

COMUNE DI CALVENZANO

***CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE MATERNA,
ELEMENTARE E MEDIA***

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	5
ART. 3- DURATA DELL'APPALTO	9
ART. 4 – NUMERO INDICATIVO ANNUALE DEI PASTI.....	10
ART. 5 AMMONTARE DELL'APPALTO.....	10
ART. 6 – PERIODI DI FORNITURA.....	10
ART. 7 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO	11
ART. 8 – GRAMMATURE	12
ART. 9 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	12
ART. 10 - LE PROCEDURE	25
ART. 11 - PERSONALE.....	32
ART. 12 – DIRETTORE DI MENSA.....	33
ART 13 – MATERIALI DI PULIZIA E MANUTENZIONE	33
ART. 14 – LOCALI ED ATTREZZATURE	34
ART. 15 – RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO E REVOCA DELL'APPALTO	35
ART. 16 – RESPONSABILITA'	36
ART. 17 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO.....	36
ART. 18 – ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE	36
ART. 19 – ONERI A CARICO DEL COMUNE.....	38
ART. 20 – VALIDITA' DEI PREZZI.....	38
ART. 21 – CORRISPETTIVI E PAGAMENTI.....	39
ART. 22 – VARIAZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO	40
ART. 23 – CONOSCENZA DEI LUOGHI E DELLE ATTREZZATURE	40

ART. 24 - SUB-APPALTO	40
ART. 25 – DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE.....	40
ART. 26 - CONTROLLI	41
ART. 27 – PENALITA'	42
ART. 28 - ESECUZIONE D'UFFICIO.....	43
ART. 29 - ASSICURAZIONI ED OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO	43
ART. 30 - CONTROVERSIE	44
ART. 31 – CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI	44
ART. 32 – NORME FINALI	

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto il servizio di refezione scolastica agli utenti delle scuole materna, elementare e media di Calvenzano.

Il servizio consiste nel:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e non alimentari necessarie per la preparazione dei pasti;
- preparazione in loco di un pasto giornaliero agli utenti della scuole materna, elementare e media mediante, inderogabilmente, l'utilizzo della cucina esistente presso la scuola materna;
- preparazione e confezionamento di eventuali diete speciali secondo le indicazioni dell'ASL competente;
- sbucciatura e distribuzione della frutta durante la mattinata per gli alunni della scuola materna;
- confezionamento e trasporto dei pasti alle scuole elementare e media mediante idonei contenitori termici e con l'utilizzo di idonei automezzi propri;
- apparecchiatura dei tavoli e predisposizione delle sale mensa per il consumo dei pasti;
- distribuzione e scodellamento dei pasti agli utenti della scuola materna, elementare e media;
- fornitura del materiale e prodotti necessari per la somministrazione dei pasti presso le scuole elementari e medie;
- riassetto e pulizia della cucina, dei refettori, degli spogliatoi e dei servizi attigui, compreso il lavaggio delle stoviglie;
- ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti alle scuole elementari e medie e loro lavaggio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
- il trasporto dei rifiuti di cucina e degli avanzi al punto di raccolta ubicato nelle strutture ove sono collocati la cucina e i refettori;
- fornitura di materiali, attrezzature e macchinari di pulizia per i locali indicati;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature concesse in comodato d'uso dall'Amministrazione per il servizio di refezione;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice concesse in comodato d'uso gratuito all'Amministrazione;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Oltre alla quotidiana pulizia dei locali di cucina e di refettorio e dei servizi attigui presso la scuola materna e dei refettori e spogliatoi delle scuole elementare e media la ditta appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese alla sanificazione, disinfezione e disinfestazione periodica degli stessi locali, secondo le istruzioni impartite dall'ASL e secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà curare la direzione e la gestione del servizio con proprio personale dipendente.

Il numero dei pasti e i giorni di servizio in seguito specificati sono solo indicativi e non impegnano l'ente appaltante. Nessuna pretesa potrà muovere la ditta fornitrice per eventuali variazioni quantitative, a qualsiasi causa dovute.

Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti oltre che dall'assenza degli

alunni, anche dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche nell'ambito della settimana. In ogni caso il numero dei pasti prenotati sarà comunicato, per la scuola materna, entro le ore 9.30 del giorno stesso al cuoco della cucina da parte del personale ATA, mentre per le scuole elementari e medie entro le ore 9.00 del giorno stesso da parte del personale ATA.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base del riscontro tra l'ordine effettuato alla ditta aggiudicataria, i moduli di rilevazione compilati dal personale ATA e la fatturazione.

L'Appaltatore non avrà diritto né a variazioni sul prezzo del pasto, né ad altra forma di indennizzo, anche nel caso in cui le variazioni sopra indicate avvengano per causa di forza maggiore.

Utenti della refezione scolastica sono gli alunni delle scuole materna, elementare e media, il personale scolastico docente e i volontari civili in servizio presso il comune.

L'Appaltatore deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni e nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

L'Appaltatore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 2 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'Amministrazione aggiudicherà il servizio all'offerta risultata complessivamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, con esclusione delle offerte in aumento, sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata dei seguenti elementi:

OFFERTA ECONOMICA PUNTI 70

- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| a) prezzo | max 70 punti |
| - prezzo pasto materna | max punti 35 |
| - prezzo pasto elementare e media | max punti 35 |

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
PREZZO	70 punti

PREZZO: Verrà preso a riferimento, rispettivamente, il prezzo unitario offerto per i pasti scuola materna e quello offerto per i pasti scuole elementare e media.

Ai migliori prezzi verranno attribuiti max 35 punti ed alle altre offerte verrà applicato il punteggio inversamente proporzionale con la seguente formula:

$$\text{Valutazione prezzo Impresa A} = \frac{35 \text{ punti} \times \text{miglior prezzo offerto}}{\text{Prezzo offerto dall'Impresa A}}$$

OFFERTA TECNICA PUNTI 127

b) Sistema organizzativo del servizio

max 90 punti

- 1) qualità, caratteristiche (aggiuntive e migliorative) dei prodotti alimentari utilizzabili e indicati nel presente capitolato;
certificazioni relative alle materie prime che verranno utilizzate e che saranno di qualità superiore sul piano igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico (categorie extra e prima, assenza di additivi, ecc);
max 10 punti
- 2) modalità organizzative, operative e di controllo della qualità del processo di produzione secondo il programma di autocontrollo (secondo certificazione ISO 9001:2000, sistema HACCP, manuale di autocontrollo, etc.);
max 10 punti
- 3) criteri di selezione e controllo dei fornitori;
max 5 punti
- 4) piano di approvvigionamento dei beni utilizzati in funzione della loro vita residua;
max 10 punti
- 5) sistema di conservazione delle derrate e delle materie prime;
max 10 punti
- 6) sistema di cottura e conservazione dei pasti;
max 10 punti
- 7) gestione degli imprevisti e modifiche del servizio
max 10 punti
- 8) produzione, trasporto e distribuzione pasti scuole elementari e medie
- orario di produzione: max 30 minuti prima la distribuzione **max 10 punti**
10 x minimo anticipo preparazione pasti presentato
orario di produzione anticipata Impresa A
- 9) modalità organizzative, operative e di controllo igienico-sanitario per la realizzazione del servizio di refezione, la sanificazione, disinfezione e disinfestazione di locali ed attrezzature;
max 10 punti
- 10) distanza del centro cottura massima di 30 Km dalla sede comunale P.zza Vittorio Emanuele II n. 6 (fare riferimento al sito www.paginebianche.it).
max 5 punti

5 x minima distanza centro cottura
Distanza centro cottura Impresa A

c) Organizzazione del personale	max 12 punti
1) organizzazione del servizio tramite predisposizione del piano di impiego del personale e dei mezzi (qualifiche, mansioni, orario, sostituzione per ferie e malattia);	max 10 punti
2) curriculum del responsabile della mensa	max 2 punti

d) proposte migliorative del servizio	max 25 punti
1) comodato d'uso gratuito da parte della ditta appaltatrice di attrezzature, elettrodomestici e arredi necessari al servizio per tutta la durata dell'appalto;	max 10 punti
2) preparazione dei pasti con prodotti biologici, IGP e DOP, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti biologici a "freschezza garantita";	max 10 punti
3) altre migliorie	max 5 punti

Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, a completo carico della ditta appaltatrice, sia dal punto di vista economico che organizzativo, e descritto nei minimi particolari.

Le offerte migliorative riguardanti le attrezzature, elettrodomestici e arredi dovranno comprendere la loro installazione e il relativo collaudo ai sensi della normativa vigente.

Tutte le modifiche e/o gli adeguamenti degli impianti tecnologici necessari all'installazione di tali nuove attrezzature, saranno a carico dell'Appaltatore. In particolare gli interventi sugli impianti elettrici, rete idrica o di scarico, rete gas e rete aria, dovranno essere concordate con l'Amministrazione e corredate di dichiarazione di conformità alla normativa vigente.

L'Amministrazione Comunale potrà apportare modifiche alle proposte dell'Appaltatore, a parità di valore economico offerto, a seguito di sopravvenute diverse esigenze. Resta inteso che le eventuali variazioni dovranno essere inderogabilmente relative al servizio di ristorazione scolastica.

Le attrezzature, gli elettrodomestici e gli arredi offerti dall'Appaltatore dovranno essere forniti e installati entro 90 giorni dall'aggiudicazione.

Resta inteso che tutte le attrezzature, elettrodomestici e arredi offerti dall'Appaltatore restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Qualora l'installazione delle attrezzature, elettrodomestici e arredi venissero realizzate oltre i termini sopra indicati, verrà applicata una penalità pari a € 100,00 al giorno per ogni giorno di ritardo.

Nel caso di mancata fornitura e/o installazione delle attrezzature, elettrodomestici e arredi che sono stati offerti in sede di gara, si procederà all'applicazione di una penale pari all'importo della fornitura offerta maggiorato del 50%.

Possono essere formulate offerte migliorative in ordine alla somministrazione di prodotti biologici "a freschezza garantita", ovvero prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la

raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, e che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

L'Appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura biologica "a freschezza garantita", allegando per ogni Azienda interessata:

- l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico
- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione
- il Programma annuale di produzione (PAP) o Certificato equivalente riconosciuto dalla CE delle Imprese agricole fornitrici per l'anno di riferimento (anno di offerta del prodotto a freschezza garantita) da cui si evince la tipologia di produzione e i quantitativi previsti. Il programma annuale di produzione dovrà essere ritrasmesso all'Amministrazione Comunale ogni nuovo anno e/o ogni qualvolta intervenga una variazione del medesimo.

Possono essere formulate offerte migliorative in ordine alla somministrazione di prodotti biologici a "filiera dedicata BIO", ovvero quei prodotti lavorati e commercializzati da Aziende che operano esclusivamente nel settore biologico ("dedicate bio"). A tal fine, dovranno essere indicate tutte le fasi della filiera e i soggetti che partecipano alla stessa (produzione, lavorazione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione etc.).

L'Appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese che compongono le varie fasi della filiera, allegando per ogni Azienda interessata:

- un'autodichiarazione in cui la stessa specifica di essere "dedicata bio"; l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli in ordine a quanto dichiarato tramite informazioni commerciali, internet e ogni altro strumento idoneo.
- l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico
- solo per i prodotti vegetali, il Programma annuale di produzione (PAP) o Certificato equivalente riconosciuto dalla CE delle Imprese agricole fornitrici, per l'anno di riferimento (anno di offerta del prodotto a filiera dedicata bio) da cui si evince la tipologia di produzione e i quantitativi previsti. Il programma annuale di produzione dovrà essere ritrasmesso all'Amministrazione Comunale ogni nuovo anno e/o ogni qualvolta intervenga una variazione del medesimo.

Nel caso di migliori offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione ai sensi del disposto di cui all'articolo 77 del R.D. n. 827 del 23 maggio 1924.

