



COMUNE DI PRASCORSANO

PROVINCIA DI TORINO

Piazza Enrietto Giacomo, 1 - Prascorsano 10080 (TO) PARTITA I.V.A.01868540012

☎ 0124-698141 FAX 0124-698357 mail: comune@comune.prascorsano.to.it

posta elettronica certificata: prascorsano@cert.ruparpiemonte.it sito internet: www.comune.prascorsano.to.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE ELEMENTARI, MATERNA E FORNITURA PASTI DIPENDENTI COMUNALI. ANNI SCOLASTICI 2014/2015, 2015/2016 E 2016/2017

Approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 52 del 18/12/2013

Codice CIG 5515867D6E

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, confezione, trasporto e distribuzione dei pasti caldi per gli alunni della Scuola Elementare e della Scuola Materna durante il periodo scolastico e la preparazione, la confezione e il trasporto dei pasti caldi per i dipendenti comunali.

La Ditta appaltatrice, oltre alle operazioni di distribuzione del cibo, dovrà provvedere anche alla pulizia dei locali adibiti a refettorio, delle stoviglie, dei tavoli e delle attrezzature esistenti nei locali scolastici adibiti a refettorio, nonché alla pulizia del locale cucina presso la Scuola Materna da utilizzare per il lavaggio delle stoviglie usate per la distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà fornire:

1. le tovaglie di carta ed i tovaglioli per ogni utente;
2. i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali mensa, delle stoviglie, dei tavoli e delle attrezzature come sopra specificato;
3. materiale vario (asciugapiatti, asciugamani, grembiuli, cuffie e divise per il personale);
4. per ogni utente della Scuola Elementare, piatto e bicchiere, mentre le posate saranno fornite dal Comune. I pasti caldi per gli alunni della Scuola Materna dovranno essere distribuiti su piatti di ceramica, bicchieri di vetro e posate d'acciaio forniti da questo Ente: la ditta appaltatrice provvederà al successivo lavaggio delle stoviglie utilizzate presso il locale adiacente alla Scuola Materna a ciò adibito, nel quale la Ditta appaltatrice dovrà far installare una idonea lavastoviglie per il lavaggio delle stoviglie sporche, con costo di acquisto, uso e manutenzione ad esclusivo carico della Ditta stessa. Il locale è già predisposto di idonei attacchi idraulici ed elettrici per lavastoviglie.

La tipologia del materiale di cui al precedente punto 4 potrà all'occorrenza essere variato a discrezione dell'Amministrazione.

La Ditta assuntrice dell'appalto dovrà assicurare, ai sensi della D.G.R. 10.04.2000 n. 40-29846 e s.m.i., pubblicata sul B.U.R. Piemonte n. 19 del 10.05.2000, la preparazione e la fornitura di pasti speciali per:

- i soggetti affetti da malattia celiaca
- i soggetti diabetici
- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

Inoltre, la Ditta dovrà fornire, a richiesta degli alunni, pasti etnici non contenenti carni o alcune tipologie di carne, secondo le diverse credenze religiose comunicate dagli interessati.

Il servizio, relativamente alle Scuole Elementare e Materna, viene appaltato per gli anni scolastici 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017 e si svolgerà nei giorni previsti dal calendario scolastico approvato dalle competenti autorità (Ministero della Pubblica Istruzione, Regione Piemonte, Direzione Didattica competente), in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole. Per la fornitura dei pasti caldi per i dipendenti comunali, il servizio avrà inizio dal 01 luglio 2014 e terminerà il 31 agosto 2017, secondo i criteri specificati nel successivo art. 4 del presente capitolato.

L'Amministrazione comunale si riserva, ove ricorra il caso, di applicare il disposto dell'art. 57, comma 5 lett. b) del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

ART. 2 - SEDI INTERESSATE DAL SERVIZIO

- SCUOLA ELEMENTARE "DON CINOTTI"

Via Villa, 1

n. 58 alunni frequentanti

- SCUOLA MATERNA "CASA DELL'INFANZIA E DELLA GIOVENTU'"

Via Villa, 2

n. 27 alunni frequentanti

- MUNICIPIO

Piazza Enrietto, 1

n. 4 dipendenti che usufruiscono del servizio a turnazione

ART. 3 - QUANTITATIVO PASTI GIORNALIERI

Il quantitativo dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale in quanto il numero giornaliero degli stessi, da fornire quotidianamente, sarà stabilito in base alle presenze effettive e tenuto conto delle esigenze didattiche della scuola.

