

COMUNE DI VIGNOLO
PROVINCIA DI CUNEO

**GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
DI MENSA SCOLASTICA**

**CAPITOLATO SPECIALE
D'APPALTO**

Dal 01.09.2014 al 31.08.2017

Vignolo , lì 11.06.2014

**IL SEGRETARIO COMUNALE
FUNZIONARIO RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(DR. SERGIO DEGIOANNI)**

<u>CAPITOLO I</u>		
NORME GENERALI		
	Art. 1	Oggetto dell'appalto
	Art. 2	Principi Generali
	Art. 3	Durata del servizio
	Art. 4	Beneficiari del servizio
	Art. 5	Locali
	Art. 6	Oneri inerenti il servizio
	Art. 7	Utenza e sedi di somministrazione
	Art. 8	Attrezzature ed impianti
	Art. 9	Importi base d'appalto
	Art. 10	Modalità di aggiudicazione
	Art. 11	Procedure
	Art. 12	Qualità e tipologie delle derrate alimentari
	Art. 13	Trasporto dei pasti, somministrazione e lavaggio stoviglie
	Art. 14	Generi alimentari vietati
	Art. 15	Determinazione del menù
	Art. 16	Variazione al menù
	Art. 17	Predisposizione dei pasti
	Art. 18	Igiene della produzione, confezione e deposito
	Art. 19	Autocontrollo
	Art. 20	Pulizia, sanificazione, manutenzione, disinfezione
	Art. 21	Modalità di prenotazione dei pasti
	Art. 22	Rifiuti
	Art. 23	Standard di qualità del servizio
	Art. 24	Garanzia provvisoria a corredo dell'offerta
	Art. 25	Garanzia di esecuzione
	Art. 26	Revisione periodica dei prezzi
<u>CAPITOLO II</u>		
OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA		
	Art. 27	Spese relative al servizio
	Art. 28	Autorizzazioni e licenze
	Art. 29	Obblighi normativi
	Art. 30	Divieto di cessione
	Art. 31	Subappalto
	Art. 32	Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto

<u>CAPITOLO III</u>		
CONTROLLI E ANALISI		
	Art. 33	Commissione Mensa
	Art. 34	Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso
	Art. 35	Diritto di controllo
	Art. 36	Contestazione a seguito di controllo
<u>CAPITOLO IV</u>		
RAPPORTI TRA IMPRESA E COMUNE		
	Art. 37	Obblighi del Comune
	Art. 38	Responsabilità per danni a persone o cose
	Art. 39	Assicurazioni
	Art. 40	Inadempienze e relative sanzioni
	Art. 41	Risoluzione del contratto - Recesso
	Art. 42	Provvedimenti conseguenti all'applicazione delle sanzioni
	Art. 43	Arbitraria sospensione del servizio
	Art. 44	Fatturazione
	Art. 45	Variazioni nella titolarità della gestione amministrativa
<u>CAPITOLO V</u>		
PERSONALE		
	Art. 46	Organico e loro compiti
	Art. 47	Direzione del servizio
	Art. 48	Obblighi del personale
	Art. 49	Reintegro personale mancante
	Art. 50	Rapporti personale dipendente della ditta e Comune
	Art. 51	Assicurazioni sociali, contratto di lavoro
	Art. 52	Sciopero del personale
	Art. 53	Emergenze
<u>CAPITOLO VI</u>		
NORME FINALI		
	Art. 54	Danni e foro competente
	Art. 55	Registrazione del contratto
	Art. 56	Modifica delle condizioni
	Art. 57	Rinvio normativo
<u>ALLEGATI</u>		
	A	Grammatura dietetica
	B	Menù
	C	Programma manutenzione

CAPITOLO I - NORME GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente capitolato è disciplinare preventivamente tra il Comune di Vignolo e la Ditta aggiudicataria, la gestione del servizio di fornitura e preparazione dei pasti agli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primaria del Comune.

ART. 2 - PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per il numero di pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa insita nello stesso.

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

Il personale che viene impegnato nella distribuzione dei pasti deve garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

L'impresa deve inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo - nelle strutture e nell'organizzazione - la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato l'impresa deve ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto per il servizio di cui trattasi deve essere svolto per la durata di anni tre e precisamente dal 1 settembre 2014 al 31 agosto 2017. Tuttavia il Comune, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lettera b del D.Lgs. 163/2006, si riserva la facoltà, nei primi tre anni dalla stipula del relativo contratto, di ripetere tramite la ditta aggiudicataria gli stessi servizi previsti nel presente capitolato, alle stesse condizioni convenute per ulteriori tre anni.

L'appaltatore, peraltro, è tenuto all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'Amministrazione, per un periodo comunque non superiore a sei mesi. La Ditta deve effettuare il servizio suppletivo senza pretendere condizioni diverse da quelle pattuite.

L'erogazione dei pasti avviene secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettiva apertura delle scuole.

ART. 4 - BENEFICIARI DEL SERVIZIO

Sono beneficiari quotidianamente, del Servizio di cui trattasi, gli insegnanti che svolgono attività di vigilanza, gli allievi delle Scuole dell'infanzia e primaria, il personale docente e non docente ed eventuali dipendenti comunali che su specifica richiesta intendano usufruire della mensa, per un totale indicativo di **20.000** pasti anno (19.276 nel 2013).

Il servizio può essere altresì esteso ai bambini, ragazzi ed educatori dei centri estivi vacanze che si svolgeranno nel mese di luglio, utilizzando le medesime cucine presenti nella scuola dell'infanzia, per un totale indicativo annuale di **600** pasti.

ART. 5 - LOCALI

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

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

La ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.

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

Nel caso in cui, successivamente al presente appalto, l'Amministrazione Comunale decidesse di trasferire in altri locali il centro di cottura destinato alla preparazione e confezionamento dei pasti per tutte le scuole o di modificare la dislocazione e il numero dei locali refettorio, la ditta appaltatrice si dovrà adeguare e provvedere alle relative incombenze, ivi incluso l'eventuale trasporto delle vivande, mediante personale ed idonei mezzi propri senza che nulla le sia dovuto da parte del Comune, rispetto al corrispettivo stabilito dal presente appalto.

Può essere previsto il consumo dei pasti presso la sede della scuola primaria da parte di alunni che abbiano particolari problematiche motorie. In tal caso trova applicazione quanto stabilito al precedente paragrafo.