Dopo aver esaminato le offerte ed effettuato la valutazione dei parametri di cui sopra, si addiverrà alla formulazione della graduatoria di merito per l'aggiudicazione alla ditta concorrente risultata prima nella graduatoria stessa. L'aggiudicazione si intenderà definitiva per l'Amministrazione Comunale soltanto dopo che saranno intervenute le approvazioni di legge, mentre le ditte offerenti, in pendenza dell'aggiudicazione, rimarranno vincolate sin dal momento dell'apertura delle offerte. Dopo l'aggiudicazione si addiverrà alla stesura del relativo contratto, pur restando facoltà dell'Amministrazione emettere l'ordine nelle more della stipula del contratto.

La scelta dell'offerta più vantaggiosa verrà effettuata da una Commissione presieduta dal Responsabile del Servizio.

Le sedute della Commissione si svolgeranno presso il Palazzo Comunale.

Il Presidente, verificata la regolare composizione della Commissione, procederà in primo luogo ad accertare se i soggetti presenti siano o meno legittimati a presenziare ed a formulare osservazioni sulla regolarità dello svolgimento della gara.

A tal fine egli inviterà i presenti ad esibire i documenti che autorizzano ogni singolo intervenuto a presenziare ed a parlare in nome e per conto dell'offerente.

In particolare il Presidente, quando non sia presente il rappresentante della società, richiederà l'esibizione di un'idonea procura, dalla quale risultino i poteri del soggetto.

Le persone che non saranno in grado di dimostrare la legittimazione a presenziare in nome e per conto dell'offerente non potranno ottenere di verbalizzare le loro dichiarazioni. La commissione quindi, verificata l'integrità dei pieghi esterni, procederà all'apertura del plico accertando l'esistenza dei documenti richiesti.

A tal fine la Commissione formerà un elenco dei partecipanti la cui documentazione sia risultata incompleta e/o irregolare e che dunque verranno esclusi dalla partecipazione alla gara.

Le buste contenenti le offerte economiche e le offerte tecniche, saranno invece numerate dal Presidente ed affidate alla custodia del segretario della Commissione.

Successivamente, in seduta riservata, la Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche contenute nelle **busta "B"**, dopodiché, in seduta pubblica procederà alla valutazione dell'offerta economica contenuta nella **busta "C"**, l'una e l'altra, sulla base degli elementi di valutazione di cui al presente articolo.

La Commissione valuterà singolarmente le caratteristiche tecniche delle offerte, assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, salvo che la tipologia dell'elemento valutato non richieda un altro tipo di valutazione (si vedano i criteri di cui ai punti b.8), b.10)). Alla prestazione minima possibile sarà assegnato coefficiente 0 (zero), alla prestazione massima sarà assegnato coefficiente 1 (uno). I coefficienti saranno moltiplicati per i rispettivi punteggi; la somma dei prodotti come prima ottenuti determinerà il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica.

La somma dei singoli punteggi non dovrà essere inferiore al 75% del punteggio globale dell'offerta tecnica, pari a 95, affinché il concorrente sia ammesso alla valutazione dell'offerta economica.

Per la valutazione delle offerte economiche, sarà assegnato il punteggio massimo di 35 per ogni prezzo indicato all'offerta economicamente più bassa e un punteggio proporzionalmente ridotto alle offerte successive in graduatoria, secondo il rapporto indicato al punto a). Il risultato di tale calcolo terrà conto anche della seconda cifra decimale.

Non sono ammesse offerte in aumento

Sarà quindi compilata la graduatoria provvisoria delle offerte, in base alle somme di tutti i punteggi riportati (offerta tecnica e offerta economica).

L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con provvedimento del Responsabile del Servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte soddisfi le proprie esigenze.

L'esito definitivo della gara sarà reso noto all'aggiudicatario ed al secondo classificato, nei modi e termini di legge.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in caso di una sola offerta ritenuta valida dal Presidente della gara, ai sensi dell'art. 69 del R.D. n. 827/24, dopo aver verificato che posseda i requisiti minimi perché possa essere valutata l'offerta economica e soddisfi le esigenze dell'Amministrazione.

ART. 3- DURATA DELL'APPALTO

L'appalto del servizio avrà la durata di anni 3 a decorrere dal 01/09/2010 e fino al 31/08/2013.

L'Amministrazione Comunale entro i primi tre mesi avrà la facoltà insindacabile di revocare l'appalto qualora ritenga il servizio effettuato non rispondente alle prestazioni richieste e previste dal presente capitolato.

Alla fine del periodo contrattuale l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione e di prorogare la data di inizio del servizio, ferme restando tutte le condizioni previste nel Capitolato Speciale d'appalto e le norme del Capitolato circa l'adeguamento dei prezzi.

ART. 4 – NUMERO INDICATIVO ANNUALE DEI PASTI

Il numero presunto dei pasti da erogare nel periodo dal 01/09/2010 al 31/08/2013 è il seguente:

SCUOLA	N. PRESUNTO DEI PASTI GIORNALIERI PREVISTI	TOTALE PRESUNTO DEI PASTI PER L'INTERO PERIODO DELL'APPALTO
Materna	100	54.000
Elementare	70	37.800
Media	10	1.740
Insegnanti	12	3.790

ART. 5 AMMONTARE DELL'APPALTO

I prezzi unitari dei pasti, distinti per ordine di scuola sono i seguenti:

SCUOLA	PREZZO UNITARIO A BASE D'ASTA
Materna	€ 3,91 (IVA esclusa) di cui € 0,01 per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza (non soggetti a ribasso)
Elementare	€ 4,31 (IVA esclusa) di cui € 0,01 per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza (non soggetti a ribasso)
Media	€ 4,31 (IVA esclusa) di cui € 0,01 per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza (non soggetti a ribasso)
Insegnanti	€ 4,31 (IVA esclusa) di cui € 0,01 per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza (non soggetti a ribasso)

e l'importo complessivo del servizio ammonta a € 397.892,30 (IVA esclusa) di cui € 973,30 per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza, non soggetti a ribasso.

ART. 6 – PERIODI DI FORNITURA

Per la refezione scolastica dovrà essere fornito un pasto secondo il seguente calendario:

SCUOLA	GIORNI DI FORNITURA DEI PASTI	ORARI DI DISTRIBUZIONE PASTI
materna	Da lunedì al venerdì	Ore 11.50
Elementare	Da lunedì al venerdì	Ore 12.30
media	Lunedì – mercoledì	Ore 13.00

per tutti i giorni del calendario scolastico regionale.

Anche durante il periodo di sospensione delle lezioni, la ditta appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio di manutenzione ordinaria delle attrezzature concesse in comodato d'uso dall'Amministrazione Comunale, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice concesse in comodato d'uso gratuito all'Amministrazione,

segnalare agli uffici comunali la necessità di interventi straordinari alle attrezzature ed alle strutture ed impianti e provvedere ad effettuare interventi di pulizia straordinari ed interventi di sanificazione, disinfezione e disinfestazione nella cucina, nel refettorio e nei bagni attigui.

ART. 7 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dai menù, invernale ed estivo, riportati nell'**allegato “A”** del presente Capitolato predisposti secondo le direttive emanate dall'ASL. Essi potranno subire delle modifiche che comunque dovranno ottenere la conformità dell'ASL alle proprie direttive.

La formulazione delle tabelle dietetiche differenziate per fasce di età è di esclusiva competenza dell'ASL che le elaborerà sulla base delle direttive regionali.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al menù da parte della Ditta appaltatrice tranne che nei seguenti casi:

- guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione alle Direzioni scolastiche e all'Ufficio comunale per indicare la soluzione alternativa con il nulla osta dell'ASL. La Ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

Agli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie clinicamente dimostrate, dovranno essere garantiti i pasti secondo le disposizioni mediche.

I particolari regimi dietetici saranno comprovati da ricetta medica, riportante il tipo di dieta.

Il menù potrà essere variato nel corso dell'anno, a parità di costi, secondo le indicazioni degli uffici comunali, della Commissione Mensa e dell'ASL competente.

Ai pasti dovrà essere servita acqua minerale naturale nella misura minima di 1/2 litro per utente.

Durante la giornata dovrà, comunque, essere messa a disposizione degli utenti della scuola materna acqua minerale naturale in misura sufficiente al soddisfacimento delle esigenze degli utenti.

Il pasto giornaliero è così composto:

PRIMO PIATTO

SECONDO PIATTO

PIATTO UNICO (invece di 1° e 2° piatto)

CONTORNO, verdura cotta o cruda condita con olio extra-vergine di oliva e limone o aceto;

PANE

FRUTTA: frutta fresca di stagione;

ACQUA MINERALE NATURALE: almeno 1/2 litro per pasto.

Oltre al menù del giorno, la Ditta deve prevedere la possibilità di una dieta “leggera” che potrà essere richiesta per un massimo di 4 giorni consecutivi, senza certificazione medica, ma con la sola comunicazione del genitore e comunque secondo le disposizioni impartite dall'ASL. La dieta “leggera” è così composta:

- 1° piatto – pasta o riso in bianco ovvero minestrina in brodo vegetale
- 2° piatto – carne o pesce ai ferri o bollito o formaggio fresco
- contorno: patate o carote lessate
- pane
- acqua

A richiesta la ditta si impegna a fornire cestini da viaggio agli utenti in occasione di gite e di escursioni organizzate dall'Ente e dalle istituzioni scolastiche, fermo restando il costo del pasto.

Tutti gli alimenti, le bevande e le derrate fornite in dipendenza del presente capitolato, dovranno essere privi di aromi artificiali, potranno essere utilizzati esclusivamente aromi di tipo naturale cioè provenienti da lavorazioni che prevedano l'uso esclusivo di estratti da materie naturali, con esclusione di ogni sostanza derivante da molecole chimiche di sintesi. Tutte le forniture, preparazioni e quant'altro previsti nel presente appalto, dovranno garantire l'assoluta assenza, anche in percentuali minime, di organismi geneticamente modificati, in sigla O.G.M..

E' facoltà del Comune richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorarne la qualità e la gradibilità. Per tale scopo la ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù che verranno richieste dal Comune, nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto di elementi nutrienti in relazione alla dieta e in collaborazione con i competenti esperti dell'ASL.

La produzione dei pasti deve avvenire nello stesso giorno del consumo. Solo in presenza di un abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti. Per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' vietato il riciclo di avanzi.

E' escluso, nella preparazione dei pasti, l'utilizzo di burro e prodotti a base di glutammato.

ART. 8 – GRAMMATURE

La Ditta appaltatrice dovrà determinare lo standard quantitativo delle materie prime al crudo per la preparazione dei pasti, al netto degli scarti e degli sfridi di lavorazione, in funzione della porzione al consumo tarata sulla fascia di età dei consumatori e sulla base delle indicazioni nutrizionali erogate dall'ASL. Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Dovrà inoltre essere disponibile ogni giorno almeno il 5% in più dei pasti ordinati per consentire eventuali bis senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 9 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche chimico – fisiche, bromatologiche, nutrizionali e igieniche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere conformi alle vigenti normative in materia, anche se non espressamente citate in questo articolo ed in generale nel Capitolato Speciale.

Devono inoltre essere rispettate, come minimo, le caratteristiche qualitative degli alimenti indicate nel presente Capitolato e nell'**allegato "B"** così come definite dall'ASL.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono comunque essere di qualità superiore.

Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92, dalle altre norme in

materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;

- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo della qualità, possesso del Manuale di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/97, ecc.);
- modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- prezzi di acquisto in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale) da verificare con le quotazioni registrate presso gli eventuali mercati della zona e con i dati pubblicati nei bollettini specializzati;
- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).
- Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.
- sono da privilegiare i prodotti biologici, i prodotti tipici, i prodotti tradizionali e quelli a denominazione protetta.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n° 488 del 23/12/99, promuove per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i., Regolamento (CE) n. 1804/1999, Regolamento CEE n° 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge n. 526 del 21/12/99, all'art. 10, comma 7 e Regolamento CE 436/2001 e Regolamento 382/2004 e loro successive modifiche e aggiornamenti), nonché di quelli provenienti dal circuito del commercio equo e solidale (Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI) approvata il 6 luglio 2006).