- SCUOLA ELEMENTARE "DON CINOTTI" Via Villa, 1 Prascorsano

n. 58 alunni per tre giorni settimanali, salvo diversa decisione della Direzione Didattica di Cuornè in base alle disposizioni emanate dal Ministero competente

- SCUOLA MATERNA "CASA DELL'INFANZIA E DELLA GIOVENTU'" Via Villa, 2 Prascorsano

n. 27 alunni per cinque giorni settimanali, salvo diversa decisione della Direzione Didattica di Cuornè in base alle disposizioni emanate dal Ministero competente

- DIPENDENTI COMUNALI – Piazza Enrietto G. 1 Prascorsano

n. 4 dipendenti che usufruiscono del servizio a turnazione

ART. 4 - PERIODO DELLA FORNITURA

La fornitura oggetto del presente appalto si riferisce, per le scuole elementare e materna, agli anni scolastici 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017, con inizio indicativamente il 08/09/2014 e termine il 30/06/2017, per i giorni della settimana dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico di volta in volta stabilito dalla Direzione didattica o altro Organo Scolastico competente, mentre per i pasti dei dipendenti comunali, la fornitura dovrà effettuarsi a partire dal 01/07/2014 al 31/08/2017;

Si precisa che i giorni di rientro pomeridiano delle varie classi della Scuola Elementare sono comunicati di anno in anno dalla Direzione didattica con la conseguenza che il numero totale di pasti da erogare da parte della ditta appaltatrice può variare anche considerevolmente durante il periodo triennale di fornitura.

Sono escluse le festività, i periodi di vacanza e i giorni previsti dal calendario scolastico ed i giorni di chiusura delle scuole per consultazioni elettorali.

L'inizio ed il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differiti o anticipati dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

ART. 5 – CENTRO DI COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria, al momento della sottoscrizione del contratto, dovrà avere il possesso o la piena disponibilità del centro di cottura entro la distanza stradale di km. 20 dal Comune di Prascorsano – Piazza Enrietto G., 1, secondo il calcolo ufficiale delle distanze chilometriche risultante dalla documentazione ACI. Il centro di cottura dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell'Impresa aggiudicataria per tutta la durata del servizio oggetto del presente capitolato.

I pasti dovranno essere preparati e confezionati presso la cucina centralizzata di proprietà della ditta appaltatrice a mezzo di personale alle dirette dipendenze della ditta medesima.

La Ditta aggiudicataria dovrà proporre un menù, preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale, corredato dal parere preventivo dell'ASL competente secondo le disposizioni normative vigenti. Tale menù dovrà essere di due tipi: invernale ed estivo; costituito da cibo fresco e non precotto; composto da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert ed attenersi alle grammature previste per le diete scolastiche stabilite dagli Organismi competenti, comunque seguendo le prescrizioni dell'Asl TO4 e della Regione Piemonte.

Fermo quanto prima specificato, i pasti caldi per i dipendenti comunali dovranno essere forniti con piatti monoporzione termosaldati sulla base di un menu settimanale, predisposto volta per volta.

Il pasto andrà garantito anche al di fuori del periodo scolastico, come indicato all'art. 4 del presente capitolato.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dall'A.S.L. TO4, come pure di sospendere la fornitura, provvisoriamente, per giustificato motivo, in qualsiasi momento, quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dall'art. 24 del presente capitolato.

ART. 6 - FORNITURA DEI PASTI

PER LA SCUOLA ELEMENTARE E MATERNA

I pasti debbono essere forniti presso i locali della Scuola Elementare "Don Cinotti" e la scuola Materna "Scuola dell'infanzia e della gioventù" di Prascorsano e trasportati mediante uso di contenitori con il sistema della "pluriporzione".

I contenitori per il trasporto di carni o pesci fritti dovranno essere dotati sul fondo di una reticella che tenga sollevate le derrate, in modo da permettere lo scolo dell'olio superfluo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di chiedere la sostituzione sia dei contenitori interni sia di quelli termici o isotermici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendesse tali contenitori più idonei alla distribuzione del vitto nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni, e saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi (per le minestre, il sugo, per il secondo e per i contorni).

I pasti speciali devono essere contenuti in vaschette termosigillate e/o trasportati in contenitori monoporzione isotermici, con apposto il nome del destinatario e contrassegnati con simbolo conosciuto dalla ditta appaltatrice ad identificazione della patologia/motivazione in questione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

PER I DIPENDENTI COMUNALI

I pasti debbono essere forniti presso la sede municipale usando contenitori monoporzione isotermici monouso, sulla base di un menu settimanale predisposto di volta in volta. Il pasto andrà garantito anche al di fuori del periodo scolastico, rispettando quanto stabilito al precedente articolo 4 del presente capitolato.