ART. 6 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato (A e B);

- c) previsione quotidiana di menù alternativi per bambini che necessitano di regimi dietetici o particolari per motivi di salute o allergie documentati dal medico o per motivi religiosi e/o culturali;
- d) effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti rispettando scrupolosamente le norme igieniche, antiinfortunistiche e di sicurezza per gli utenti e per i dipendenti;
- e) eventuale veicolazione delle vivande calde in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino ai refettori dove è attivato il servizio ;
- f) porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- g) allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
- h) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- i) pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- j) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- k) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- l) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- m) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D. Lvo 9.4.2008 n. 81 e s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- n) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'amministrazione comunale;
- o) effettuazione delle analisi previste dal presente capitolato;
- p) acquisizione delle prenotazioni giornaliera e rendicontazione dettagliata al Comune dei pasti somministrati;
- q) elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- r) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- s) gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal Regolamento CE 852/2004 (HACCP), nei termini di cui al successivo articolo 19;
- t) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

ART. 7 - UTENZA E SEDI DI SOMMINISTRAZIONE

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

- o **SCUOLA DELL'INFANZIA: refettorio via Rosoline**

- Attività svolta su 5 gg. Settimanali -

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	TOT. SETTIMANALE
Pasti alunni infanzia	80	80	80	80	80	400
Pasti Insegnanti	5	5	5	5	5	25
Totale	85	85	85	85	85	425

- Orario Pasto: 11,45

- SCUOLA PRIMARIA: refettorio via Rosoline

- Attività svolta su 2 gg. Settimanali *

	LUNEDI'*	MARTEDI'	MERCOLEDI'*	GIOVEDI'	VENERDI'	TOT. SETTIMANALE
Pasti bimbi	75	75	75	-	-	225
Pasti Insegnanti	1	1	1	-	-	3
Totale	76	76	76	-	-	228

* I numeri di cui sopra sono puramente indicativi in quanto la Direzione Scolastica non ha ancora stabilito i giorni di rientro.

- Orario Pasto: 13,00

per un totale di circa **20.000** pasti annui.

Alla mensa della scuola possono accedere i dipendenti comunali che comunichino quotidianamente la loro presenze alla ditta.

Alla mensa possono altresì accedere, previo accordo con la Ditta aggiudicataria, gli alunni frequentanti il centro estivo estate ragazzi per tre settimane nel mese di giugno e per prevedibili complessivi n. **600** pasti annui.

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'Impresa aggiudicataria possa accampare o pretendere un aumento del prezzo di fornitura o rimborso spese a qualsiasi titolo.

Il servizio deve essere garantito per gli alunni e gli insegnanti delle scuole durante l'intero calendario di frequenza dei rispettivi plessi scolastici; per gli alunni frequentanti i centri estivi vacanze durante il periodo di loro attivazione definito annualmente dal Comune e su richiesta dello stesso (di norma dalla seconda metà del mese di giugno a fine luglio); per i dipendenti comunali nei giorni di apertura della mensa per i predetti servizi scolastici e post-scolastici.

ART. 8 - ATTREZZATURE ED IMPIANTI

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

Le Ditte che intendono partecipare alla gara devono prendere visione dei locali in cui si dovrà effettuare i servizi oggetto del presente capitolato prima di presentare l'offerta ed attestare nella

istanza do partecipazione alla gara l' idoneità dei locali e relative attrezzature per l' espletazione dei servizi richiesti.

L' impresa aggiudicataria deve provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti secondo modalità e i termini indicati nel «Programma di manutenzione» che deve essere formulato dalla ditta stessa ed allegato ai documenti di gara (allegato C).

Il programma di manutenzione deve essere adeguato in corso di attuazione ad eventuali nuove strutture che potrebbero rendersi disponibili nel corso del contratto, senza che possano essere addebitati al Comune oneri di qualsiasi genere.

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

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

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

L' impresa deve provvedere sistematicamente alla sostituzione ed al reintegro delle stoviglie per deterioramento o per aumento del numero dei pasti serviti.

L' impresa aggiudicataria deve altresì provvedere a proprie spese alla manutenzione dei locali comunali concessi in uso per quanto concerne le eventuali riparazioni agli impianti, la tinteggiatura ed ogni altro intervento che debba risultare necessario per il loro mantenimento in ottimali condizioni igieniche o da effettuarsi su specifiche richieste del competente servizio dell' ASL CN1.

Le migliorie di cui all' art. 10 punto 3 del presente capitolato da apportare da parte della Ditta aggiudicataria alle attrezzature, ai locali cucina e refezione di proprietà del Comune, al termine dei 3 anni di contratto diventeranno di proprietà del Comune, così come lo diventeranno, al termine dell' eventuale prosecuzione dell' appalto fino ad un massimo di ulteriori 6 mesi o della sua ripetizione per altri tre anni, quelle realizzate in tali periodi.

ART. 9 - IMPORTI BASE D' APPALTO

Il prezzo base d' appalto è stabilito in Euro 3,70 (tre/70) per ogni pasto con una previsione di circa 20.000 pasti l' anno e quindi per un totale presunto annuo di €74.000,00 (Euro settantaquattromila) comprensivo di € 300,00 annui per oneri di sicurezza.

L' importo presunto complessivo a base d' asta risulta pertanto pari a € 222.000,00 (Euro duecentoventiduemila) per il periodo di contratto (3 anni) e globalmente pari ad € 444.000,00 per l' intero periodo di sei anni in caso di ripetizione del contratto ai sensi dell' art. 57 comma 5 lettera b del D.Lgs. 163/2006.

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

La quantificazione dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune e potrà essere soggetta a variazioni in aumento o in diminuzione. La Ditta aggiudicataria non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l' obbligo di assicurare tutti i pasti richiesti che le verranno rimborsati in base al prezzo di aggiudicazione della gara.

Con il corrispettivo fissato, a seguito dell' aggiudicazione dell' appalto, l' appaltatore si intende compensato di ogni suo avere o pretendere dal Comune per i servizi medesimi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal pagamento degli importi di contratto.

L'ammontare complessivo dei costi per oneri di sicurezza, atti a garantire le condizioni di sicurezza e igiene dei lavoratori durante le fasi lavorative, sono come sopra quantificati in €300,00 annui, secondo quanto sotto specificato:

Descrizione	Quantità	Personale dell'impresa appaltatrice	Costo unitario	Costo Totale
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione	2 ore	n. 1	25 €/ora	€ 50,00
Riunioni per cooperazione, coordinamento e reciproca informazione in caso di imprevisti	2 ore	n. 1	25 €/ora	€ 50,00
Adeguamento cartellonistica	10 cartelli	-	20 €/cad.	€200,00
			Totale	€300,00

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

ART. 10 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto, trattandosi di servizio non reperibile sul mercato elettronico delle pubbliche amministrazioni (MEPA) o tramite centrali di committenza nazionale (CONSIP) o regionale (Scr Piemonte), viene aggiudicato mediante procedura aperta.