Tutti i **prodotti da agricoltura biologica** devono provenire da fornitori – anche se semplici commercianti - che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e, quindi, devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'Appaltatore deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nei propri Uffici ed in copia nella cucina presso la scuola materna.

Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto presso la cucina della scuola materna e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate. E' vietata la somministrazione di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

I prodotti da agricoltura biologica che possono essere impiegati, oltre a quelli dichiarati

dall'Appaltatore in sede di offerta, sono:

- a) **frutta**
- b) **verdure e ortaggi**
- c) **legumi e cereali**
- d) **pane, prodotti da forno e crackers;**
- e) **pasta, riso e pasta all'uovo**
- f) **farina di mais per polenta**
- g) **pomodori trasformati - pelati e polpa -;**
- h) **uova;**
- i) **olio extravergine di oliva;**
- l) **pesto;**
- m) **succhi di frutta in brick ml 200;**
- n) **cioccolato al latte e/o fondente;**
- o) **aromi essiccati;**
- p) **formaggi;**
- q) **ricotta;**
- r) **latte UHT;**
- s) **aceto di vino;**
- t) **vino bianco**

Tutti i **prodotti DOP e IGP** devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento; **Possono essere utilizzati anche i prodotti del commercio equo e solidale** quali la banana, una volta alla settimana come frutta a pranzo.

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

L'Amministrazione Comunale, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse all'Appaltatore che dovrà eliminarle entro 90 minuti dalla segnalazione.

Caratteristiche qualitative degli alimenti

Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti si fa riferimento oltre che alle prescrizioni di seguito indicate, alle linee guida della Regione Lombardia e dell'ASL della Provincia di Bergamo, unite al presente capitolato come **allegato "B"**, per la ristorazione scolastica che qui si intendono riportate e trascritte. Si intende che nel caso vengano indicate diverse caratteristiche per i medesimi alimenti, dovranno essere utilizzati per il servizio quelli di qualità superiore.

PANE

Il pane utilizzato deve essere conforme a quanto stabilito nella L. 580/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura da 50/60 gr. cadauno, non caldo, scevro da cattivi odori. Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità. L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica.

E' vietata la somministrazione di pane riscaldato e surgelato e la somministrazione di pane speciale e/o condito.

Il pane deve essere lievitato a lungo con lievitazione naturale e cotto adeguatamente, con una

percentuale di umidità non superiore al 29%. Deve essere di aroma gradevole, la crosta deve essere sottile e croccante, la mollica morbida e soffice.

Il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere utilizzati per il solo trasporto di pane, pasticceria e pasta e devono essere muniti di cassone a chiusura.

PASTA

Di semola di grano duro e/o integrale, dovrà presentare requisiti di conformità alla L. 580/67, ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essicamento di impasti preparati con semola di grano duro o farina integrale ed acqua ed essere contenuta in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazioni biologiche, documentate da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.

Non deve contenere coloranti, deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

RISO

Il riso dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla L. 325/58, appartenente al gruppo "fino", "super fino" e "parboiled", dovrà essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14 – 15%, privo di polveri minerali (gesso, caolino) e privo di coloranti. Non deve avere un odore diverso da quello che gli è consono. Non deve contenere grani di colore e forma anomali, corpi estranei ed impurità varie.

Deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino. E' autorizzato l'uso di riso "parboiled" per le preparazioni convenzionali, purchè prodotto con le più moderne tecnologie (sottovuoto – alta pressione).

CARNI

Le carni utilizzate, bovine, suine e avicunicole, devono essere fresche refrigerate, igienicamente sane e conformi alle vigenti leggi e norme CEE e dovranno presentare i requisiti di cui al D.Lgs. 286/94 e al D.Lgs. n. 537/92. **Tutti i tipi di carne devono provenire da allevamenti italiani, macelli e laboratori di sezionamento italiani e deve essere nota l'esatta denominazione della ditta fornitrice ed essere preparate da un laboratorio di sezionamento conforme alle norme CEE (Direttiva 91/947/CEE).**

Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto (per la carne macinata ed il bollito) o vitello (per l'arrosto) di prima qualità. Le carni di bovino adulto dovranno provenire da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine, muscolatura di colore rosso-rosa.

I tagli da utilizzare per le diverse preparazioni sono: noce e rosa per scaloppine e arrostiti; scamone, contro girello o fesa di mezzo per scaloppine, carne alla pizzaiola, spezzatini e carne da macinare; fesone di spalla per carne alla pizzaiola brasato, spezzatini e macinata.

Le carni di vitello dovranno provenire da vitelli allevati secondo le disposizioni di legge vigenti, nutriti ed ingrassati esclusivamente a latte (con preferenza a sistemi di allevamento con periodo di finissaggio in alimentazione solida) ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e scheletro fine, muscolatura di colore bianco-rosso molto pallido.

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

I tagli da utilizzare per le diverse preparazioni sono: noce e rosa per scaloppine e arrostiti; scamone, contro girello o fesa di mezzo per scaloppine, carne alla pizzaiola, spezzatini e carne da macinare;

fesone di spalla per carne alla pizzaiola brasato, spezzatini e macinata.

Le carni di suino devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali, macelli abilitati e laboratori di sezionamento nazionali di “Suino Magrone” di prima qualità (con riferimento alla classificazione EUROP). I suini dovranno essere allevati secondo le disposizioni di legge vigenti e pertanto muniti del bollo CEE M(macellazione) e S (sezionamento).

Le lonze devono essere ottenute dall’isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Il taglio da utilizzare per le diverse preparazioni è la lonza.

Le carni avicunicole (busti di pollo eviscerati, petti, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) devono essere di origine italiana, provenienti da allevamenti italiani, a norma del D.P.R. 503/82 e successive modifiche ed integrazioni, del D.P.R. 559/92, del D.P.R. 495/97 e dell’Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e devono riportare la bollatura sanitaria in conformità al capitolo XII dell’allegato n. 1 al D.P.R. 10/12/1997, n. 495. Devono provenire esclusivamente da allevamenti “a terra”, cioè non “in gabbia”, ben attrezzati e autorizzati, a cicli produttivi non spinti e non intensivi, osservanti scrupolosamente le norme igieniche per un sano allevamento. Gli animali devono essere nutriti con mangimi di ottima qualità ed allevati per un periodo necessario ad ottenere un prodotto maturo con un giusto rapporto tra scheletro e carne.

Devono essere privi di odori e sapori anomali, preferibilmente freschi. La pelle deve essere spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Cosce di pollo: tipo “germania” (fusello e sottocoscia), devono essere ben pulite e prive di pelle eccedente, esenti da qualunque tipo di colorante.

Petti di pollo: devono essere perfettamente puliti, privi di forcilla, sterno e parti cartilaginee.

Fesa di tacchino: deve essere ricavata esclusivamente dal petto di tacchino maschio di prima scelta proveniente da allevamenti nazionali. La fesa di tacchino, privata da parti ossee e cartilaginee, deve essere confezionata nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Per tutte le carni avinuncole si richiedono garanzie analitiche circa l’assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici, oltre che l’assenza di salmonella.

I singoli tagli di carne fresca, bovina, suina o avicunicola, dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i + 7°C.

L’approvvigionamento delle carni fresche di tipo bovino, suino e avicunicolo dovrà avvenire il giorno stesso del consumo.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

UOVA

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo devono essere utilizzati prodotti pastorizzati conformi al D.Lgs. n. 65/93, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero di categoria “Extra” o “A” di peso compreso tra i 60 e i 65 grammi, di produzione italiana, in confezioni originali conformi al Regolamento 1907/ 90/CEE del 26 giugno 1990 e sua applicazione (1274/91) ed al Regolamento CEE 2167/93 del 21 settembre 1993 e che dovranno avere le seguenti caratteristiche:

guscio	pulito e intatto
cuticola	intatta
camera d’aria	non superiore a 4 mm immobile
albume	chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, privo di macchie e corpi estranei
odore	privo di odori estranei

macula germinativa appena percettibile

Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

tuorlo centrale, tondeggiante non appiattito

albume in due fasi ben evidenti e separate.

In acqua l'uovo deve adagiarsi sul fondo.

Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e di difettosità.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato la merce
- il numero distintivo del centro di imballaggio
- la categoria di qualità e di peso
- il numero delle uova imballate
- la durata minima con le indicazioni di conservazione e utilizzo.

E' vietato l'utilizzo di residui di confezioni già aperte.

La consegna dovrà avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento e il consumo dovrà avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

Le procedure di conservazione e cottura devono essere oggetto della massima attenzione da parte della ditta aggiudicatrice. E' vietato il consumo di uova non completamente cotte.

SALUMI

I prosciutti devono essere di produzione nazionale, di qualità superiore e precisamente: ricavati da carni di cosce suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E620, E 621, E622, E623). Non sono consentiti prosciutti ricostruiti.

Dovranno avere pezzatura media di Kg 6-8, e presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. All'esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri che si dovranno presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non dovrà essere presente liquido percolato in eccesso.

L'affettatura di tutti i salumi deve avvenire non oltre 60 minuti dal momento dell'utilizzo.

Prosciutto crudo di Parma

Sono prodotti a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti :

Prosciutto Parma: il contrassegno é costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui é stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Prosciutto cotto

Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati. E' vietato utilizzare spalla cotta.

All'analisi deve avere un rapporto acqua e proteine di 2.8-3 a 1.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate e riportare in chiaro la data di scadenza, si dovranno accettare forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

L'affettatura del prosciutto dovrà avvenire entro 60 minuti dal momento dell'utilizzo.
Una volta aperta la confezione il prosciutto cotto deve essere consumato entro 3 giorni.

Bresaola della Valtellina

Deve essere ottenuta dalla fesa salata, asciugata e stagionata di bovini di allevamenti nazionali conformemente al D.L. 537/92.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 45 giorni. Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e di grasso.

Dovrà essere esente da difetti di conservazione sia superficiali che profondi e non dovrà avere odore o sapore sgradevoli. Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; all'esame organolettico non deve presentare sapore di carne cruda per incompleta stagionatura.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%.

Dovrà risultare assente qualsiasi componente del latte e glutammati. I residui di nitriti e nitrati devono essere nei limiti di legge. Sull'etichetta dovranno essere dichiarati le date di inizio e del termine della stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 21 marzo 1965.

FORMAGGI E LATTICINI

Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla L. n. 142/92 e dal D.P.R. n. 54/97 "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Inoltre, si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099/53, della L. n. 125/54 e del D.P.R. n. 1269/55 e successivi, privilegiando i tutelati.

I formaggi da somministrare devono essere di alta qualità e garantire inalterate le loro proprietà nutritive.

Il prodotto non deve essere eccessivamente maturo e, anche se stagionato, deve conservare morbidezza e pastosità, deve contenere una quantità di grasso non inferiore al 25%.

Inoltre non deve avere la crosta formata artificialmente o essere stato trattato con coloranti o sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola).

Caratteristiche dei formaggi inseriti nella dieta:

- Parmigiano Reggiano: marchiato a fuoco "Parmigiano Reggiano", con 24 mesi di stagionatura e contenuto di grasso non inferiore al 32%;
- Mozzarella : fresca, di latte vaccino in bocconcini da 30 o 60 grammi circa per i pasti, fresca, di latte vaccino, in filoni per la preparazione di piatti cotti; ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale con contenuto di grasso minimo sulla sostanza secca del 44%; deve presentarsi morbida senza gusti anomali d'inacidimento e senza conservanti.

Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di consegna.

- Ricotta: fresca, deve essere fornita in recipienti preconfezionati all'origine; le confezioni devono riportare la data di scadenza e le indicazioni specifiche relative al tipo di prodotto (ricotta romana, ricotta piemontese, ecc); i conservanti non sono ammessi. Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di consegna.