ART. 7 – IMPORTO E FINANZIAMENTO E REVISIONE PREZZI

Il prezzo del pasto unitario unicomprendivo a base d'asta è stabilito in € 5,01 oltre IVA, di cui €. 0,01 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Per prezzo del pasto si intende il corrispettivo richiesto per ciascun pasto. Si precisa che il prezzo del pasto dovrà intendersi comprendivo delle derrate alimentari, del personale impiegato nella preparazione, confezione, trasporto e distribuzione dei pasti caldi, dei costi sulla sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. per rischi specifici dell'Impresa appaltatrice ed ogni altro onere a carico della ditta appaltatrice, previsto dal presente capitolato d'appalto, dal bando di gara e suoi allegati.

L'importo presunto dell'appalto ammonta complessivamente a € 165.330,00 IVA esclusa per tre anni, di cui €. 330,00 per oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo è finanziato con fondi propri dell'Amministrazione Comunale. A partire dal secondo anno contrattuale si procederà alla revisione del prezzo ai sensi di quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

ART. 8 – CONTROLLI

L'Amministrazione comunale, prima dell'inizio del servizio, si riserva, a mezzo di propri tecnici, di effettuare visita di sopralluogo presso il Centro Produzione Pasti per accertare l'efficienza e l'idoneità delle attrezzature, nonché della potenzialità delle medesime, al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio.

L'Amministrazione comunale effettuerà periodici controlli nel Centro di Produzione Pasti e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte del A.S.L. TO4.

Qualora la merce su cui viene effettuato controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

La Ditta fornitrice dovrà anche permettere periodiche visite al Centro di produzione di una speciale Commissione composta da rappresentanti dei Genitori, degli Insegnanti e dell'Amministrazione Comunale, se istituita. I componenti di questa Commissione dovranno essere

muniti di tutti i documenti prescritti dall'A.S.L.TO4. I loro nominativi saranno comunicati dall'amministrazione comunale alla Ditta.

La Commissione sorveglia, inoltre, che non si verifichi spreco di alimenti e che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche, dando suggerimenti all'Amministrazione Comunale.

ART. 8 bis - PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali contro deduzioni della ditta, le quali devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- ☐ Mancata consegna di pasti interi o parti di pasti;
- ☐ Grammature inferiori a quelle prescritte nelle tabelle dietetiche;
- ☐ Qualità del cibo non perfettamente rispondente agli aspetti organolettici e alle altre caratteristiche merceologiche indicate nel presente Capitolato;
- ☐ Mancata consegna o errata preparazione di diete speciali;
- ☐ Consegna di piatti diversi da quelli previsti nel menù con variazione non autorizzata;
- ☐ Personale inferiore a quello indicato nei parametri minimi;
- ☐ Pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente o sommario;
- ☐ Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto o inadeguatezza;
- ☐ Mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico sanitarie nella preparazione, confezione ,trasporto, distribuzione dei pasti;

Le penalità sono previste nelle seguenti misure massime:

- ☐ ove l'inadempienza riguardi il primo piatto, il pane, la frutta, le bevande: € 6,00 per ogni pasto ordinato;
- ☐ ove riguardi il secondo piatto € 6,00 per ogni pasto ordinato;
- ☐ ove l'inadempienza riguardi le diete speciali sanitarie: € 300,00 per ogni pasto;
- ☐ ove l'inadempienza riguardi le diete speciali richieste dal genitore: € 100,00 per ogni pasto;
- ☐ ove l'inadempienza riguardi l'intero pasto anche per il mancato rispetto delle modalità di preparazione, confezione, di trasporto e di consegna dei pasti: € 10,00 per ogni pasto ordinato;
- ☐ nel caso si riscontri la presenza di personale inferiore ai parametri prescritti: € 250,00;
- ☐ per carenze inerenti la pulizia o l'osservanza delle condizioni igieniche del personale, dei locali, delle attrezzature: € 700,00;
- ☐ Nei casi in cui, a seguito dei controlli batteriologici e chimici eseguiti dall'Ente ovvero a seguito dei controlli eseguiti dagli Organismi incaricati dal Fornitore, venga riscontrata la medesima carenza per più di due volte consecutive, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari ad € 300,00;
- ☐ In caso di rilevazione di temperature dei cibi diverse da quelle previste dalla normativa vigente in materia nonché dalle istruzioni di conservazione presenti nel contenitore di ciascun elemento, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a € 5,50 a pasto;
- ☐ Per ogni mancata attuazione del piano di autocontrollo, da depositare presso la stazione appaltante prima della stipula del contratto, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a € 500,00;