Alla procedura di aggiudicazione del presente capitolato si applicano parzialmente e quando richiamate le disposizioni di cui al D.Lgs. 163/2006, pur trattandosi di servizio compreso nell'Allegato IIB (servizi di mensa scolastica CPV 55523100.3) e come tale escluso in gran parte dalla disciplina di cui al precitato D.Lgs..

In particolare il bando di gara, essendo il valore dell'appalto superiore alla soglia comunitaria, viene pubblicato oltre che sul sito istituzionale del Comune, anche a livello comunitario in ossequio al principio di trasparenza e di quanto disposto in merito dalla Autorità Vigilanza Contratti Pubblici con deliberazione n. 25 del 08.03.2012.

Le ditte partecipanti all'appalto devono in sede di gara dimostrare il possesso della capacità economica e finanziaria mediante una delle modalità previste dall'art. 41 comma 1 del D.Lgs. 163/2006.

La documentazione relativa al fatturato globale d'impresa, di cui alla lettera c del comma 1 del precitato art. 41, deve riguardare servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto (servizi di mensa scolastica) per un importo non inferiore ad €155.400,00 complessivamente nel triennio 2011/2013. Per gli operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni tale requisito può essere comprovato nella misura minima di €51.800,00 per ciascun anno intero di attività svolta.

La documentazione di cui alla lettera a del comma 1 del precitato articolo 41 deve essere prodotta in originale in sede di offerta. Le dichiarazioni sostitutive eventualmente presentate ai sensi delle lettere b o c del comma 1 dello stesso articolo di legge devono essere confermate da parte della Ditta aggiudicataria con apposita documentazione probatoria.

Le Ditte partecipanti all'appalto devono altresì dimostrare in sede di gara il possesso di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 42 del D.Lgs. 163/2006 mediante la seguente documentazione:

- elenco dei principali servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione dei relativi importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati (se prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici provati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni od enti stessi; se prestati a privati dichiarati da questi o dallo stesso concorrente); la somma di tali servizi prestati deve complessivamente prevedere la somministrazione di almeno 14.000 pasti in un solo anno;
- indicazione del numero medio annuo di dipendenti ed addetti impiegati nel servizio;
- possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 – 2005 relativa alla sicurezza alimentare.

La procedura aperta viene aggiudicata a favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato d'oneri, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa – ai sensi degli artt. 81 e 83 del citato D.Lgs. n. 163/2006 – determinata in base ai seguenti elementi:

I) prezzo **punti 40/100**

II) valutazione tecnico qualitativa **punti 60/100**

I) PREZZO: il massimo punteggio (40) punti viene attribuito alla ditta che presenta il prezzo più vantaggioso. Agli altri vengono attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

Prezzo minimo offerto x 40

Prezzo offerto dal concorrente

II) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA

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

PARAMETRI	PUNTEGGIO
1. Sistema di approvvigionamento e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti	35
2. Progetto Operativo di gestione del servizio	15
3. Servizi migliorativi del servizio erogato	10

1. **SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO:** max 35 punti attribuiti nel modo seguente:

Deve essere presentata una relazione sulle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente deve evidenziare quali prodotti agricoli acquista presso aziende cuneesi, l'eventuale possesso di Certificazione di Qualità per la rintracciabilità delle materie prime,

la maggiorazione del massimale di spesa a carico della ditta aggiudicataria per l'esecuzione di analisi per la ricerca di residui chimici.

L'attribuzione del punteggio è la seguente:

- a) prodotti locali: max 25 punti

Al fine di garantire la freschezza delle derrate alimentare, viene attribuito un punteggio massimale di 25 punti alle ditte che dimostrano la tracciabilità e l'origine delle materie prime secondo il seguente schema. La ditta deve indicare per ogni tipologia di prodotto un'area di provenienza tra le tre indicate:

PRODOTTI	Provenienza Italia	Provenienza Regione Piemonte	Provenienza Provincia di Cuneo
Prodotti vegetali (almeno il 70% della fornitura)	1	2,5	5
Prodotti animali (almeno il 70% della fornitura)	1	2,5	7
Prodotti IGP, DOP, STG, P.A.T. e a marchio collettivo (almeno il 70% della fornitura) ^(°)	1	2,5	7
Prodotti da aziende controllate (*)	1	2,5	6

(°) IGP -indicazione geografica protetta-, DOP -denominazione origine protetta-, STG -specialità tradizionale garantita-, PAT -prodotto agroalimentare tradizionale-

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

- b) Certificazione di Rintracciabilità: max 6 punti

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

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

- c) analisi accertamento residui chimici: max 4 punti

Piano di spesa previsto dalla azienda aggiudicataria per l'esecuzione di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici: 0,50 punti ogni 100 euro di spesa all'anno ad un max di 4 punti.

2. **PROGETTO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO:** max 15 punti distribuiti nel seguente modo:

- a) **Progetto di gestione del servizio** **max 8 punti**

La ditta deve presentare il progetto di servizio che intende adottare per l'assolvimento dei compiti previsti dal Capitolato. Concorreranno a formare la valutazione, in particolare, i seguenti aspetti che

non sono elencati in ordine di importanza:

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

b) Personale addetto al servizio

max 7 punti

La Ditta deve indicare:

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

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

- direttore del centro cottura
- dietista
- cuoco responsabile

3. SERVIZI MIGLIORATIVI O AGGIUNTIVI: max 10 punti

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

- Progetto di miglie e del servizio e delle attrezzature punti 5
- Campagna di informazione e piano di educazione alimentare punti 5

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

- “DOCUMENTAZIONE TECNICA”
- L’indicazione del soggetto candidato offerente.

La documentazione tecnica, inoltre, deve essere presentata:

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

*** DISPOSIZIONI COMUNI RELATIVE ALLA AGGIUDICAZIONE**

Il valore di ogni punteggio viene arrotondato alla seconda cifra decimale.

L’aggiudicazione del servizio avviene a favore della Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, ottenga il punteggio complessivo più alto.

Nel caso di parità di punteggio di due o più offerte risultanti le migliori, si procederà ai sensi di quanto stabilito dall’art. 77 R.D. 827/1924.

L’aggiudicazione viene effettuata anche nel caso nel caso sia presentata o sia ammessa alla gara una sola offerta valida purchè venga ritenuta conveniente ed idonea.