- Formaggio del tipo "Italico" o "Asiago": le qualità richieste sono il pressato e d'allevato.
- Crescenza: Minimo di grasso sul secco del 50% in monoporzione da 30 e da 50 grammi circa, senza conservanti. La confezione deve riportare in modo ben leggibile la data di scadenza.

La pasta deve essere compatta, non eccessivamente molle, con struttura omogenea, priva di occhiatura. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione.

- Emmenthal Svizzero: prodotto con latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca; deve essere marchiato.

Non si utilizzano formaggi fusi.

I formaggi devono indicare in etichetta quali ingredienti: latte, caglio ed eventuale sale aggiunto.

Le percentuali minime di grasso si riferiscono alla sostanza secca.

I tempi di approvvigionamento dei prodotti a maturazione rapida e pronto consumo devono garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza.

PRODOTTI ITTICI

Il pesce deve essere costituito da filetti di platessa, filetti di cernia, filetti di pagello, filetti di persico, filetti di Halibut, trance di pesce spada, tranci di smeriglio (palombo), seppie, filetti di merluzzo, filetti di nasello, filetti di tonno, privi di spine, cartilagini e pelle.

Per tutti i prodotti, la cui provenienza deve essere specificata, è richiesta la conformità al D.Lgs. n. 531/92 "Attuazione delle Direttive 91/493/CEE)" modificato dal D.Lgs. n. 524/95.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal Decreto Ministeriale 9 dicembre 1993.

I filetti e trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, devono presentare caratteristiche organolettiche ed un aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Le grammature dei prodotti congelati/surgelati devono tener conto della glassatura presente.

La percentuale di glassatura dovrà essere indicata in etichetta. E' prevista una glassatura massima per:

- filetti di platessa: max 20%
- filetti di merluzzo: max 10%
- filetti di persico: max 10%
- trance di pesce spada: max 10%
- seppie: max 20%
- halibut max 20%
- nasello max 10%

I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, frammenti di visceri, spine, frammenti di pelle, odore e colore anomali, caratteristiche organolettiche alterate, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Il pesce dovrà risultare perfettamente deliscato.

Si dà la preferenza a prodotti surgelati senza conservanti, conformi al D.Lgs. n. 110/92. Si orientano le scelte, a seconda delle varietà di prodotti, verso:

- Filetti di "Pleuronecte platessa" perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati;
- bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non prefritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre;
- la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

I prodotti surgelati/congelati devono essere consegnati in confezioni che garantiscano l'autenticità del prodotto contenuto, così che non siano possibili manomissioni od alterazioni e non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

La percentuale di acqua da scongelare non deve essere superiore al 20% per i filetti di platessa.

Lo scongelamento deve essere effettuato alla temperatura tra 0 e +4°C in cella frigorifera per 24

ore.

La conservazione del pesce surgelato deve essere assicurata in contenitori frigoriferi a temperatura costante di -20°C . mentre per la temperatura durante il trasporto, si rimanda alle disposizioni di cui al D.P.R. n. 327/80.

La fornitura di prodotti ittici surgelati/congelati dovrà essere garantita attraverso una ditta consolidata a livello nazionale, con propria catena di distribuzione.

Le forniture dovranno provenire da impianti riconosciuti in ambito CEE. Oltre al nome commerciale, sulla confezione è indicata obbligatoriamente la zona di cattura o di allevamento.

Il pesce deve provenire dalle seguenti zone di cattura:

ZONE DI CATTURA	DEFINIZIONE DELLA ZONA
Atlantico nord-orientale (mar Baltico escluso)	Zona FAO n. 27
Mar Baltico	Zona FAO n. 27 III d
Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n. 41
Atlantico sud-orientale	Zona FAO n. 47
Mar Mediterraneo	Zona FAO n. 37.1 , 37.2, 37.3

Dovrà inoltre essere garantita inalterata la catena del freddo fino alla utilizzazione finale.

Le forniture dovranno essere di grammatura tale da usarsi totalmente in giornata.

Ogni fornitura dovrà riportare bene in chiaro la data di scadenza e dovrà essere comunque oltre un anno dalla consegna.

POMODORI PELATI

Il prodotto da somministrare deve possedere i requisiti prescritti dalle vigenti leggi. In particolare, il prodotto deve essere confezionato in latte di banda stagnata, in modo da assicurarne la conservazione ed il mantenimento. I frutti devono essere interi, di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in un liquido di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi (ad eccezione dell'acido ascorbico), metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.

Sulla confezione devono essere indicati il peso lordo, il peso netto ed il peso sgocciolato del prodotto contenuto.

GRASSI DA CONDIMENTO

E' privilegiato il condimento con olio ed escluso l'utilizzo del burro.

- Olio di oliva extra-vergine e olio di oliva

Gli oli d'oliva devono rispondere ai requisiti di cui al D.M. 31 ottobre 1987, n. 509, attuativo del Regolamento CEE n. 1915/ 87. 2568/91 dell'11 luglio 1991 e successive modifiche.

L'olio deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica di olive, di buone caratteristiche organolettiche (odore e sapore) e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità, avere sapore gradevole e aromatico, colore caratteristico secondo la provenienza e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee, di grassi aggiunti di qualsiasi natura e deve contenere una corretta percentuale di grassi, non inferiore all'82%. Devono essere inoltre osservate le norme di igiene e le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati.

L'olio extra-vergine di oliva non deve contenere più dell'1% in peso di acidità (D.M. n. 509/87) e deve essere utilizzato a crudo. Per le cotture è consigliato l'utilizzo dell'olio di oliva, che mantiene le caratteristiche organolettiche anche per cotture prolungate o a temperature elevate.

L'olio d'oliva deve possedere un'acidità massima dello 0,5% (D.M. n. 509/87).

Non è consentito l'utilizzo di altri oli oltre a quello extra-vergine di oliva e quello di oliva.

Le confezioni dovranno essere da litro o da 5 litri e dimensione intermedie, dotate di buona

chiusura.

Devono essere prese le seguenti precauzioni di stoccaggio:

- conservare l'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta e in luogo fresco,
- mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione è stata parzialmente consumata;
- in caso di utilizzo di lattine da 5 litri, il travaso deve essere effettuato in bottiglie di vetro scuro dotate di buona chiusura.
- Il prodotto alla consegna deve avere ancora 1 anno di conservazione.

LATTE

Fresco, pastorizzato, intero, parzialmente scremato o scremato proviene da produzioni conformi alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54/97 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte". Sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. I contenitori devono esporre l'apposito "bollo CEE".

E' permesso l'utilizzo di latte UHT esclusivamente come ingrediente per la preparazione dei pasti e dovrà avere le caratteristiche di cui sopra. Alla consegna il latte UHT dovrà avere ancora 2 mesi di conservazione.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Gli gnocchi di patate devono essere contenuti in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n. 311/97), da conservarsi in frigorifero.

Se prodotti freschi il loro approvvigionamento deve avvenire al più tardi il giorno precedente il consumo.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

LEGUMI SECCHI

I prodotti delle diverse tipologie (per esempio fave, ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, lenticchie) devono provenire da coltivazioni tipiche per preparazioni industriali, essere raccolti al giusto grado di maturazione ed immediatamente sottoposti ad essiccazione secondo le più moderne tecnologie. Non devono aver subito nessun processo chimico o biologico di conservazione e devono essere assolutamente privi di residui di pesticidi. Il contenuto di umidità non deve essere superiore al 15% e devono essere contenuti in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

PASTE RIPIENE

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi o in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva (D.P.C.M. n. 311/97).

I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Se prodotti freschi il loro approvvigionamento deve avvenire al più tardi il giorno precedente il consumo.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, onde evitare avanzi sfusi di prodotti.

SALE

Il sale utilizzato deve essere iodurato/iodato, conforme al D.M. 10/08/95 n. 562.

SURGELATI

I prodotti surgelati eventualmente utilizzati devono rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110/92,

ed essere contenuti in confezioni originali intatte.

Nella presentazione del prodotto devono essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Si escludono dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Lo scongelamento può essere effettuato alla temperatura tra 0 e + 4°C in cella frigorifera per 24 ore, tranne che per i prodotti da cuocere tal quali.

YOGURT

Intero o magro, alla frutta, dovrà essere senza additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.

Dovrà essere prodotto da latte vaccino intero, sano e della migliore qualità, omogeneizzato e pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*; deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero. I conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti e tale caratteristica dovrà essere presente in etichetta. E' concessa l'aggiunta di frutta in pezzi o purea, senza aggiunta di altri zuccheri e conservanti. L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° o fino a +4°.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza. Il prodotto alla consegna dovrà avere ancora 15 giorni di conservazione e deve essere consumato entro 5 giorni dalla consegna.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di gusti per garantire l'alternanza.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere utilizzati prodotti appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, mondati, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

La calendarizzazione delle forniture dovrà garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo.

La documentazione commerciale relativa alla fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi deve indicare il tipo e la varietà della merce, l'eventuale calibratura e la provenienza.

Nel rispetto delle indicazioni di cui all'art. 59 della legge 23.12.1999 n. 488 (finanziaria 2000) si ritiene preferibile l'utilizzo dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione nonché della regolamentazione comunitaria (regolamenti CEE n. 2081/92 e 2082/92). Le eventuali forniture di prodotti biologici dovranno essere accompagnate da certificazioni di Enti certificatori abilitati attestanti la produzione secondo la norma da parte di Enti riconosciuti dai decreti relativi del 31.12.1992, pubblicati sulla G.U. del 22.1.1993.

Per i prodotti biologici e biodinamici deve essere fornita idonea documentazione, in applicazione del D.M. n. 338/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

I residui fitofarmaci devono essere contenuti nei limiti stabiliti dalle norme vigenti in materia.

VERDURE

Le verdure devono provenire da coltivazioni italiane, essere di prima qualità ed extra, fresche di stagione, ben mature e di stagione. Devono essere esenti da difetti, asciutte, prive di terrosità o corpi estranei; i residui di presidi sanitari non devono superare le soglie previste dalle leggi.

La pezzatura deve essere uniforme. Ciascun ortaggio deve corrispondere alle precise caratteristiche proprie della specie e qualità richieste.

I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente e dovrà essere richiesto al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Sono tassativamente escluse le produzioni di serra, quelle soggette a forzatura e a coltivazione intensiva.

In particolare:

- Patate

Comuni e novelle, devono essere selezionate per qualità e pezzatura (non inferiore a mm. 45, salvo il caso di prodotto novello). Vanno consegnate spazzolate e non devono presentare tracce di verde epicarpiale (solanina) e di germogliazione incipiente, essere immuni da virosi, funghi o parassiti ed esenti da odori. Non devono aver subito trattamenti con raggi gamma.

- Carote

Devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei. Il calibro non deve essere inferiore a mm. 20.

- Cipolle

Devono essere intere, sane, pulite; i bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, non germogliati, privi di ciuffo radicale. Il calibro è fissato tra 30 e 40 mm.

- Pomodori da insalata

Tondi, lisci, devono essere turgidi, privi di difetti, la zona peduncolare di consistenza e colore normale. Devono essere maturi in modo omogeneo, non devono essere mai completamente rossi o completamente verdi, devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

- Insalata

Di varietà cicoria bianca, lattuga cappuccio, insalatina ricciolina. La foglia deve presentarsi sana, non gialla, o rinsecchita. Il cespo deve essere intero, di aspetto fresco e turgido, di sviluppo normale, consistente, non aperto.

- Spinaci

Le foglie devono presentarsi sane, carnose, di colore verde intenso, di aspetto fresco e turgido, privo di macchie nere, di sviluppo normale, consistente, con picciolo corto. Il prodotto dovrà essere privo di steli fioriferi, lavato e sufficientemente sgrondato.

- Erbette

Le foglie devono presentarsi sane, carnose, di colore verde intenso, di aspetto fresco e turgido, privo di macchie nere, di sviluppo normale, consistente.