- In caso di mancata e/o errata manutenzione e/o non diligente utilizzo delle attrezzature e di tutti gli altri beni consegnati dall'Ente al Fornitore;
 - L'Ente, previa diffida scritta ad adempiere entro venti giorni liberi e consecutivi, provvederà alla attività necessaria per la manutenzione addebitando allo stesso Fornitore un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 50%;
1. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi verranno contestati al Fornitore dall'Ente; il Fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo, decorrente dalla stessa contestazione, di:
 - giorni 5 (cinque), elevabili a giorni 10 (dieci) nel caso sia ritenuto dall'Ente necessario un maggior lasso di tempo per acquisire le informazioni necessarie a controdedurre le contestazioni;
 Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili a giudizio dell'Ente, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate.
 2. L'Ente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dal Fornitore, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzioni, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.
 3. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
 4. Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
 5. In caso di inadempimento del Fornitore, resta ferma la facoltà dell'Ente/degli Enti di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Le inadempienze di cui sopra non precludono al Comune di Prascorsano il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

ART. 9 - VARIAZIONI

Nessun cambiamento di menù potrà essere effettuato senza il preventivo assenso scritto da parte dell'Amministrazione Comunale.

ART. 10 - SOSPENSIONI E REVOCHE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di sospendere o revocare parte del servizio, nel corso dell'anno scolastico, fino al 50% della fornitura prevista nel presente capitolato, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere indennizzi o praticare prezzi maggiori rispetto a quelli stabiliti.

Inoltre, è facoltà dell'Amministrazione recedere dal contratto qualora il numero dei pasti dovesse aumentare per più del 20% rispetto alla fornitura presunta prevista nel presente capitolato.

Il servizio oggetto del presente capitolato prevede la fornitura presunta di pasti da erogare alle scuole, il cui orario e i cui rientri pomeridiani sono decisi dalla Direzione Didattica secondo le indicazioni stabilite dal Ministero dell'Istruzione di anno in anno: ad esempio, per l'anno scolastico 2013/2014 sono stati stabiliti numero 3 rientri pomeridiani per tutte e cinque le classi della scuola elementare. Qualora il numero di rientri pomeridiani dovesse diminuire o non più verificarsi a seguito di decisioni organizzative adottate dagli organi scolastici competenti, facendo diminuire o azzerare in

conseguenza anche il numero di pasti da erogare agli alunni frequentanti, la stazione appaltante si riserva la facoltà di sospendere o revocare parte del servizio, corrispondendo alla ditta appaltatrice solamente l'importo relativo ai pasti effettivamente richiesti ed erogati all'utenza così rideterminata a seguito della riduzione del numero di rientri pomeridiani; allo stesso modo qualora Organi scolastici competenti decidano la chiusura di ciascuna delle due Scuole, la stazione appaltante si riserva la facoltà di revocare parte del servizio oggetto del presente capitolato d'appalto e del relativo bando di gara, corrispondendo alla ditta appaltatrice l'importo relativo ai pasti effettivamente erogati alla scuola restante.

ART. 11 - ONERI A CARICO DEL COMUNE E DELLA DITTA APPALTATRICE

Il Comune di Prascorsano mette a disposizione della ditta appaltatrice, al fine del completo svolgimento del servizio, i locali per la refezione negli edifici scolastici.

La Ditta appaltatrice cura diligentemente per tutta la durata del contratto la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate.

La tinteggiatura periodica dei locali è a cura e spese del Comune, con conseguente pulizia dei locali interessati.

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati in esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicurativa.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso.

Il consumo di energia elettrica è a carico del Comune.

ART. 12 - OPERAZIONI ED ORARI DI LAVORO

I pasti dovranno essere consegnati, franchi da ogni spesa, presso i punti di refezione, come precisato agli artt. 2 e 3, a cura e con idonei mezzi e attrezzature della Ditta aggiudicataria, ogni giorno, nell'ora stabilita e nelle esatte quantità che saranno, di giorno in giorno, precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le relative portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

Sarà cura del Comune mettersi in contatto con la Ditta entro le ore 9,30 di ogni giorno e secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio, con le Scuole interessate onde conoscere il quantitativo dei pasti da fornire, calcolato in base alla rilevazione quotidiana degli alunni presenti che usufruiscono del servizio mensa scolastica.