L'amministrazione comunale si riserva di non procedere alla aggiudicazione se nessuna delle offerte risulti conveniente o idonea in relazione al servizio oggetto del presente capitolato

La ditta aggiudicataria della gara con l'offerta economicamente più vantaggiosa deve, successivamente all'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, produrre tutta la documentazione comprovante quanto dichiarato ai sensi del presente articolo in sede di gara ed ogni altra documentazione richiesta a tal fine dall'amministrazione comunale.

ART. 11 – PROCEDURE

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

a) APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME E STOCCAGGIO

L'approvvigionamento delle materie prime deve avvenire presso fornitori in grado di dimostrare, con idonea documentazione, l'affidabilità in termini di qualità dei prodotti forniti, di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti e di capacità di far fronte agli impegni assunti. La documentazione di autocontrollo del fornitore deve essere opportunamente conservata e archiviata in modo da garantire una rapida consultazione. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di Contaminazione Microbica. Le derrate alimentari utilizzate per il servizio oggetto del presente capitolato presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche indicate nel presente capitolato.

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

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D.Lgs. 109/1992). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

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

I documenti di acquisto e la documentazione di accompagnamento della merce devono contenere tutte le informazioni necessarie a definire chiaramente i prodotti ordinati. I mezzi di trasporto dei prodotti impiegati nel servizio di ristorazione devono avere caratteristiche idonee, in relazione alle temperature e alle condizioni di pulizia e all'assenza di promiscuità di derrate, a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e tutte le altre norme vigenti in materia.

b) STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

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

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

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

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

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

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

L'approvvigionamento degli alimenti freschi deve avvenire:

pane: giornalmente

frutta e ortaggi freschi e per quanto possibile di stagione: frequenza due volte la settimana

carni bovine fresche garantite (tracciabilità obbligatoria), in tagli anatomici disossati: frequenza ogni 48 ore.

burro e prodotti caseari: settimanalmente.

uova fresche: settimanalmente.

ART. 12 - QUALITÀ E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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

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

La qualità delle derrate alimentari acquistate deve risultare compatibile con i menu giornalieri e

rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture deve essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari devono inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi:

I prodotti ortofrutticoli devono:

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

In particolare:

1. gli **ortaggi** debbono:

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

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

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

Almeno il 30% degli ortaggi approvvigionati devono provenire da colture biologiche come previsto

dall'art. 59 comma 4 della legge 488/99.

2. la **frutta**, deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo; essere di categoria 1[^] o extra;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- per le mele calibratura 70 e oltre,
- per le pere calibratura 60 e oltre,
- per le pesche categoria A e oltre,
- per i kiwi grammatura 80 e oltre;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;

La frutta non deve provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.); le mele e le pere devono essere prodotte nel territorio provinciale.

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

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

I legumi secchi devono:

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

I formaggi

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

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

Il formaggio da pasto deve:

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

produttore.

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

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

Il **burro** deve:

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

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

Il **prosciutto cotto** deve:

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

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

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

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

Gli **insaccati cotti** devono:

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

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

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

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

Gli **insaccati crudi** devono:

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

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

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

Il **pane** deve essere:

- prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco di giornata, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti

spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;

- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

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

L'**olio** deve essere:

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

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

La **pasta** deve essere:

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

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

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

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

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

La **farina** deve:

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

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

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

Il **riso** deve:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La **carne bovina** fresca.

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi di legge;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine ;
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- rispettare un disciplinare di etichettatura volontario;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1183/2006/CE:

categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);

conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);

copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti - sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);

- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni:

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

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

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

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

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

Garanzie supplementari di qualità delle carni:

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

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

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

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

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

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

Carni suine fresche

Le carni di suino devono:

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

Caratteristiche e provenienza delle carni:

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

Carni avicunicole

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto ai sensi di legge; essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;

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

Le carni di coniglio devono:

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

Caratteristiche generali:

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

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

I prodotti ittici devono:

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

Le trote fresche devono essere allevate nel territorio provinciale.

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

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

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

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

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

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

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

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

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

latte e yogurt

Latte u.h.t.:

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

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

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

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

Lo yogurt deve:

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

acqua

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

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

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

In casi di emergenza, a richiesta dell'ente committente, la predetta acqua "comunale" deve essere

sostituita - a cura e spese della ditta esecutrice - con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,33 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti deve avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

sale

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

altri alimenti

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

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

Il trasporto, ove necessario, dei pasti e la loro distribuzione nelle varie sedi di somministrazione devono essere effettuati con spese a totale carico della Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice deve acquisire e depositare presso la stazione appaltante il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della A.S.L. di competenza.

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

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

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

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

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

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

I primi piatti asciutti devono essere preparati immediatamente prima del confezionamento e del trasporto. Sono conditi solo con olio extravergine d'oliva mentre i sughi, precedentemente approntati in contenitori termici sono aggiunti al momento della somministrazione nei poli consumo. In particolare i risotti devono essere confezionati in contenitori termici al giusto grado di

compattezza mantecatura e inviati al terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi.

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

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

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

SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

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

L'uso di stoviglieria a perdere (piatti, bicchieri, posate monouso) — fatta eccezione per tovaglie e tovaglioli di carta che devono essere utilizzati ordinariamente — non è consentito, salvo che in situazioni eccezionali, da valutarsi con l'amministrazione comunale.

LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLAME

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

ART. 14 - GENERI ALIMENTARI VIETATI

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

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

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate deve intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'amministrazione comunale intenda attuare sul menu in uso.

ART. 15 - DETERMINAZIONE DEL MENÙ

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

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

ART. 16 - VARIAZIONE AL MENÙ

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

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

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti. La variazione in ogni caso deve essere preventivamente richiesta ed autorizzata dal Comune.

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

ART. 17 - PREDISPOSIZIONE DEI PASTI

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

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

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

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

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

In particolare la Ditta aggiudicataria deve fornire:

- *diete leggere (in bianco)*, a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di cinque giorni consecutivi;

- *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- *richieste personalizzate*, formulate con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenze soggettive e oggettive;
- *diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali*: si possono richiedere diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare.

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

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

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

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

Può inoltre essere richiesta alla ditta esecutrice, senza sovrapprezzo e con 48 ore di anticipo, la preparazione del "pranzo al sacco".

ART. 18 - IGIENE DELLA PRODUZIONE, CONFEZIONE E DEPOSITO

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

durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina debbono essere chiuse e deve essere attivato l'impianto di aerazione;

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

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

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

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

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

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

i prodotti a lunga conservazione - quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. - devono essere conservati

in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;

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

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

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

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

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

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

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

il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui viene consumato, avendo cura di rimuovere le croste. In alternativa è consentito l'utilizzo di formaggio preconfezionato e grattugiato in buste

il lavaggio e il taglio della verdura da somministrare cruda devono essere effettuati nella giornata stessa in cui viene consumata, salvo l'utilizzo di verdura di IV gamma pronta all'uso.