- Cavolfiore

Dovrà essere del tipo cavolfiore "coronato".

- Zucchine

Il frutto deve essere giovane, la polpa di consistenza carnosa e compatta, con pochi semi.

- **Finocchi**

Il prodotto dovrà presentarsi compatto, con assenza di getti laterali e le guaine picciolari ingrossate e bianche.

FRUTTA

I frutti devono essere esclusivamente di qualità prima ed extra ed esenti da difetti. Deve essere garantito un giusto grado di maturazione al momento della raccolta (maturazione in modo naturale e senza ricorso a fitoregolatori).

Il grado di maturazione completa deve essere tale da renderli adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni. Devono presentarsi turgidi ed integri ed avere il sapore, il colore e la fragranza tipici della specie, non essere danneggiati da eccessiva conservazione. Devono essere inoltre del tutto immuni da parassiti animali o vegetali o da larve. Nella conservazione non devono aver subito nessun processo e trattamento fisico-chimico.

La frutta distribuita deve essere di stagione ad eccezione delle banane.

I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente e dovrà essere richiesto al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Sono tassativamente escluse le produzioni di serra, quelle soggette a forzatura e a coltivazione intensiva.

Frutta polposa

Le mele Golden e Stark devono essere di peso compreso almeno fra i 150 e i 180 grammi. Non vengono accettate mele con polpa farinosa.

Le pere devono essere di varietà Williams, Abate, di peso almeno compreso fra i 150 e i 180 grammi.

Le banane devono essere integre e al giusto grado di maturazione.

Le albicocche, le prugne e le susine devono pesare fra i 60 e i 70 grammi.

I kiwi non devono avere polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 70 – 90 grammi. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

Pesche gialle integre ed al giusto grado di maturazione.

Mandarini o clementine, entrambe senza semi devono essere di peso compreso tra i 60 e 70 grammi.

Agrumi

Le arance devono essere di produzione italiana, pesare fra i 150 e i 180 grammi ed avere un contenuto minimo in succo fra il 30 e il 35 %. Non devono aver subito trattamenti con cere o aver subito processi chimici di conservazione.

I limoni devono essere di produzione italiana, essere in forma ovoidale, con buccia liscia, non presentare alcuna lesione, infezioni o alterazione. Devono essere ricchi di succo (minimo 25%) con semi non germogliati e pesare fra i 110 e i 150 grammi. Non devono aver subito trattamenti con cere o subito processi chimici di conservazione.

VERDURE SURGELATE

Gli ortaggi destinati alla surgelazione devono essere di prima qualità, provenire da produttori nazionali, presentare requisiti di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitriti non oltre ppm e rispondere a tutti i requisiti previsti dalla legge. All'origine i prodotti devono essere freschi, non avere cioè subito precedentemente alcun processo di congelamento e/o conservazione.

Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nello stabilimento di produzione, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Gli ortaggi surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, per garantire l'autenticità

del prodotto contenuto ed eliminare ogni possibilità di manomissione e in grammatura tale da essere consumate totalmente in giornata.

Ogni confezione deve recare ben visibile la data di produzione e rispondere ai seguenti requisiti:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- evitare ogni possibile contaminazione batterica o di altro genere del prodotto;
- impedire la disidratazione e la permeabilità ai gas
- gli ortaggi surgelati devono essere cucinati tal quale.

I prodotti surgelati eventualmente utilizzati devono rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110/92, in confezioni originali intatte.

Nella presentazione del prodotto devono essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Si escludono dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spapolata.

PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti e le derrate provenienti da coltivazioni biologiche dovranno essere certificate ed etichettate a norma con il Reg. Cee n. 2092/91 del 24/06/1991, il D.Lgs. n. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni nonché con i Regg. N. 94/92, 3457/92, 529/95.

ART. 10 - LE PROCEDURE

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

1) APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

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.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesa dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

La periodicità degli acquisti in relazione alla data di scadenza e al termine minimo di conservazione, funzionale al mantenimento delle caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle materie prime destinate ad entrare nel ciclo produttivo, deve essere scandita per le diverse tipologie.

Il piano degli acquisti dovrà essere redatto dalla ditta appaltatrice e presentato in sede di offerta. E' vietato l'approvvigionamento di prodotti prossimi al termine minimo di conservazione. I documenti di acquisto e la documentazione di accompagnamento della merce dovranno contenere tutte le informazioni necessarie a definire chiaramente i prodotti ordinati.

I mezzi di trasporto dei prodotti impiegati nel servizio di ristorazione devono avere caratteristiche idonee, in relazione alle temperature e alle condizioni di pulizia e all'assenza di promiscuità di derrate, a quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e tutte le altre norme vigenti in materia.

2) 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.

Salumi e formaggi stagionati	< + 6°C
Latte pastorizzato	< + 4°C
Latticini freschi	< + 4°C
Carni bovine, suine, ecc.	< + 4°C
Pollami, conigli	< + 4°C
Carni già cotte	< + 4°C
Pesce surgelato	< - 18°C
Alimenti crudi e cotti di origine animale particolarmente suscettibili di ricontaminazione nelle fasi produttive del pasto	+1/+ 4°C
Alimenti congelati e surgelati	< - 18°C
Prodotti ortofrutticoli freschi	< + 9/+ 10°C
Uova	Luogo fresco ed asciutto
Altri alimenti	+1/6°C

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

Dovranno essere garantiti l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate, la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione. Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti intermedi dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime.

La merce non deperibile dovrà essere riposta in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte FIFO (First In - First Out).

E' vietato congelare pane e materie prime decongelate. L'eventuale congelamento di materie prime fresche è subordinato alla specifica valutazione e verifica da parte dell'ASL.

3) TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE

E' vietato utilizzare prodotti per i quali sia stato già superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza. Le operazioni di trasformazione delle derrate dovranno essere effettuate evitando qualsiasi possibile contaminazione tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito", lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superfici ed utensili dopo l'uso e prima del riutilizzo. Dovrà essere garantita la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi. Nella manipolazione degli ingredienti si effettueranno le operazioni più delicate con l'ausilio di presidi e utensili, evitando in ogni caso la manipolazione diretta di alimenti pronti al consumo. Durante tali operazioni deve essere prestata la massima attenzione alle scansioni tempi-temperature, avendo cura di limitare allo stretto necessario per la loro corretta e completa esecuzione i tempi di esposizione alla temperatura ambiente nelle operazioni più comuni, quali: mondatura, toelettatura, assemblaggio e disposizione sulle placche da forno.

Gli ingredienti dovranno essere mantenuti in cella frigorifera fino al loro utilizzo non appena ultimata la preparazione.

Gli affettati, i formaggi già porzionati e i cibi in attesa di essere serviti saranno conservati in contenitori idonei, adeguatamente coperti e protetti.

Lo scongelamento delle materie prime deve avvenire in cella frigorifera a + 2/+ 4°C (ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali) e comunque nel rispetto delle buone pratiche di utilizzo di tali prodotti.

La macinatura delle carni deve avvenire in tempi il più possibile ravvicinati al consumo.

La sgusciatura di grosse quantità di uova è un'operazione da evitarsi, ricorrendo alla forma pastorizzata. Particolare attenzione deve essere dedicata alla preparazione di quegli alimenti che non sono destinati a subire trattamenti termici prima del consumo.

Per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui. Dopo eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti, è d'obbligo un accurato risciacquo.

La pezzatura degli arrosti e arrotolati verrà calibrata anche in relazione al possibile rischio legato all'incompleta cottura al cuore del prodotto.

La produzione dei pasti deve avvenire nello stesso giorno del consumo. Solo in presenza di un abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti. Per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' vietato il riciclo di avanzi.

4) PRODUZIONE DEL PASTO

Durante lo svolgimento di tali operazioni è necessario garantire costantemente la pulizia e la sanificazione delle attrezzature ed il personale dovrà attenersi alle regole atte ad evitare contaminazioni del prodotto finito direttamente o attraverso substrati e attrezzature.

Il lavaggio accurato delle mani degli operatori oltre ad essere garantito dopo aver soggiornato in locali od aver toccato superfici estranee alla produzione, deve essere sistematico per ogni occasione di possibile contaminazione all'interno del ciclo produttivo.

Per la manipolazione delle vivande ci si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) ed il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Il prodotto alimentare, nonché gli utensili e le attrezzature, andranno difesi da contaminazione e protetti da polveri. La dispersione degli oggetti utilizzati dovrà essere minimizzata, prevedendo mezzi e luoghi di conservazione.

La durata e la temperatura di cottura degli alimenti devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a + 75°C al cuore.

Tra la cottura ed il confezionamento, l'esposizione alla temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di preparazione.

Per alimenti cotti in apparecchi a pressione, ci si assicurerà del corretto funzionamento dell'attrezzatura, della buona tenuta delle guarnizioni e della correttezza del successivo raffreddamento.

Tutte le preparazioni devono svolgersi nello stesso giorno della distribuzione. Solo in presenza di un abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti. Per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

Particolare attenzione deve essere riposta nell'esecuzione della fase di raffreddamento che si rende indispensabile per alcune ricette (roastbeef, insalate di riso e di pasta, ecc.); in tutti questi casi l'abbattimento andrà avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e comunque in modo da garantire il raggiungimento di + 8°C nel cuore del prodotto entro 3 ore. Ad operazione conclusa, seguirà la refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione ed il consumo. La porzionatura a freddo dovrebbe essere effettuata al massimo 3 ore prima della distribuzione.

Al fine di garantire la sicurezza e la qualità del pasto:

- non devono intercorrere più di 30 minuti tra il termine della cottura e la porzionatura a caldo e la distribuzione;
- devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- escludere il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- non riciclare oli di cottura;
- i primi piatti asciutti devono essere preparati immediatamente prima del consumo
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- la carne trita deve essere macinata in giornata.
- Per i legumi secchi si richiede un ammollo di 24 ore con n° 2 ricambi d'acqua; nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati nei predetti frigoriferi a temperatura tra 0° e + 4° gradi centigradi tranne che per i prodotti da cuocere tal quali.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere scongelati.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e conservata in frigorifero.
- Le operazioni d'impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura, nella mattinata.
- Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio parmigiano grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio da effettuarsi in loco.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immissione in acqua.
- Le pietanze cotte vengono mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore ai 65° C.
- Nessun alimento potrà essere fritto.
- Non potranno essere utilizzati preparati per purè o prodotti simili.

- Per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto.
- I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione. Il condimento di questi deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei terminali di distribuzione; il risotto deve essere accompagnato da brodo in modo da poter correggerne la consistenza al momento del consumo.
- Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extra vergine di oliva, aceto di vino, limone e sale.
- Il parmigiano reggiano se è previsto nella ricetta deve essere distribuito a tavola.
- Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.
- Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

E' vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi.

5) TRASPORTO DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione del pasto trasportato come richiesto nel presente capitolato (esclusivamente per le scuole elementari e medie di P.zza Vittorio Emanuele II) 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 in bianco devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e successivamente trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

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

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

In particolare i risotti dovranno essere confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati al terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura della pasta. L'intervallo tra l'ultimazione della cottura e la distribuzione agli utenti dei pasti non deve comunque superare i **30 minuti**.

6) SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

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

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.

Il personale della ditta procede al porzionamento dei cibi da destinare al pasto degli alunni avuto riguardo alle grammature indicate nelle tabelle dietetiche, pur con limitati margini di tolleranza, come indicato all'art. 8 del presente capitolato, ed avvia la fase di distribuzione vera e propria solo alla presenza dei bambini nelle sale da pranzo o altri locali adibiti a tale scopo.

7) LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLAME

Tutto il materiale dovrà subire un trattamento adeguato in termini di tempo e temperatura, dopo il quale, perfettamente asciutto, deve essere ricoverato in sedi opportune fino al riutilizzo.

8) RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili. Dovrà essere garantita la raccolta differenziata dei rifiuti prevista dall'Amministrazione Comunale. I contenitori contenenti le diverse tipologie di rifiuti, devono essere posti nei luoghi appositi per la raccolta al di fuori dell'immobile, secondo la calendarizzazione stabilita dall'Amministrazione Comunale.

9) PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE, DISINFEZIONE

La detersione delle attrezzature dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane dei residui alimentari con detergenti idonei. Il successivo risciacquo con abbondante acqua potabile garantirà l'eliminazione della soluzione detergente impiegata. La correttezza di questa prima operazione è determinante per la successiva fase di disinfezione, che avverrà con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. Tali presidi dovranno essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzare l'efficacia, sarà opportuno applicare la regola dell'alternanza nell'uso.

I prodotti per la pulizia e l'igiene utilizzati, **la cui scheda tecnica deve essere fornita all'ente appaltante**, devono essere della migliore qualità.

Gli interventi devono essere eseguiti secondo il calendario riportato nella seguente tabella. In ogni caso la detersione e sanificazione devono seguire le fasi produttive senza soluzione di continuità. Durante le operazioni di pulizia, deve essere garantito l'allontanamento e la protezione dei cibi da possibili contaminazioni.

Il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in un luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare. Un'efficace detersione e sanificazione delle attrezzature richiede che siano utilizzate le procedure del relativo manuale di istruzioni previsto dal D.P.R. 459/96 di attuazione della Direttiva 89/392/CEE (Direttiva Europea per la sicurezza delle macchine). Le parti smontate, insieme agli utensili, potranno sostare durante la notte in soluzione disinfettante; il mattino successivo il tutto dovrà essere risciacquato adeguatamente prima dell'utilizzo.

Punto di intervento	Operazione			Dopo ogni uso	giornaliera	Settimanale	Mensile	trimestrale	Semestrale
	Detersione	Disinfezione	Disincrostazione						
Pavimenti cucina	●	▲			●▲				
Pavimenti e sanitari dei bagni	●	▲			●▲				
Piastrelle dei bagni	●	▲				●▲			
Pavimenti sala mensa	●	▲			●	▲			
Pavimenti magazzino derrate	●	▲			●	▲			
Piastrelle delle pareti	●	▲				●▲			
Piani di lavoro e lavelli	●	▲		●▲					

Tritacarne, affettatrice, bilance, ecc.	●	▲		●▲					
Lavaverdura, centrifuga, tritatutto, pelapate, altri elettrodomestici	●	▲		●▲					
Utensileria varia, coltelleria, ecc.	●	▲		●▲					
Cuocipasta	●		■	●■					
Fornelli, forni, piastre, friggitrici, ecc.	●		■	●		■			
Frigoriferi	●	▲				●▲			
Celle dei surgelati	●	▲							●▲
Cappe	●					●			
Filtri aspiranti	●						●		
Stoviglie, vassoi	●	▲	■	●▲			■		
Lavastoviglie	●		■		●	■			
Carrelli, tavoli sedie locali mensa	●	▲			●▲				
Armadi, ripiani, sottotavoli	●					●			
Scaffali del magazzino	●						●		
Vetri cucina, locali mensa e servizi	●					●			
Infissi cucina, locali mensa e servizi	●						●		
Contenitori portarifiuti	●				●▲				
Griglie di scarico	●				●				
Altre operazioni di sanificazione									
Disinfestazione									◆

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.

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.

10) CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEI PASTI

Il personale responsabile del servizio mensa dovrà predisporre ogni giorno un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Le procedure base per il campionamento sono le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel locale cucina;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè almeno di 150 grammi edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione ed in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto e deve rimanere a disposizione dell'Ente appaltante e dell'Autorità sanitaria competente.

11) OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale impiegato dalla ditta nell'espletamento del servizio mensa:

- deve essere oggetto dei controlli e ricevere un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare come D.Lgs n. 155/97;
- deve possedere adeguata qualifica professionale;

- deve indossare abbigliamento idoneo il cui grado di pulizia deve essere soddisfacente; in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, deve indossare copricapo e guanti monouso con divise pulite e ordinate, nonché zoccoli anatomici di legno;
- deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani, ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi, nonché smalto sulle unghie, le quali peraltro devono essere sempre corte, al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione;
- deve procedere al lavaggio delle mani in maniera corretta ed ogni volta che si manipolino alimenti o substrati sporchi;
- deve conoscere le clausole del presente Capitolato;
- deve seguire periodicamente corsi di aggiornamento e qualificazione;
- deve avere disponibili i dati relativi all'autocontrollo;
- deve rispettare il divieto di fumare nei locali cucina, mensa e qualsiasi altro ambiente interno alla scuola;
- deve rispettare ogni norma in materia di sicurezza.

ART. 11 - PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, e somministrazione dei pasti e alla pulizia dei locali, secondo le modalità descritte nei precedenti articoli, sarà a carico della ditta appaltatrice.

Il numero delle persone impiegate dalla ditta deve essere tale da garantire un servizio tempestivo, efficiente, ordinato.

In ogni caso per la distribuzione dei pasti è richiesta la presenza di 1 addetto/a per un numero max. di 40 utenti complessivi; nel caso il numero degli utenti sia superiore al 30% del suddetto limite si pone la necessità di avere a disposizione un'ulteriore unità. Per la scuola materna il rapporto per le operazioni di scodellamento è di 1/30.

Non sono ammesse riduzioni dell'organico giornaliero in funzione delle assenze degli iscritti al servizio.

L'appaltatore deve provvedere a garantire all'Amministrazione Comunale che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'organico dovrà comunque essere tale da consentire operazioni soddisfacenti di scodellamento, servizio ai tavoli, riordino e pulizia delle strutture al termine del servizio quotidiano e delle attrezzature al termine del loro utilizzo, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari agli utenti per un consumo corretto e tranquillo dei pasti. Pertanto, l'Amministrazione, quando ritenga insufficiente per una adeguata ed efficiente esecuzione del servizio il personale impiegato, richiederà l'incremento dello stesso.

Le ditte partecipanti all'appalto dovranno presentare un piano generale di gestione del servizio, indicando il numero delle persone impiegate, suddivise per qualifiche e mansioni, e le ore di incarico settimanali individuali. Tale piano dovrà anche tenere conto delle caratteristiche tecniche delle attrezzature e dei mezzi utilizzati.

Entro dieci giorni dall'inizio dell'appalto l'Impresa comunicherà per iscritto all'Amministrazione i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche ed il numero delle ore giornaliere che ciascuno deve espletare nel servizio oggetto dell'appalto.

Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazione del personale impiegato ed entro due giorni da ciascuna variazione.

Il personale dipendente dalla ditta dovrà essere assunto e inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, pena la rescissione del contratto.

Esso dovrà inoltre possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

Le funzioni di cuoco e aiuto-cuoco dovranno essere svolte da personale in possesso di adeguata qualifica professionale e con provata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

Al personale impiegato per l'esecuzione del servizio dovrà essere fornito a cura e spese della ditta appaltatrice tutto il materiale (camici, cuffie, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Per quanto di competenza la Ditta aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza al proprio personale sui luoghi di lavoro ai sensi della normativa in atto, e la certificazione ai sensi del D.LGS. 81/2008.

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti delle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà essere emanata in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori e lavoratrici.

Tutto il personale impiegato nello svolgimento del servizio deve essere iscritto nel libro paga della Ditta appaltatrice.

L'Appaltatore si obbliga a sottoporre i propri addetti, con propri oneri, almeno una volta all'anno, ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che si rifiutasse di sottoporsi a tale controllo dovrà essere immediatamente allontanato e prontamente sostituito.

L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto, nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART. 12 – DIRETTORE DI MENSA

La ditta appaltatrice dovrà garantire la presenza del Direttore di mensa, con qualifica professionale idonea a svolgere tale mansione.

Il Direttore sarà diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio.

In particolare, su indicazione dei competenti uffici comunali, sarà incaricato dei seguenti compiti:

- dirigere e controllare le attività della cucina e i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la preparazione e distribuzione dei pasti ;
- coordinare tutti i rimanenti servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- collaborare con gli uffici comunali incaricati del controllo dei pasti prenotati ed erogati;
- mantenere i necessari contatti con la commissione mensa, le autorità sanitarie e gli altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale.

Il Direttore deve avere una provata esperienza in servizi di refezione scolastica di dimensioni almeno simili a quella del Comune di Calvenzano.

ART 13 – MATERIALI DI PULIZIA E MANUTENZIONE

Nell'ambito del servizio di ristorazione devono essere forniti il materiale di consumo e tutti gli attrezzi ed i macchinari necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle persone, nella

cucina, nei refettori delle scuole materna, elementare e media e nei servizi attigui al refettorio della scuola materna.

Nel luogo interessato dal servizio devono essere forniti i detersivi e le attrezzature di pulizia, con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

La qualità dei detersivi e dell'assistenza deve essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti e delle strutture.

Le attrezzature della cucina, nonché le attrezzature per il trasporto dei vari prodotti e dei cibi e di altro materiale devono essere mantenute dalla ditta appaltatrice.

ART. 14 – LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale concede alla ditta appaltatrice in comodato d'uso la cucina, le attrezzature e le stoviglie esistenti presso le scuole materna, elementare e media e di sua proprietà e le mette a disposizione i locali cucina, mensa ed i servizi attigui. La concessione in uso è limitata alle necessità di funzionamento del servizio mensa scolastica, con espressa esclusione di ogni destinazione non preventivamente autorizzata.

La manutenzione ordinaria e le piccole riparazioni delle attrezzature di proprietà comunale concesse in comodato e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà dell'Appaltatore utilizzate per lo svolgimento del servizio sono a carico della ditta appaltatrice.

Per manutenzione straordinaria si intende la sostituzione di un pezzo componente l'attrezzatura.

La manutenzione dei locali e degli impianti è a carico del Comune. La ditta appaltatrice al termine della durata del contratto dovrà restituire al Comune le attrezzature concesse in comodato d'uso nelle medesime condizioni in cui sono state consegnate (in ottimo stato e in perfetta efficienza), salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

La Ditta si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa e della cucina i beni avuti in consegna, salvo che per apportarvi riparazioni impossibili da praticare in loco.

Per tutte le attrezzature la Ditta appaltatrice dovrà sottoscrivere una assicurazione a integrale copertura di tutti gli eventuali danni arrecati.

Ogni altro mezzo di trasporto o strumento di lavoro, se ritenuto necessario per un ottimale svolgimento del servizio, dovrà essere fornito dalla Ditta appaltatrice.

Per le stoviglie in dotazione, le stesse dovranno essere restituite dalla ditta nello stesso numero e nella stessa qualità ricevute in consegna.

La ditta provvederà alla reintegrazione di tutto quanto rotto o rovinato o mancante durante l'espletamento dell'appalto, così come dovrà provvedere ad acquistare a proprie spese le stoviglie occorrenti in caso di aumento del numero degli utenti e in caso di sostituzione per usura di quelle esistenti.

Il materiale che all'atto della consegna all'inizio dell'appalto risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato: pertanto tutto il materiale preso in consegna dalla Ditta appaltatrice s'intende in buono stato di conservazione. La Ditta appaltatrice dovrà consegnare al termine della gestione tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione.

In qualunque momento su richiesta ed in ogni caso all'inizio ed alla fine di ogni anno scolastico, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che alle eventuali mancanze la Ditta appaltatrice sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in ogni caso di inadempienza da parte della Ditta appaltatrice l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro

del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

La ditta appaltatrice deve in ogni caso curare la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice concesse in comodato d'uso gratuito all'Amministrazione.

ART. 15 – RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO E REVOCA DELL'APPALTO

In caso di gravi violazioni contrattuali e inadempienze, si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di 30 giorni mediante lettera raccomandata.