La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, espletare e garantire l'esatto adempimento delle seguenti operazioni:

- Ripulire i locali adibiti a mensa;
- Disporre i tavoli con le tovagliette, i tovaglioli, i coperti del giorno e le relative sedie;
- Distribuire i pasti e ritirare i piatti e le stoviglie utilizzati per il successivo lavaggio;
- Provvedere alla spolveratura, scopatura/spazzatura, lavaggio e periodica sanitizzazione dei locali adibiti a mensa e comunque utilizzati per il lavaggio delle stoviglie;

- Ritirare i grandi contenitori e lavarli;
- Provvedere alla raccolta e al successivo smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente in materia.

ART. 13 - SCIOPERO E RITARDO NELLA CONSEGNA

Per scioperi del personale dipendente della Ditta aggiudicataria nessuna penalità sarà imputabile se ne sia data comunicazione entro le ore 10 del giorno precedente. Qualora la comunicazione sia fatta posteriormente e non sia quindi possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, è applicabile una penalità pari al 50% del valore dei pasti prenotati, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione, a totale carico della Ditta, di alimenti alternativi al pasto del giorno fornito.

In caso di ritardo rispetto all'orario di consegna, di mancata consegna totale o parziale, nel giorno e nelle ore fissate all'inizio del servizio, l'Amministrazione comunale si riserva il diritto di applicare al fornitore una penalità pari al 50% del valore dei pasti non forniti.

Le penalità verranno trattenute sulle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione prestata.

ART. 14 - PERSONALE

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, tenendo costantemente adeguato il numero di dipendenti.

La Ditta appaltatrice si impegna ad osservare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e degli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123) e deve collaborare al coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attenendosi a quanto indicato nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (**DUVRI - Allegato 3 al bando di gara**) formando e informando adeguatamente il proprio personale dei rischi e delle misure necessarie per la gestione degli stessi; inoltre il fornitore è tenuto, nell'ottica di collaborare al coordinamento, a segnalare al committente ogni variazione da apportare al D.U.V.R.I.

Compete inoltre alla Ditta di attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro, delle previdenze varie per la disoccupazione volontaria, invalidità e vecchiaia, T.B.C. ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore e che potrà intervenire in corso d'appalto per la tutela dei lavoratori. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di prendere visione o richiedere copia della documentazione relativa agli adempimenti contributivi, previdenziali, assicurativi, sanitari, sulla salute e sulla sicurezza riguardanti i lavoratori dipendenti della ditta appaltatrice.

ART. 15 - CAUZIONE PROVVISORIA - CAUZIONE DEFINITIVA

Ogni Ditta, per essere ammessa a partecipare all'appalto, dovrà presentare a corredo dell'offerta un deposito cauzionale provvisorio, pari al 2% dell'importo del servizio indicato nel bando, ossia €. 3.306,60 ridotto a €. 1.653,30 per le ditte in possesso della certificazioni UNI EN ISO 9000 (situazione da dichiarare con un'autocertificazione da allegare al deposito cauzionale), da costituire mediante: contanti, con versamento del relativo importo presso la tesoreria comunale (UNICREDIT banca, agenzia di Cuornè) che ne rilascerà apposita quietanza; titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso la tesoreria comunale (UNICREDIT Banca, agenzia di Cuornè) a titolo di pegno a favore della Stazione appaltante oppure fideiussione bancaria o assicurativa, valida per 180 giorni. La polizza dovrà avere i requisiti previsti dall'art. 75 commi 3, 4, 5 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.

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

Le cauzioni saranno svincolate o restituite ai concorrenti non aggiudicatari entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, alla data del contratto d'appalto, una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale da prestarsi con fideiussione bancaria o polizza assicurativa, costituita secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La stessa dovrà essere costituita secondo le specifiche norme di legge vigenti ed è a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, del risarcimento dei danni, nonché delle spese che eventualmente l'Amministrazione dovesse sostenere durante l'appalto per fatti dell'appaltatore a causa di inadempimento o inesatto adempimento dei suoi obblighi. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia fideiussoria risultasse insufficiente.

ART. 16 - VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione, mentre vincola direttamente la ditta aggiudicataria, non è vincolante per l'Amministrazione.

ART. 17 - PAGAMENTI

Il corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, in relazione ad ogni articolazione del servizio, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Qualora, durante il periodo di vigenza contrattuale, insorgessero nuove esigenze collegate al servizio di refezione scolastica, l'Amministrazione Comunale valuterà la possibilità di procedere all'affidamento di servizi complementari al medesimo soggetto aggiudicatario, ai sensi, nei limiti e alle condizioni dell'art. 57, comma 5, lettera a), del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i., con procedura negoziata e senza previa pubblicazione di bando; in tal caso questi servizi saranno considerati estensione dell'appalto relativo e sottoposti alle medesime condizioni contrattuali.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere ad una nuova aggiudicazione alla medesima impresa, per la stessa durata del contratto originale, qualora ricorrano le

condizioni previste dall'art. 57 comma 5 lett. b) del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. e qualora le condizioni del mercato lo rendano vantaggioso.

