURO	TIPOLOGIA
200,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato
800,00	In caso di ritardo non giustificato della somministrazione dei pasti oltre i 20 minuti
200,00	Per ogni pasto in meno non consegnato rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico
300,00	Per ogni pasto in meno di dieta speciale non consegnato rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico
2.000,00	Per carenze igieniche delle cucine, dei refettori, degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature nonché degli automezzi adibiti al trasporto riferite al mancato rispetto delle indicazioni contenute nel capitolato
2.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, su verifica del personale ASL
800,00	Per assenza superiore a 3 (tre) giorni del Responsabile del servizio senza intervenuta sostituzione
1.000,00	Per mancata consegna entro 30 gg dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario
1.000,00	Per mancata somministrazione dei prodotti ulteriori offerti (DOP, biologici, IGP, ecc)
200,00	Per ogni altra violazione al presente capitolato

Art. 46 – Risoluzione del contratto

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere di diritto il contratto, ai sensi degli artt. 1453 e segg. del Codice Civile, previa diffida ad adempiere da comunicare in forma scritta ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio a spese dell'Impresa, qualora la stessa non adempia agli obblighi contrattuali assunti con la perizia e la diligenza richiesta ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari ovvero, ancora, qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune ovvero vi sia stato grave inadempimento dell'Impresa stessa nell'espletamento del servizio.

Costituiscono altresì motivo di risoluzione di diritto del contratto le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. 163/2006
- b) sospensione o mancata esecuzione non motivata della fornitura affidata
- c) subappalto non autorizzato del servizio
- d) reiterata violazione degli orari concordati del servizio
- e) fallimento dell'impresa
- f) cessione del contratto
- g) qualora l'impresa si renda colpevole di frode o di grave negligenza nell'espletamento del servizio
- h) in caso di inosservanza grave, segnalata dall'ASL competente, delle norme igienico sanitarie
- i) in caso di gravi intossicazioni alimentari a danno degli utenti
- j) per l'utilizzo di derrate alimentari in violazione dalle norme previste dal contratto
- k) per l'inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- l) violazione ripetuta delle norme in materia di sicurezza e prevenzione
- m) errata somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente
- n) per ogni altra inadempienza o fatto rilevante ai sensi degli artt. 1453 e 1455 del codice civile.

Nei casi di cui sopra, il contratto, a seguito della relativa comunicazione con raccomandata A/R ovvero Posta certificata, si risolve con effetto immediato e l'Amministrazione, dopo aver incamerato la cauzione, si riserva di richiedere il risarcimento dei danni subiti, inclusa ogni spesa aggiuntiva che l'Amministrazione dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

TITOLO XII

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 47 – Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa, saranno di competenza del Foro di Alessandria. E' esclusa ogni clausola di ricorso all'arbitrato.

Art. 48 – Domicilio

A tutti gli effetti del presente capitolato, l'Impresa dovrà eleggere un domicilio presso il quale l'Amministrazione effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

Art. 49 – Privacy

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato all'espletamento della procedura di gara ed alla stipula e gestione del contratto di appalto ed avverrà, presso l'Amministrazione, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Le parti eseguono i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione del contratto, in ottemperanza agli obblighi di legge, sulla base dei principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Art. 50 – Richiamo alla legge ed altre norme

Il presente appalto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa vigente in materia.

L'Impresa è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

APPENDICE N.1

AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA



COMUNE DI SALE

UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DELLE SEDI DI CONSUMO

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione della Ditta il Centro Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere mantenute dalla Ditta conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario, per tutta la durata dell'appalto.

CENTRO COTTURA:

SEDE VIA BELLISOMI N. 62 ADIACENZA SCUOLA MEDIA

- vengono preparati i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per il personale docente, per i minori frequentanti il centro estivo e per i loro assistenti

REFETTORI:

SEDE VIA BELLISOMI N.62 ADIACENZA SCUOLA MEDIA

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola, primaria e secondaria di primo grado, per il personale docente, per i minori frequentanti il centro estivo e per i loro assistenti

SEDE VIA COLOMBAROLA N. 3

- vengono, trasportati e distribuiti agli alunni della scuola dell'infanzia e per i loro assistenti i pasti preparati nel centro di cottura di via Bellisomi n.62.

Numero presunto degli utenti:

	Totale pasti annuo
Scuola dell'Infanzia Frequenza : giornaliera Escluso il sabato	5.802
Scuola Elementare Frequenza: lunedì – mercoledì - giovedì	6.690
Scuola Media Frequenza: Martedì – Venerdì	4.069
Centro estivo:quattro settimane Frequenza: giornaliera Escluso il sabato	1.000
Totale	17.561



COMUNE DI PONTECURONE

UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DELLE SEDI DI CONSUMO

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione della Ditta il Centro Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere mantenute dalla Ditta conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario, per tutta la durata dell'appalto.

CENTRO COTTURA:

SEDE VIA ROMA N. 63 SITUATO NELL'EDIFICIO SCOLASTICO

- vengono preparati i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per il personale docente, per i minori frequentanti il centro estivo e per i loro assistenti

REFETTORIO:

SEDE VIA ROMA N. 63 SITUATO NELL'EDIFICIO SCOLASTICO

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia in un vano ed i pasti per la scuola primaria e secondaria di primo grado in un secondo vano, per il personale docente, per i minori frequentanti il centro estivo e per i loro assistenti, preparati nel centro di cottura.

Numero presunto degli utenti:

	Totale pasti annuo
Scuola dell'Infanzia Frequenza: giornaliera Escluso il sabato	7.949
Scuola Elementare Frequenza: lunedì - mercoledì – giovedì Doposcuola: frequenza: martedì - venerdì	3.703
Media Frequenza: Martedì – Venerdì Doposcuola: frequenza: lunedì – mercoledì – giovedì	1.634

Centro estivo – quattro settimane Frequenza: giornaliera Escluso il sabato	1.000
TOTALE	14.286



COMUNE DI ALLUVIONI CAMBIO'

UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DELLE SEDI DI CONSUMO

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione della Ditta il Centro Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere mantenute dalla Ditta conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario, per tutta la durata dell'appalto.

CENTRO COTTURA:

SEDE VIA GARIBALDI N.18 NELL'EDIFICIO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

- vengono preparati i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria e per il personale docente.

REFETTORIO:

SEDE VIA GARIBALDI N.18 NELL'EDIFICIO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria e per il personale docente.

Numero presunto degli utenti:

	Totale pasti per anno
Scuola dell'Infanzia Frequenza : giornaliera Escluso il sabato	7.320
Scuola Elementare Frequenza: lunedì – mercoledì – giovedì	650
Totale	7.970



COMUNE DI CARBONARA SCRIVIA

UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DELLE SEDI DI CONSUMO

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione della Ditta il Centro Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere mantenute dalla Ditta conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario, per tutta la durata dell'appalto

CENTRO COTTURA: NON PRESENTE

REFETTORIO :

SEDE VIA TITO CARBONE snc.

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e per il personale docente alle ore 12.00.

REFETTORIO:

SEDE PIAZZA DON GOGGI N. 1

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola primaria e per il personale docente alle ore 12.50.

Numero presunto degli utenti:

	Totale pasti annuo
Scuola dell'Infanzia Frequenza : giornaliera Escluso il sabato	5.400
Scuola Elementare Frequenza: lunedì – mercoledì - giovedì	3.700
Totale	9.100