In particolare, danno senz'altro all'Amministrazione Comunale il diritto di risoluzione immediata del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti infrazioni:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per cause di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) utilizzo ripetuto di derrate non previste dal capitolato;
- d) la qualità delle derrate utilizzate non risulti conforme alla qualità stabilita contrattualmente a seguito dei controlli di cui all'art. 26 effettuati dagli Uffici Comunali, dalla Commissione Mensa e dall'ASL;
- e) grave intossicazione alimentare;
- f) nel caso venga accertato l'impiego di personale sprovvisto di adeguata specializzazione;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. n. 155/1997;
- h) le condizioni igienico – sanitarie non risultino adeguate, a seguito di controllo effettuato dagli Uffici Comunali, dalla Commissione Mensa e dall'ASL, ai sensi dell'art. 26 del presente Capitolato;
- i) qualora il servizio non venga espletato anche per un solo giorno, salvo l'impossibilità oggettiva della prestazione, dipendente da caso fortuito, forza maggiore o in caso di sciopero del personale, qualora siano stati rispettati i tempi di avviso verso l'Amministrazione di cui all'art. 17;
- j) contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della ditta appaltatrice o del personale in servizio;
- k) inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- l) quando la Ditta appaltatrice si renda colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- m) quando la ditta appaltatrice ceda ad altri, in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- n) impegno di personale non dipendente della Ditta appaltatrice;
- o) Inosservanza di quanto stabilito negli Artt.11 e 29;
- p) Insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando per l'ammissione alla gara;
- q) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione

dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

La risoluzione del contratto per le cause previste dal presente articolo si verifica di diritto, secondo le modalità previste dal secondo comma dell'art. 1456 C.C..

Nei casi previsti dal presente Capitolato, l'Amministrazione incamera la cauzione definitiva fornita dalla ditta, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 16 – RESPONSABILITA'

La ditta appaltatrice solleva il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati e serviti.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

La Ditta appaltatrice contrarrà idonea assicurazione RCT/RCO contro i rischi inerenti la gestione per un importo minimo di € 2.000.000,00. L'esistenza di tale polizza specifica non libera appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

ART. 17 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale deve essere avvisata entro le ore 12 delle 48 ore precedenti al giorno in cui si verificherà l'evento.

Con le medesime modalità l'Amministrazione Comunale comunicherà alla ditta interruzioni di attività scolastica non dipendenti dal calendario scolastico.

ART. 18 – ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta si impegna a provvedere:

- a) all'organizzazione e alla gestione dei pasti giornalieri e delle derrate, ivi compresa la fornitura quotidiana di pane e acqua minerale e di articoli complementari quali tovagliolini in carta, sale, pepe, ecc.;
- b) alla somministrazione dei pasti, nonché al rigoverno e alla pulizia di tutti i locali mensa e delle stoviglie con proprio personale e materiali adatti;
- c) all'inserimento presso la scuola materna e la scuola elementare e media di carrelli termici per il

mantenimento della temperatura dei cibi durante le fasi di predistribuzione e distribuzione;

- d) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale da essa dipendente, in base alle condizioni retributive, normative e assicurative previsti dai contratti di lavoro;
- e) ad attuare nell'esecuzione del servizio la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte a evitare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione e alla somministrazione di cibi e ingredienti tutti, sia, infine, in relazione ai requisiti del personale incaricato dalla ditta;
- f) alla fornitura del vestiario e di quanto necessario per l'osservanza dell'igiene (guanti monouso, mascherine, ecc.) per il personale dipendente dalla ditta;
- g) alla disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio;
- h) alla fornitura dei detersivi, disinfettanti biodegradabili secondo le indicazioni della competente ASL, e di ogni altro materiale ed attrezzatura occorrente per la pulizia dei locali, del refettorio, dei bagni
- i) al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'appaltatore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato;
- j) alla stipula di idonea polizza assicurativa, così come previsto dal precedente art. 16, per i danni a cose e persone, nonché alla responsabilità civile della ditta appaltatrice verso terzi per rischi connessi al servizio oggetto del presente capitolato;
- k) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- l) alla realizzazione, **entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione**, di un sistema di autocontrollo di tutta la propria attività presso gli impianti comunali (igienico e di qualità sulle derrate alimentari fornite e sul prodotto finito) secondo la metodologia HACCP, ai sensi del D.Lgs. n. 155/97 ed ogni altra norma vigente in materia;
- m) l'Appaltatore deve mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale il Piano di autocontrollo predisposto dall'Appaltatore, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso;
- n) ad accettare tutti i controlli ritenuti necessari dall'Amministrazione Comunale direttamente o tramite specifici tecnici delegati o tramite la Commissione mensa;
- o) a munirsi a sua esclusiva cura e spese di licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti e comunque a provvedere a ogni adempimento formale ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di polizia, comunale o sanitaria (in caso di inadempienza la ditta sarà responsabile verso l'Amministrazione Comunale di ogni e qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio);**
- p) al rispetto delle disposizioni comunali impartite in materia di refezione scolastica;
- q) a tenere corsi di aggiornamento al personale proprio e a quello comunale interessato ai servizi oggetto dell'appalto, di cui deve essere data notizia preventiva all'Amministrazione Comunale attraverso la presentazione di una dettagliata scheda illustrativa dei corsi;
- r) a una accurata manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina e di refezione;
- s) al conferimento dei rifiuti negli appositi siti e allo smaltimento degli eventuali olii usati tramite ditte specializzate;
- t) alla fornitura di ogni tipologia di sacchi e contenitori necessari per lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla fornitura degli armadi per le scope e detersivi che devono essere presenti in ogni terminale di distribuzione;

- u) ad utilizzare il telefono della scuola solo per motivi di servizio;
- v) ad introdurre vasellame (piatti, bicchieri e posate) e posate non monouso del tipo già in uso, qualora debba essere sostituito quello esistente ormai logoro o rotto o debba essere integrato a causa dell'aumento del numero degli utenti e comunque in misura superiore del 5% al numero degli utenti di ogni scuola, oltre alle posate – attrezzature da utilizzare per la lavorazione e il porzionamento dei cibi (es.: mestolo per brodo, schiumarole, spatola per lasagne, forchettone coltelli ecc) definite in funzione della dimensione della cucina e del numero dei pasti serviti.
- w) a fornire, a proprie spese, il materiale, le attrezzature e gli impianti danneggiati per colpa della ditta appaltatrice.
- x) a fornire presso ogni plesso una bilancia portata Kg. 2 – sensibilità 1 grammo;
- y) a garantire la manutenzione ordinaria delle attrezzature di proprietà del Comune e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della Ditta appaltatrice concesse in comodato d'uso gratuito;
- z) a fornire, entro i primi dieci giorni del mese successivo, copia delle fatture quietanzate e bolle, relative alla fornitura dei prodotti lattiero caseari (latte a lunga conservazione, formaggi, grana padano e parmigiano reggiano) somministrati nell'ambito della refezione scolastica con indicato la destinazione della merce relativa ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento di pasti e merende, con la relativa percentuale di grasso, onde permettere all'Amministrazione Comunale l'espletamento delle procedure di controllo (onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero- caseari distribuiti nelle mense scolastiche);
- aa) ad assumere il personale dipendente della gestione uscente addetto allo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole materna, elementare e media di Calvenzano, ai sensi del vigente C.C.N.L.;
- ab) a partecipare, su invito della Commissione mensa, alle riunioni periodiche della Commissione.

ART. 19 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato il Comune si impegna:

- a) alla messa a disposizione della Ditta appaltatrice dei locali e alla concessione in comodato d'uso delle attrezzature esistenti destinate alla refezione scolastica;
- b) alla manutenzione ordinaria e straordinaria della parte muraria della cucina, dei refettori e degli altri locali adibiti al servizio;
- c) alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti tecnici (riscaldamento, idraulico, elettrico, ecc.);
- d) alla manutenzione straordinaria dell'attrezzatura concessa in comodato d'uso alla Ditta appaltatrice;
- e) a provvedere alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività di preparazione e somministrazione dei pasti presso la cucina ed la sala mensa.

ART. 20 – VALIDITA' DEI PREZZI

La ditta fornitrice deve mantenere validi i prezzi di fornitura offerti per tutta la durata dell'appalto e cioè sino al 31/08/2013.

Con il corrispettivo offerto si intendono interamente compensati dal Comune di Calvenzano tutti gli oneri derivanti all'Appaltatore per l'assunzione della gestione complessiva del servizio così come descritto dal presente Capitolato.

I corrispettivi offerti in sede gara sono formulati dalle Ditte in base a calcoli di propria convenienza e a loro totale rischio e pertanto non potranno subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, indifferentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che esso non abbia tenuto presente, per tutta la durata del contratto, salvo quanto previsto all'art. 22 del presente Capitolato.

Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni, qualora nel corso dell'esecuzione dell'appalto le componenti essenziali di costo subiscano una variazione – in termini di aumento o diminuzione – del corrispettivo dell'appalto medesimo, rispettivamente la Ditta e l'Amministrazione Comunale possono pretenderne la revisione nella misura corrispondente all'indice ISTAT dei prezzi al consumo riferito alle famiglie di operai ed impiegati.

La revisione del prezzo opera comunque dopo che siano trascorsi almeno un anno dalla data di aggiudicazione e ad istanza di parte interessata; la richiesta deve essere motivata con adeguati elementi probatori circa l'intervenuta variazione; entro il 45° giorno successivo al ricevimento della richiesta, l'altra parte procederà all'esame della fondatezza degli elementi dedotti dal richiedente e comunicherà alla controparte l'esito di tale esame.

In ogni caso deve escludersi qualunque possibilità di revisione dei prezzi con decorrenza retroattiva rispetto alla data della richiesta.

ART. 21 – CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

Il corrispettivo verrà calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti, rispettivamente, per i pasti della scuola materna e per i pasti delle scuole elementare e media.

Il valore dei prezzi dei pasti sarà definito dalla aggiudicazione.

Le fatture mensili dovranno essere distinte per ordine di scuola.

Il corrispettivo finale sarà liquidato, entro 30 giorni decorrenti dal ricevimento della fattura, sulla base dei pasti effettivamente serviti e previa verifica della loro regolarità da parte del Responsabile del Servizio.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto per il quale verrà emessa corrispondente nota di accredito da parte dell'Appaltatore.

Nel caso in cui il Responsabile del Servizio disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni, verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata. I pagamenti verranno effettuati solo in ragione del servizio effettivamente eseguito.

Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti serviti e il costo unitario di ogni pasto previsto per il servizio così come aggiudicato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Nel caso di A.T.I. la fatturazione dovrà avvenire da parte della impresa capogruppo.

L'Amministrazione, al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'Appaltatore qualora siano state contestate inadempienze contrattuali e fino al loro perdurare.

La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi, decorrenti dalla data di contestazione a mezzo raccomandata delle inadempienze.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie, ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto,

qualsiasi onere espresso e non, del presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi e le spese per il personale dipendente dalla ditta appaltatrice, di cui agli artt. 11 e 12 del presente capitolato.

Nell'ipotesi in cui l'appaltatore richieda che i pagamenti delle somme a lui spettanti in virtù del contratto stipulato vengano effettuati con modalità diverse (ad esempio, bonifico bancario) l'Amministrazione potrà, a titolo di cortesia, acconsentire, fermo restando che a tutti gli effetti civilistici la domiciliazione per i pagamenti rimane ferma presso la Tesoreria Comunale.

Il tempo ulteriore necessario per le dette modalità di pagamento rispetto a quello di emissione dei mandati presso la Tesoreria non è computabile nei termini di pagamento.

Eventuali ritardi dei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative, non danno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore della Ditta aggiudicataria.

ART. 22 – VARIAZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aumentare o ridurre il numero dei pasti, rispetto a quello indicato nel presente Capitolato, nella misura massima del 20%, senza che l'appaltatore possa per tale motivo avanzare pretese di sorta.