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati e controllati avverrà su presentazione di fatture mensili corredate dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite.

Le fatture mensili dovranno essere emesse separatamente per ciascuna scuola e per i pasti erogati ai dipendenti comunali: ciascuna fattura dovrà esporre il numero dei pasti distribuiti per ogni scuola e per i dipendenti comunali nel corso del mese e, se corrispondenti agli ordinativi risultanti agli uffici comunali, saranno pagate **entro 30 giorni** dal ricevimento delle stesse al protocollo comunale. Il pagamento delle fatture avverrà previa verifica, da parte del Servizio competente, della regolarità contributiva (con l'acquisizione del D.U.R.C.).

Ai sensi dell'art.4 del D.P.R. 207/2010 su ogni fattura verrà effettuata una ritenuta dello 0,50% che sarà svincolata con il pagamento dell'ultima fattura previa verifica del DURC.

ART. 18 - ONERI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE - SPESE DI CONTRATTO

Oltre a tutte le spese obbligatorie e prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate dal capitolato, sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese di contratto: spese di registrazione, bolli, diritti e spese contrattuali.

ART. 19 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta ad adempiere all'interno della propria azienda agli obblighi di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e deve aver effettuato la valutazione di rischi di cui all'art. 28 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.

Sono a carico della ditta tutti gli oneri di sicurezza come ad esempio quelli per la formazione/informazione dei dipendenti e per la fornitura agli stessi dei dispositivi di protezione individuale.

Resta in capo al Comune l'obbligo di predisporre il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (**D.U.V.R.I Allegato 3 al bando di gara**), previsto dall'art. 26 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i. , definendo gli oneri per la sicurezza che non sono soggetti a ribasso e che fa parte degli allegati al bando di gara e del conseguente contratto. Il D.U.V.R.I. va adeguato in funzione dell'evoluzione del servizio, anche con la collaborazione della ditta appaltatrice e degli altri enti coinvolti (autorità scolastiche e sanitarie).

ART. 20 - COTTIMO, SUBAPPALTO E CESSIONE DELL'IMPRESA

Ai sensi dell'art.118 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., è fatto assoluto divieto alla ditta di ricorrere a subappaltare e comunque cedere ad altri in tutto o in parte il contratto, sotto pena della immediata risoluzione del contratto, incameramento della garanzia fideiussoria e risarcimento danni.

ART. 21 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

L'aggiudicatario sarà altresì tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possono portare danno alla salute degli utenti. L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società assicuratrici. A questo proposito la ditta appaltatrice dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione Responsabilità Civile verso terzi e verso prestatori di lavoro con massimale minimo pari ad €. 516.457,00 unico per sinistro e per un anno assicurativo, da presentare alla Stazione Appaltante il giorno della stipulazione del contratto. Tra le condizioni speciali l'assicurazione deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati, esclusi quelli dovuti a difetto originario.

ART. 22 - CONTROVERSIE

E' esclusa la clausola arbitrale. Per la definizione delle controversie è, pertanto, competente il giudice del luogo ove il contratto è stato stipulato.

ART. 23 - DECADENZA DELL'APPALTATORE

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- abituali deficienze e negligenze del servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità della frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettono il servizio stesso a giudizio dell'Amministrazione;
- inosservanza delle leggi sulle assicurazioni obbligatorie del personale;
- quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri senza esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- situazione di altri inadempimenti previsti dal Codice Civile.

Quando si riscontri l'insorgenza di uno dei casi di decadenza sopra specificato, il Responsabile del Servizio notifica all'appaltatore l'addebito con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di cinque giorni dalla data di notifica. Successivamente il servizio competente attiverà la procedura prevista dall'art. 24 del presente capitolato d'appalto.