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

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

per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox od eventualmente in vetro idonee per alimenti; non possono essere utilizzate pentole in alluminio;

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

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

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

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

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

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

ART. 19 - AUTOCONTROLLO

La ditta esecutrice deve obbligatoriamente gestire, in ogni sede di produzione e distribuzione dei pasti, tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Haccp) previsto dal Regolamento CE 852/2004.

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

ART. 20 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE, DISINFEZIONE

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

La correttezza di questa prima operazione è determinante per la successiva fase di disinfezione, che deve avvenire con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. Tali presidi devono essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzarne l'efficacia, è opportuno applicare la regola dell'alternanza nell'uso. I prodotti per la pulizia e l'igiene utilizzati, la cui scheda tecnica deve essere fornita all'ente appaltante in sede di contratto, devono essere della migliore qualità. La detersione e sanificazione deve seguire le fasi produttive senza soluzione di continuità.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 21 - MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

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

La ditta aggiudicatrice deve provvedere direttamente alla gestione giornaliera della prenotazione dei pasti da preparare e della loro disdetta da parte dei genitori degli alunni ed alla loro registrazione per la rendicontazione al Comune. Le modalità di tali operazioni devono essere indicate dalle ditte partecipanti nell'offerta tecnica di gara.

ART. 22 - RIFIUTI

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

ART. 23 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

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

ART. 24 - GARANZIA PROVVISORIA A CORREDO DELL'OFFERTA

L'offerta dev'essere corredata da una garanzia provvisoria (a pena esclusione) pari al 2% del valore complessivo stimato dell'appalto triennale o pari all'1% qualora il concorrente sia in possesso di una delle certificazioni del sistema di qualità previste dall'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.

La cauzione deve essere costituita mediante fidejussione.

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

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

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

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio il concorrente deve dimostrare il possesso del requisito, allegando alla cauzione provvisoria la certificazione posseduta in originale o in copia conforme.

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

ART. 25 - GARANZIA DI ESECUZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fideiussoria secondo le modalità stabilite dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.

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

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 24 del presente capitolato da parte dell'Amministrazione appaltante che aggiudica al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto alla data di scadenza del contratto, fatte salve eventuali proroghe.

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità

conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

ART. 26 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

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

CAPITOLO II - OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 27 - SPESE RELATIVE AL SERVIZIO

Tutte le spese derivanti dall'effettuazione del presente Servizio sono totalmente a carico della Ditta, lasciando così sollevato, salvo quanto prescritto al successivo art. 37, il Comune. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, salvo quanto precisato nei successivi articoli le seguenti spese:

- stipulazione e registrazione del contratto;
- pubblicazione avvisi e informazioni di cui all'allegato IX A del D.Lgs. 163/2006;
- costituzione cauzione definitiva;
- assicurazioni sociali, R.C. infortuni, ecc;
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

ART. 28 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE

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

ART. 29 - OBBLIGHI NORMATIVI

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

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

lavoratori. La Ditta deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra.

c) L'Impresa aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'Impresa deve effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'amministrazione comunale.

Anche al fine di evitare, ai sensi dell'art. 26 del D.L.vo 09.04.2008 n. 81, ogni genere di interferenza tra le lavorazioni del presente capitolato e quelle abitualmente svolte dal Comune e dalla Direzione scolastica nelle proprie attività, gli interventi manutentivi su apparecchiature e beni mobili utilizzati per l'effettuazione del servizio devono essere effettuati in ore adatte a non ostacolare l'accesso alle sedi scolastiche ed il lavoro del personale nelle stesse impiegate. Eventuali urgenze e necessità incompatibili con tali orari devono essere preventivamente concordate con la Amministrazione comunale e la Direzione scolastica.

Date le modalità di svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato non sono stati rilevati rischi di natura interferenziale, ai sensi dell'art. 26 c. 3 del D.Lgs. 81/2008.

ART. 30 - DIVIETO DI CESSIONE

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

La Ditta aggiudicataria può cedere i crediti derivanti dal contratto nelle modalità espresse all'art. 117 del D.Lgs. 163/2006, a banche, intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di appaltatore. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Comune. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.

E' fatto, altresì, divieto alla Ditta aggiudicataria di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

La Ditta aggiudicataria, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG del presente appalto al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti alla Società mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i della Ditta aggiudicataria medesimo riportando il predetto CIG.

In caso di inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto del Comune al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

ART. 31 - SUBAPPALTO

E' vietato, pena la risoluzione immediata del contratto, senza il preventivo assenso del Comune il subappalto del servizio oggetto del presente Capitolato.

Ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006, è ammesso il subappalto dei servizi oggetto del presente capitolato in misura non superiore al 30% del loro valore complessivo di aggiudicazione.

La Ditta aggiudicataria, se intende avvalersi del subappalto, deve presentare al Comune apposita istanza con allegata la documentazione prevista dall'articolo 118, commi 2 e 8, del (D.Lgs.

n. 163/2006) a condizione che abbia indicato all'atto dell'offerta i servizi o le parti di essi che intende subappaltare.

Nel contratto di subappalto deve essere inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti a suo carico dalla legge n. 136/2010.

Non vengono effettuati pagamenti diretti agli eventuali subappaltatori. Pertanto, è obbligo dell'affidatario trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia della fattura quietanzata relativa al pagamento da esso corrisposto al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'affidatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore o del cottimista entro il predetto termine, il Comune sospende il successivo pagamento a favore dell'affidatario stesso.

ART. 32 - RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DEL FIRMATARIO DEL CONTRATTO

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

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

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

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

Con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e fare osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16.04..2013 n. 62 e dal Codice comunale di comportamento dei dipendenti che, adottato in attuazione dello stesso D.P.R., verrà consegnato in copia alla Ditta stessa affinché lo porti a conoscenza dei propri dipendenti e collaboratori.

La Ditta appaltatrice è responsabile del trattamento dati personali che alla medesima sono affidati per l'esecuzione del servizio in appalto. La Ditta appaltatrice procede al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune e si impegna ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori assoluta riservatezza rispetto a tutti i dati e le informazioni di cui avrà conoscenza nello svolgimento del servizio, a non divulgarli e a non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo.