Il servizio eseguito in maggiorazione dovrà essere eseguito alle medesime condizioni contrattuali.

In caso di aumento o diminuzione in misura superiore al 20%, l'appaltatore ha diritto alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 11 del R.D. 2440/1923.

L'Amministrazione comunale ha facoltà di disporre eventuali adeguamenti dei servizi o modifiche delle tabelle dietetiche, tese al miglioramento del servizio stesso.

La ditta appaltatrice, nel caso tali modifiche dovessero comportare una documentata variazione dei costi, potrà chiedere una revisione documentata del prezzo unitario del pasto.

ART. 23 – CONOSCENZA DEI LUOGHI E DELLE ATTREZZATURE

L'appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza della ubicazioni e dello stato di locali e attrezzature con le quali dovranno espletarsi i servizi sopra specificati e che potranno variare durante il periodo dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, trasmetterà all'appaltatore deliberazioni, ordinanze e altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

ART. 24 - SUB-APPALTO

E' fatto divieto alla Impresa aggiudicataria di cedere o sub-appaltare in tutto o in parte i servizi assunti senza preventivo consenso dell'Amministrazione Comunale, sotto pena di rescissione del contratto e rifusione dei danni.

Le cessioni e i subappalti effettuati in violazione di quanto sopra stabilito, costituiscono causa di risoluzione del contratto. In tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni ulteriore danno conseguente.

Nel caso di subappalto autorizzato, resta invariata la responsabilità dell'Impresa aggiudicataria. Copia del contratto del subappalto deve essere consegnata all'Amministrazione.

ART. 25 – DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici e amministrativi.

ART. 26 - CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei, avvalendosi anche dei competenti servizi della ASL territoriale oltre ai normali controlli che l'ASL ritiene di effettuare.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione, l'ispezione di attrezzature, locali, magazzini, ecc. e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza alle norme e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche qui riportate, nonché il controllo del rifornimento delle derrate, del loro stoccaggio, della preparazione dei pasti, del trasporto dei prodotti necessari alla preparazione dei pasti, del trasporto dei pasti verso le scuole elementari e medie, della buona conservazione degli alimenti, della somministrazione dei pasti, della pulizia dei materiali, delle strutture e delle attrezzature, delle condizioni igieniche del personale e la verifica dell'esatto adempimento di ogni obbligo contrattuale da parte della Ditta appaltatrice.

I controlli saranno articolati in controlli a vista e controlli analitici.

CONTROLLI A VISTA – a titolo esemplificativo s'indica come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nel magazzino e nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di manipolazione;
- modalità di cottura;
- modalità di trasporto delle derrate e dei pasti
- verifica del funzionamento e del corretto uso degli impianti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico-sanitario degli impianti e dell'ambiente;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti.

CONTROLLI ANALITICI: tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, nel centro di cottura e nei terminali di distribuzione, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione Comunale, espletati gli accertamenti inerenti l'aspetto igienico e merceologico, provvederà a darne tempestiva comunicazione alla Ditta; a fronte di referti con esito positivo verrà immediatamente richiesto – tramite la ASL di zona competente – l'eventuale blocco delle derrate.

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria; il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controdeduzione probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal contratto.

L'appaltatore è obbligato a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza ed ai componenti la Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al centro produzione pasti, ai refettori e ai magazzini.

La ditta appaltatrice dovrà altresì conservare adeguati campionamenti di quanto servito anche per controlli igienico-sanitari successivi, sulla base delle indicazioni del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale. In particolare si dovrà conservare a 4° C per 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, sterili, non riutilizzabili, muniti di etichetta recante la data e l'alimento contenuto.

ART. 27 – PENALITA'

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, la ditta appaltatrice sarà tenuta al pagamento di una penalità variante:

1. € 20,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
2. € 100,00 per mancanza giornaliera di personale della ditta;
3. € 550,00 per campionatura delle derrate non corrispondenti a quelle previste in capitolato
4. € 250,00 confezionamento non conforme alla vigentenormativa in materia.
5. € 250,00 etichettatura non conforme alla vigente normativa
6. € 250,00: mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione, a crudo.
7. € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
8. € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
9. € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto (contorno)
10. € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto (frutta o yogurt)
11. € 500,00 per il rinvenimento di corpi organici o inorganici.
12. € 500,00: rinvenimento di parassiti.
13. € 1.050,00: rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
14. € 550,00: inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
15. € 1050,00: mancato rispetto dei limiti di contaminazione patogena.
16. € 1.050,00: fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
17. € 250,00: mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso la cucina ed il locale refettorio
18. € 500,00: rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori, dei locali di stoccaggio delle merci, dei bagni;
19. € 300,00: rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;
20. € 520,00: conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
21. € 250,00: temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
22. € 250,00: mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale c/o centro cottura e locale mensa.

23. € 250,00: mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, fatta salva modifica degli orari per motivazione di tipo didattico.
24. € 250,00: mancato rispetto delle norme di cui agli artt. 11 e 29 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.
25. € 500,00 per mancato preavviso di interruzione del servizio per sciopero;
26. € 250,00 per mancato rispetto delle clausole in materia di manutenzione dei beni in comodato d'uso.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni continuativi dalla data di ricevimento della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio.

Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento da parte del Responsabile del Servizio per mezzo dell'emissione di note di accredito da parte dell'Appaltatore.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità e ogni altro provvedimento del Comune sono comunicati alla Ditta appaltatrice per mezzo di lettera raccomandata.

Nel caso di inadempimenti gravi ovvero ripetute la stessa Amministrazione avrà facoltà, previa notificazione scritta all'Impresa, di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge e di capitolato che la soluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o di formalità di sorta.

ART. 28 - ESECUZIONE D'UFFICIO

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi ed ove l'appaltatore, regolarmente diffidato per lettera, non ottemperi agli ordini ricevuti, l'Amministrazione Comunale, trascorsi 3 (tre) giorni dalla notifica di diffida, ha la facoltà di ordinare e di far eseguire d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, tutto quanto necessario per il regolare andamento del servizio stesso.

ART. 29 - ASSICURAZIONI ED OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO

L'Impresa dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni alle persone e alle cose arrecati all'Amministrazione o a terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni per fatto proprio o dei dipendenti o collaboratori, nell'esecuzione del contratto.

L'Impresa dichiara di ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base a disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale e comunque almeno una volta l'anno la Ditta

appaltatrice deve fornire per ciascun dipendente tutta la documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, nonché la regolarità nel pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali ai sensi di legge.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente Capitolato, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Impresa si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della ditta Appaltatrice.

ART. 30 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere tra la ditta appaltatrice e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferite al giudizio di un Collegio arbitrale composto da tre membri, di cui uno scelto dal Comune, uno dalla Ditta appaltatrice, e il terzo, che sarà Presidente del Collegio stesso, sarà scelto di comune accordo o, in difetto, sarà designato dal Presidente del Tribunale di Bergamo.

Il Collegio arbitrale giudicherà come amichevole compositore e senza le forme di procedura per gli atti d'istruzione.

Le spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

La decisione arbitrale sarà inappellabile e le parti rinunceranno al ricorso all'autorità giudiziaria.

ART. 31 – CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI

Cauzione provvisoria

Alle Imprese partecipanti alla gara per l'appalto del servizio in oggetto viene richiesta una cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo complessivo a base d'asta.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'Appaltatore ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione dello stesso. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita entro trenta giorni dal provvedimento di aggiudicazione. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa provvisoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e dovrà essere operativa entro trenta giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Le fideiussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere, a pena di esclusione, una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno fissato per la seduta pubblica di apertura dei plichi contenenti la documentazione di gara. Nel caso in cui durante l'espletamento della gara vengano riaperti/prorogati i termini di presentazione delle offerte, le ditte dovranno provvedere ad adeguare il periodo di validità del documento di garanzia al nuovo termine di presentazione.

Cauzione definitiva

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto stipulato, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi contrattuali, l'Impresa appaltatrice è tenuta a prestare, anteriormente alla stipula del contratto, un deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione.

Il deposito cauzionale deve essere mantenuto, nell'ammontare, per tutta la durata del contratto, maggiorata di mesi 3 (tre), e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte

dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

L'Amministrazione comunale, nel caso ricorrano le condizioni per l'applicazioni di penali, avrà diritto di rivalersi sulla cauzione con contestazione scritta.

Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal canone di appalto e previo avviso scritto da comunicare alla ditta.

I depositi cauzionali provvisori e definitivi vengono costituiti mediante versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale, oppure mediante fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da impresa debitamente autorizzata o tramite assegno circolare.

In caso di garanzia fidejussoria, l'Istituto garante dovrà espressamente dichiarare :

- 1) di aver preso visione del presente capitolato e degli atti in esso richiamati ;
- 2) di obbligarsi a versare alla committente, su semplice richiesta, senza eccezioni o ritardi, la somma garantita o la minor somma richiesta dall'Ente, senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito ;
- 3) di considerare valida la fidejussione fino all'espresso svincolo della stazione appaltante ;
- 4) l'inefficacia nei confronti dell'Ente garantito dell'omesso versamento dei premi.

In caso di irregolarità delle dichiarazioni sopra indicate, l'Ente inviterà la ditta interessata a regolarizzarle fissando un congruo termine ; qualora la ditta non abbia provveduto entro il detto termine e non abbia addotto valide giustificazioni, si procederà ad escluderla dall'assegnazione dell'appalto. In tal caso alla ditta saranno addebitate le spese sostenute dall'Ente per l'affidamento dell'appalto a terzi.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di contratto, quelle di bollo, di registro, i diritti di segreteria, le spese per il numero di copie del contratto che saranno necessarie, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente.

Ai fini del valore complessivo del contratto si assume come valore l'importo del prezzo unitario dei pasti moltiplicato per il numero dei pasti previsti al precedente art. 4.

ART. 32 – VALIDITÀ DELLA GRADUATORIA

In caso di revoca dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara alla ditta che segue la prima, nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione ovvero approvata con il provvedimento di aggiudicazione, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Entro i termini di validità dell'offerta economica, indicati nel bando di gara, la concorrente classificata in posizione utile in graduatoria, sarà tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione dei prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

ART. 33 - SPESE CONTRATTUALI ED ONERI FISCALI

Dopo l'aggiudicazione, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella

forma dell'atto pubblico amministrativo.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto, scritturazione, bolli, diritti di segreteria e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della loro esecuzione, sono a totale carico della Ditta, appaltatrice del servizio, comprese le eventuali imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto.

Le spese di pubblicazione di bandi ed avvisi e l'IVA sono a carico dell'amministrazione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula del contratto senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

ART. 34 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

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

- 1) le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- 2) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara; l'eventuale rifiuto di rispondere comporta esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- 3) i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono: il personale interno all'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento, i componenti della Commissione di gara, i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara, ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento.
- 4) i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui al d.Lgs. 196/2003 cui si rinvia.
- 5) il titolare del trattamento dati è l'Amministrazione appaltante.

ART. 35 – NORME FINALI

Gli offerenti, decorsi 180 giorni dalla data di svolgimento dell'asta, senza che sia pervenuta alcuna comunicazione in merito, avranno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta.

Il verbale di aggiudicazione definitiva tiene luogo di contratto, ai sensi dell'art. 16, comma 4, del R.D. 2440/23. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre l'Amministrazione si vincola solo dopo l'approvazione del verbale da parte degli organi competenti.

L'aggiudicatario non può impugnare l'efficacia dell'atto per il solo motivo che non sia stato da lui firmato il relativo verbale d'asta, ai sensi dell'art. 16, ultimo comma, del R.D. 2440/23.

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alle norme in materia contenute nel R.D. 18/11/1923, n. 2240, e a quelle contenute nel Regolamento di attuazione dello stesso, approvato con R.D. 23/05/1924, n. 827 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 163/2006 ed ogni altra vigente disposizione.