ART. 24 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell' art. 1456 del C.C. le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara di cui alle premesse;
- qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultassero positivi;

- nel caso in cui venga constatata dall'Ente per più di una volta l'inosservanza delle norme igienico sanitarie nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, come indicato nel presente capitolato;
- utilizzo anche per una sola volta di derrate non conformi alle prescrizioni di legge vigenti;
- utilizzo ripetuto per più di due volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato;
- qualora si verificasse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- per negligenza nella preparazione delle diete speciali sanitarie, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla sua retribuzione e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione non motivata del servizio;
- ulteriore inadempienza della ditta aggiudicataria dopo la comminazione di 5 penalità o somma di ammonizioni tali da rendere insoddisfacente il servizio;
- subappalto totale o parziale vietato dal contratto;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata-PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ART. 25 – RECESSO

L'Ente ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore con raccomandata A/R – PEC nei casi di:

- a) giusta causa;
- b) mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, eliminazione dei rientri pomeridiani, accorpamento o soppressione o trasferimento di sedi scolastiche;

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario del Fornitore risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
- il caso in cui il Fornitore perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale il medesimo Fornitore si è aggiudicato il Contratto, nonché richiesti per la stipula del Contratto medesimo;
- qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Fornitore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

Il Fornitore dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può, a giudizio dell'Ente, provocare danno alle stesse.

In caso di recesso dell'Ente, il Fornitore ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 codice civile.

ART. 26 - COSTITUZIONE IN MORA

I termini e le commissioni contenuti nel contratto operano di pieno diritto senza l'obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

ART. 27 - VIGILANZA

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sui servizi dati in gestione sono di competenza del Servizio Amministrativo di questo Ente, che si potrà avvalere dei competenti servizi dell'A.S.L.TO4, dei membri della commissione mensa, nonché degli organismi tecnici esterni autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

La verifica dei conteggi e degli obblighi assicurativi e non richiesti dal presente capitolato farà carico all'Ufficio di Ragioneria.

ART. 28 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Il Servizio di refezione scolastica dovrà essere reso in linea con quanto previsto dall'A.S.L. TO4, nonché dalle proposte operative e dalle Linee guida per la ristorazione scolastica redatte dalla Regione Piemonte - Direzione Sanità Pubblica.

Si richiede la fornitura di derrate di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igieniche e sanitarie in vigore.

A) GLI ORTAGGI debbono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate possibilmente, non debbono essere stati trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quanto è previsto nel menù (fagiolini, piselli novelli, spinaci, erbe e verdure miste pere minestra) e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 50% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi. A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Dovrà essere privilegiata la fornitura di ortaggi di tipo biologico.

I prodotti biologici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92. I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni. Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF.

B) LA FRUTTA deve:

- essere di stagione e variare nell'arco della settimana
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o sulla polpa
- essere di prima qualità
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito
- essere omogenea e uniforme
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta non dovrà provenire da paesi extracomunitari, salvo le banane, dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana indicata nei menù approvati. A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Dovrà essere privilegiata la fornitura di frutta di tipo biologico.

I prodotti biologici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92. I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni. Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF.

C) I LEGUMI devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei, di pezzatura il più possibile omogenea.

D) FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "parmigiano Reggiano" con le seguenti caratteristiche:

- di prima scelta
- marchiato
- prodotto nelle zone tipiche
- avere ottimo sapore e profumo
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi
- essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo.

Tutti i formaggi dovranno avere normale maturazione e stagionatura, nonché tutte le caratteristiche organolettiche proprie dei formaggi da tavola.

I formaggi da pasto (del tipo italico, mozzarella, stracchino, gruviera, Bel Paese, emmental, fontina freschi e genuini) non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggi, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie) e Bollo CE.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E) IL BURRO non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve contenere conservanti o coloranti, non deve in

alcun modo essere alterato, non deve avere gusto radico, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

Come condimento deve essere usato soltanto a crudo.

F) PROSCIUTTO COTTO deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in un involucro plastico idoneo. La ditta è tenuta a presentare, dietro la richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotti, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Deve essere affettato sul momento, presso la cucina e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Per i salumi sono da preferire prodotti DOP. I salumi devono essere affettati il giorno stesso dell'utilizzo.

Attenzione alle diete speciali per celiaci: la ditta appaltatrice deve fornire a parte un prosciutto che non contenga residui di sostanze non tollerate dai bambini affetti da morbo celiaco.

Attenzione alle diete speciali per allergici e intolleranti: La ditta deve fornire a parte un prosciutto adatto ai bambini che soffrono di intolleranze al latte vaccino.

G) IL PANE dovrà essere prodotto con farina "O" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto in maniera che la mollica riesca spugnosa ed elastica alla pressione delle dita: Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene.

Il pane grattugiato non deve contenere grassi.

H) L'OLIO deve essere extravergine di oliva di ottima qualità (di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiano), con acidità non superiore all'1% in peso espresso in acido oleico. L'olio per frittura deve essere di arachide e deve essere eliminato dopo ogni cottura o comunque in caso di alterazioni.

I) L'ACETO utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

L) LA PASTA deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova cottura; cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; non dovrà spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire l'acqua, né lasciare nel recipiente di cottura sedimenti farinacei o amidacei. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per kg. di semola.