CAPITOLO III - CONTROLLI E ANALISI

ART. 33 - COMMISSIONE MENSA

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

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- proporre al Comune soluzioni innovative per una migliore realizzazione del servizio;
- realizzare un efficace collegamento tra l'utenza e l'amministrazione comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che provengono dalle famiglie;
- monitorare il gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione, predisposte d'intesa con l'amministrazione comunale.

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

ART. 34 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

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

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

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

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

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

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

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

Le disposizioni impartite dalle Autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriva per l'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 40, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

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

ART. 35 - DIRITTO DI CONTROLLO

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

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

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

I controlli in oggetto vengono effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta di cui all'art. 47; il personale della Ditta - cui non viene fatto rilievo alcuno in merito al controllo - non deve interferire nelle procedure in oggetto.

Il Comune nomina un proprio funzionario Direttore dell'esecuzione del contratto preposto alla vigilanza sull'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, oltre ai singoli compiti allo stesso attribuiti dalle disposizioni del presente capitolato e dalla normativa di settore, procede alla verifica di conformità in corso di esecuzione - in base al combinato disposto degli artt. 312, comma 2 e 313, comma 2 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 -, rilasciando apposito certificato di verifica di conformità, prima del pagamento di ogni fattura.

ART. 36 - CONTESTAZIONE A SEGUITO DI CONTROLLO

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

Entro 3 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'impresa è tenuta a presentare le proprie controdeduzioni. A seguito di definizione della vertenza la Ditta deve ottemperare nei tre giorni successivi.

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

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

CAPITOLO IV - RAPPORTI TRA IMPRESA E COMUNE

ART. 37 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

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

Sono altresì a carico del Comune gli interventi sugli immobili utilizzati per l'erogazione del servizio, necessari o prescritti dalle Autorità competenti, per la sicurezza e l'igiene dei locali e degli arredi.

ART. 38 - RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE O COSE

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

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

ART. 39 - ASSICURAZIONI

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

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

Il contratto assicurativo deve prevedere:

- a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
- c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima

(responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;

- d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, i dipendenti e gli amministratori del Comune e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori, alle cucine o al centro di cottura;
- e) l'estensione ai danni derivanti al Comune o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

La polizza deve avere le seguenti caratteristiche:

A. Polizza RCT/RCO contemplante espressamente quanto segue:

- 1. Copertura rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a utenti del servizio;
- 2. Copertura assicurativa avverso i danni derivanti dall'effettuazione di tutte le mansioni inerenti al presente servizio;
- 3. Massimale: non inferiore a €3.000.000,00 per sinistro con limite di €1.000.000,00 per persona e €500.000,00 per cosa danneggiata;

B. Polizza RCO contemplante quanto segue:

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

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

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

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

ART. 40 - INADEMPIENZE E RELATIVE SANZIONI

Oltre a quanto previsto dall'art. 36 del presente capitolato, ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che ne costituiscano violazione ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, il Comune contesta gli addebiti prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a dieci giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora la ditta appaltatrice non provveda, ovvero le giustificazioni non risultino sufficientemente valide, il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, può irrogare - con atto motivato - una penalità, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo 41.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra €100,00 e €3.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

L'amministrazione comunale si riserva di applicare le seguenti penalità:

STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Mancato rispetto degli standard e delle caratteristiche merceologiche degli alimenti

Euro 400,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati

Euro 1.000,00

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia

Euro 400,00

1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato

Euro 400,00

1.5 Etichettatura mancante

Euro 400,00

1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie

Euro 1.500,00

QUANTITA'

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione

Euro 600,00

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione

Euro 3.000,00

2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione

Euro 300,00

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione,

Euro 300,00

2.5 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici

Euro 600,00

RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso

Euro 300,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati

Euro 300,00

PARAMETRI IGIENICO -SANITARI

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale

Euro 300,00

4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione

Euro 300,00

4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione

Euro 300,00

4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione

Euro 500,00

4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate

Euro 600,00

4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere

Euro 300,00

4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione

Euro 300,00

4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione

Euro 300,00

4.9 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti

Euro 300,00

4.10 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti

Euro 300,00

4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti

Euro 300,00

4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e governo dei locali di ristorazione

Euro 300,00

4.13 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato

Euro 300,00

4.14 Attrezzature non conformi o non sostituite

Euro 1.000,00

TEMPISTICA

5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto

Euro 300,00

PERSONALE

6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al Capitolo V, relativi al personale

Euro 300.000

6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione

Euro 300.000

6.3 Errata somministrazione di diete speciali

Euro 300,00

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

All'impresa viene applicata una penalità fissa di €3.000,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, il Comune può procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo 41.

L'ammontare della penalità viene trattenuto sui corrispettivi dovuti ovvero, in caso d'insufficienza, prelevato dalla garanzia di esecuzione.

ART. 41 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto viene risolto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della Ditta sia degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi:

- perdita dei requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria previsti dalla normativa vigente;
- grave o ripetuta inosservanza delle norme del presente capitolato;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- mancata reintegrazione nel termine di quindici giorni della garanzia di esecuzione di cui al precedente articolo 25;
- in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria e altri provvedimenti vigenti nel settore, di utilizzo di derrate alimentari delle norme del presente capitolato, di errate somministrazioni di diete speciali con grave danno per l'utenza e di inosservanze gravi di norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina, per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria;
- intossicazione alimentare per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria;
- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- destinazione ad usi diversi da quelli stabiliti nel presente capitolato dei locali affidati od in caso di gravi danni arrecati ai relativi impianti ed attrezzature;
- applicazione di almeno quattro penalità di cui al precedente art. 40, riferite ad altrettante infrazioni commesse nel medesimo anno scolastico o ammontare complessivo delle penali applicate superiore al 10% del valore del contratto di affidamento del servizio;
- eventi di frode, accertata dalla competente Autorità giudiziaria;
- quando la ditta appaltatrice subappalti i servizi oggetto del presente capitolato senza l'osservanza delle disposizioni di cui ai precedenti articoli 30, 31 E 32;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo, salvo i casi previsti dall'art. 186bis del R.D. 16.03.1942 n. 267;
- messa in liquidazione o fallimento del soggetto aggiudicatario (ad eccezione per i raggruppamenti di imprese delle ipotesi di cui all'art. 37 commi 18 e 19 del D.Lgs. 163/2006);
- in caso di cessazione dell'attività da parte dell'aggiudicatario o di cessione dell'azienda, ove il Comune ai sensi dell'art. 116 comma 2 del D.Lgs. 163/2006 decida di non continuare il rapporto contrattuale con l'acquirente;

— in generale in tutti i casi previsti dall'art. 135 del D.Lgs. 163/2006.

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

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

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

In base al combinato disposto degli articoli 297, comma 1 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 e 140 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., il Comune si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

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

Il Comune ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere dal contratto di affidamento del presente servizio in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta aggiudicataria con lettera raccomandata a.r.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta aggiudicataria deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al Comune. In caso di recesso del Comune, la Ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo il corrispettivo e le condizioni di contratto, nonché di un indennizzo pari ad un decimo calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti dell'importo posto a base di gara, depurato del ribasso offerto, e l'ammontare netto delle attività già eseguite.

Il Comune si riserva, altresì, il diritto di rinunciare ad alcuni servizi, oggetto del presente capitolato, qualora la relativa erogazione da parte della Ditta aggiudicataria non dovesse essere più necessaria. In tal caso la Ditta aggiudicataria non potrà richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Al termine del primo anno contrattuale l'Amministrazione comunale, previa adozione di atto motivato, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, senza che la Ditta aggiudicataria nulla possa vantare, in caso di indisponibilità di risorse economiche per l'esecuzione della prestazione di cui al presente capitolato.

Qualora ne ricorrano le condizioni, in adempimento a quanto previsto dal D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 (Codice delle leggi antimafia), il Comune recede dal contratto di affidamento del presente servizio nei casi e con le modalità previste nell'art. 94 del citato D.Lgs..

Qualora la Ditta aggiudicataria intenda disdire il contratto prima della sua scadenza naturale, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla nuova assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

ART. 42 - PROVVEDIMENTI CONSEQUENTI ALL'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI

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

ART. 43 - ARBITRARIA SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

ART. 44 – FATTURAZIONE

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

Il pagamento viene effettuato dal Comune a 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura al Protocollo, a mezzo mandato, secondo le norme vigenti.

La ditta aggiudicataria deve osservare e fare osservare in tutti i rapporti economici derivanti dal presente servizio le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010 n. 136.

ART. 45 - VARIAZIONI NELLA TITOLARITÀ DELLA GESTIONE AMMINISTRATIVA

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

CAPITOLO V - PERSONALE

ART. 46 - ORGANICO E LORO COMPITI

La ditta aggiudicataria deve assegnare ed impiegare, per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, un numero di operatori adeguato a soddisfare le richieste di utilizzo del servizio stesso. La Ditta aggiudicataria, in caso di successione nel contratto ed in attuazione della vigente disciplina contrattuale, deve impiegare, salvo loro indisponibilità a proseguire il servizio, gli operatori già dipendenti della ditta che gestiva il precedente appalto, garantendone la continuità occupazionale ed il trattamento economico, giuridico e di anzianità maturato.

Il personale deve essere in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di formazione di cui al Reg. CE 852/2004 (HACCP) che stabilisce le norme generali di igiene dei prodotti alimentari basate sull'adozione delle misure di autocontrollo tramite procedure HACCP.

La Ditta deve, inoltre impiegare, quale responsabile della preparazione dei cibi, un addetto con titolo professionale adeguato rilasciato da una scuola statale e con adeguata esperienza nel settore; a tal fine nell'offerta tecnico qualitativa deve produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale deve provvedere all'effettuazione dell'intero servizio (preparazione e distribuzione dei pasti, allestimento e successivo riassetto della cucina, lavapiatti, dispensa e spogliatoio ecc.).

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

ART. 47 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

ART. 48 - OBBLIGHI DEL PERSONALE

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

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

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

Il personale è tenuto a rispettare le norme in materia di comportamento dei dipendenti pubblici, già richiamate al precedente articolo 32.

ART. 49 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

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

ART. 50 - RAPPORTI PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA E COMUNE

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

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o non idoneo al servizio, deve essere sostituito a richiesta del Comune stesso; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvede al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

ART. 51 - ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTO DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria deve osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzioni degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; restano, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.

In occasione di ogni fattura mensile la ditta deve comunicare tutti i dati necessari alla richiesta del D.U.R.C. da parte del Comune.

La Ditta aggiudicataria deve osservare e fare osservare tutte le disposizioni in materia di assicurazioni sociali e previdenziali e di assunzione dei lavoratori e fornire, su richiesta, all'Amministrazione comunale tutta la relativa documentazione; in caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertata dall'Amministrazione in sede di acquisizione del documento unico di regolarità contributiva, ne viene data comunicazione all'appaltatore e, ove ricorrano le condizioni di legge, si procede a trattenere dal relativo pagamento l'importo corrispondente dell'inadempienza, disponendo il pagamento di quanto dovuto direttamente agli enti previdenziali ed assicurativi per tale inadempienza. Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra, l'appaltatore non può opporre eccezione all'Amministrazione, né ha titolo al risarcimento di danni.

L'appaltatore solleva l'Ente, per tutta la durata del servizio, da ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali infortuni, incidenti o danni di ogni genere che potessero accadere nello svolgimento delle mansioni connesse al servizio.

ART. 52 - SCIOPERO DEL PERSONALE

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

ART. 53 - EMERGENZE

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 52 la Ditta aggiudicataria, anche in caso di particolari emergenze, deve essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato.

CAPITOLO VI - NORME FINALI

ART. 54 - DANNI E FORO COMPETENTE

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale viene addebitato da parte del Comune alla Ditta aggiudicataria.

Per ogni controversia è esclusivamente competente il Foro di Cuneo.

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

ART. 55 - REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

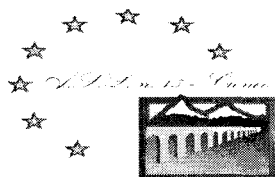
Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, carta bollata, tassa fissa di registrazione, ecc., nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del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

ART. 56 - MODIFICA DELLE CONDIZIONI

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

ART. 57 - RINVIO NORMATIVO

Per quanto non espressamente disciplinato e previsto nel presente capitolato, si rinvia alla vigente normativa in materia di contabilità dello Stato ed al Codice Civile e di Procedura Civile.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Servizio Igiene degli Alimenti e della
 Nutrizione **Corso Francia, 10 - Cuneo**
Tel.0171-450691/Fax.0171-450162

GRAMMATURE DI VARI ALIMENTI PER CLASSI SCOLASTICHE E FASCE D'ETA':