M) LA FARINA deve essere di grano tenero, tipo "0" con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

N) IL RISO deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto: Non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere. Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled. Alla prova di cottura dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

O) LE UOVA devono essere fresche di gallina della categoria A “Extra”, di produzione nazionale, della classe di peso non inferiore a 65 gr. Non dovranno essere imbrattate di materiale fecale e dovranno essere regolarmente confezionate in grossi o piccoli imballaggi ed etichettate conformemente alle vigenti normative igienico-sanitarie.

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

Dovrà essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal veterinario Ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Il guscio deve presentarsi sano, senza incrinature, pulito.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

E' consigliabile comunque l'utilizzo di uova pastorizzate.

P) CARNE BOVINA FRESCA.

Tipologia delle carni – Le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone) di origine nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e i 22 mesi, appartenenti alle migliori razze italiane da carne ed etichettate conformemente al Regolamento CEE 1760/2000 e s.m.i..

Caratteristiche di conservazione e di provenienza – Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico-sanitaria. Nel caso giungano al centro di cottura le carni già sezionate è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce.

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

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

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

Garanzie supplementari di qualità delle carni - Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da documento di trasporto (D.Lgs. 286/94 e s.m.i.). Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine e presso l'impianto di macellazione di cui alla Legge della Regione Piemonte n. 35 del 12.07.1988 e del suo regolamento regionale n. 3 del 26.06.1997 o da garanzie almeno equivalenti a tali requisiti, a tutela della qualità delle carni. Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Tutte le carni dovranno essere scortate, oltre che dalla certificazione commerciale prevista, dalla “certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine” di cui alla Legge sopra citata.

La ricerca dei residui nelle carni (con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti ed agli altri promotori di crescita nonché alle sostanze inibenti) dovrà avere frequenza almeno mensile: E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

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

Q) CARNI SUINE

Caratteristiche e provenienze delle carni – Le carni dovranno provenire da animali macellati o sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali dovranno avere età 10-11 mesi, con peso vivo non superiore a Kg. 150 e con resa di macellazione non inferiore all'85%.

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

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate; è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

R) CARNI AVICUNICOLE

Caratteristiche generali e provenienza delle carni – Dovranno provenire da animali, delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca di residui.

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate.

Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

S) PRODOTTI ITTICI

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di pasti a base di prodotto ittici esclusivamente prodotti congelati o surgelati, che dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna.

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

Le confezioni devono essere riposte, appena giunte al centro di cottura, in congelatore.

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

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei, come l'utilizzo di congelatori, forni a microonde o lo scongelamento in apposito reparto frigorifero a temperatura di refrigerazione; pertanto non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento deve esser soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma: La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti; inoltre deve esser integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee, nelle dimensioni richieste dal menù; inoltre, devono essere assolutamente privi di spine.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio. Pertanto, per tali prodotti, dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli organi di controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

T) LATTE – YOGURT - BUDINI

Latte pastorizzato – dovrà essere esclusivamente del tipo intero e di alta qualità così come previsto dalla legislazione vigente (ex legge 3/5/1989 n. 169 e D.M. 9/5/1991 n. 185e s.m.i.).

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non deve essere inferiore a 2 giorni dalla data di utilizzo.

Latte U.H.T. – E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea, pasta ai formaggi, ecc). Deve essere del tipo intero, omogeneizzato. Il termine di scadenza indicato sulla confezione non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di utilizzo. La confezione aperta dovrà essere conservata in frigo per non più di due giorni.

Yogurt – deve essere di latte vaccino, intero, alla frutta (la fornitura dovrà essere assortita nei vari gusti), senza sostanze aromatizzanti, conservanti e coloranti; dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di somministrazione.

Budini – Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati. Il termine di scadenza sulla confezione deve essere non inferiore a 15 giorni dalla data di utilizzo.

U) UOVA

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 55/60 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

V) MARMELLATA

La marmellata (confettura di frutta) deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche, assortite nei gusti di albicocca, pesca, prugna e ciliegia.

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

Infine, tutti gli alimenti devono essere cucinati e consumati entro 2 ore dal termine della cottura (non solo il pesce).

Inoltre su richiesta degli utenti la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire quotidianamente, in alternativa al menù del giorno un pasto in bianco composto da un primo di riso o pasta conditi con burro o olio di oliva, un secondo di prosciutto o formaggio con contorno, frutta o dessert.

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO UTILIZZARE:

- le carni al sangue
- dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti

- i residui dei pasti dei giorni precedenti.
- prodotti contenenti elementi di origine transgenica.