ALIMENTI	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
PANE	50	70	80
PASTA O RISO (asciutti)	60	70	80
PASTA O RISO (minestre)	30	35	40
RAVIOLI	60	80	100
TORTELLINI (asciutti)	60	80	100
TORTELLINI (brodo)	40	50	60
GNOCCHI	120	140	150
PARMIGIANO GRATT.	5	5	5
OLIO/BURRO (per condire)	5	5	10
POMODORI PELATI	70	80	90
TONNO PER PASTA	20	20	30
LEGUMI (freschi contorno/minestra)	70	80	100
LEGUMI (minestra)	40	50	60
CARNE BOVINO/SUINO	90	100	100
CARNE MACINATA	30	30	30
POLLO O TACCHINO (petti)	90	100	100
POLLAME CON OSSA	170	190	220
CONIGLIO	100	150	200
PESCE (intero)	100	120	130
FILETTO MERLUZZO	90	100	125
POLPETTE PLATESSA	90	100	125
PIZZA	100	120	140
FORMAGGI MOLLI (mozzarella, stracchino)	70	90	100
GRANA	60	70	80
PROSCIUTTO (crudo e cotto)	40	40	50
VERDURA COTTA	150	150	150
VERDURA PER MINESTRONE	70	100	120
BIETA, CAROTE, PATATE E POMODORI PER MINESTRONE (grammatura)	20	20	20

riferita per ogni singolo ortaggio)			
PATATE PER CONTORNI	120	150	180
INSALATA VERDE	150	150	150
INSALATA DI POMODORI	100	110	120
INSALATA DI FINOCCHI	100	110	120
FRUTTA DI STAGIONE	150	150	150
SUCCO DI FRUTTA	125	125	125
YOGURT	125	125	125
GELATO	75	75	75



MENÙ INVERNALE



Scuola dell'infanzia e Primaria del Comune di VIGNOLO



Settimana 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta con sugo di pomodoro	Insalata verde	Risotto con carciofi	Minestrone di verdura con riso	Pasta con sugo di ragù di verdure
Lonza di maiale al latte	Pizza Margherita	Tacchino al forno	Formaggio fresco*	Halibut gratinato
Macedonia di verdura di stagione**	1/2 porz. di Prosciutto cotto	Cavolfiori gratinati al forno	Patate al forno	Carote stufate
Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Settimana 2

Crema di zucca con pasta	Pasta con sugo di verdure	Risotto con piselli	Pasta al pomodoro	Tortellini burro e salvia
Hamburger di vitello al forno	Formaggio fresco*	Milanese di tacchino al forno	Filetto di platessa al forno limone	Frittata con verdure di stagione al forno
Carote	Broccoli al forno con besciamella	Purea di patate	Insalata verde	Insalata di patate e cavolfiori
Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione

Settimana 3

Passato di verdura con orzo	Pasta con pomodoro e broccoli	Julienne di finocchi	Tortellini burro e salvia	Risotto alla milanese
Spezzatino di maiale e piselli	Scaloppine di pollo al limone	Pizza al pomodoro	Halibut alla pizzaiola	Formaggio fresco*
Purea di patate	Carote al forno	Prosciutto cotto	Spinaci al burro	Cavolfiori e broccoletti al forno
Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Settimana 4

Crema di carote	Pasta al pesto	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio extravergine di oliva	Gnocchi al ragù di vitello
-----------------	----------------	-------------------------	--------------------------------------	----------------------------

Spezzatino di vitello	Formaggio fresco*	Bocconcini di tacchino	Platessa dorata al forno	Frittata alle erbe
Insalata di patate, cavolfiori e carote	Insalata mista	Coste all'olio	Julienne di carote	Finocchi gratinati al forno
Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione

Formaggio fresco*: da prediligersi mozzarella, ricotta fresca, robiola, primo sale, Bra Tenero; una volta al mese può essere fornito il Parmigiano Reggiano

Doc. redatto ASL CN1- BE Dietista - a 2010



MENÙ ESTIVO



Scuola dell'infanzia e Primaria del Comune di VIGNOLO



Settimana 1

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta con sugo di pomodoro	Insalata verde	Risotto con asparagi	Minestrone di verdura con riso	Pasta con sugo di ragù di verdure
Lonza di maiale al latte	Pizza Margherita	Tacchino al forno	Formaggio fresco*	Halibut gratinato
Macedonia di verdura di stagione**	1/2 porz. di Prosciutto cotto	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Carote stufate
Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Settimana 2

Crema di zucchine con pasta	Pasta con sugo di melanzane	Risotto con piselli	Pasta con sugo di fagiolini	Tortellini burro e salvia
Hamburger di vitello al forno	Formaggio fresco*	Milanese di tacchino al forno	Filetto di platessa al forno limone	Frittata con verdure di stagione al forno
Carote	Zucchine al pomodoro	Purea di patate	Insalata di pomodoro	Insalata di patate e fagiolini
Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione

Settimana 3

Passato di verdura con orzo	Pasta con pomodoro fresco	Insalata verde	Tortellini burro e salvia	Risotto alla milanese
Spezzatino di maiale e piselli	Scaloppine di pollo al limone	Pizza al pomodoro	Halibut alla pizzaiola	Formaggio fresco*
Purea di patate	Carote al forno	Prosciutto cotto	Spinaci al burro	Zucchine gratinate al forno
Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Settimana 4

Crema di carote	Pasta al pesto	Risotto alla parmigiana	Pasta al sugo di zucchine	Gnocchi al ragù di vitello
Spezzatino di vitello	Insalata Caprese	Bocconcini di tacchino	Platessa dorata al forno	Frittata alle erbe
Insalata di fagiolini, pomodori e patate	(Mozzarella e Pomodoro)	Coste all'olio	Carote	Melanzane, peperoni e zucchine al forno
Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione

Formaggio fresco*: da prediligersi mozzarella, ricotta fresca, robiola, primo sale, Bra Tenero; una volta al mese può essere fornito il Parmigiano Reggiano

Doc. redatto ASL CN1- BE Dietista - a 2010

APPALTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
allegato C - Programma di manutenzione

Il sottoscritto.....

nato a..... il.....

residente in via/p.za..... n.

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta.....

con sede in via/p.za.....

DICHIARA

- che, nella gestione delle attrezzature e dei locali forniti in uso a questa ditta per il servizio di refezione scolastica, secondo quanto stabilito dagli artt. 5 e 8 dell'apposito capitolato d'appalto, verrà applicato il programma di manutenzione ordinaria di seguito descritto per interventi e loro tipologia:

.....
.....
.....
.....

- che per l'attuazione di tale programma si avvarrà della ditta:.....

.....

per un costo preventivato (calcolato per i tre anni di servizio) pari a: €.....

- di impegnarsi a trasmettere al Comune, con frequenza trimestrale, una relazione dettagliata degli interventi effettuati.

.....(data)

in fede

il titolare/legale rappresentante
