

**CAPITOLATO SPECIALE PER
APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
NELLA SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA
PERIODO SETTEMBRE 2008-GIUGNO 2010**

**ART.1
DEFINIZIONI**

Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica.

Per “Committente” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Cascinette d'Ivrea che affida all’Impresa il servizio di refezione scolastica.

**ART. 2
OGGETTO**

L’appalto ha per oggetto il servizio preparazione e distribuzione pasti presso i locali del centro cottura dell’edificio scolastico adibito a Scuola Primaria e dell’Infanzia per tutti i giorni scolastici.

Per tutti i servizi richiesti si dovrà far riferimento unicamente ai menù ed alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché alle materie prime aventi le caratteristiche merceologiche indicate nel successivo art. 4.

Il quantitativo dei pasti verrà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice in base alle presenze effettive nelle singole scuole.

L’Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di apportare nel corso del servizio, in occasione di momenti di verifica, variazioni ai generi alimentari previsti nel menù, qualora venissero richiesti dall’Autorità sanitaria o comunque al fine di migliorare la qualità del servizio.

L’appalto comprende giornalmente:

- 1) fornitura delle materie prime e preparazione e cottura dei pasti nell’apposito centro cottura dell’edificio comunale con le caratteristiche dei pasti di cui ai successivi artt. 3 e 4;
- 2) predisposizione del Refettorio con preparazione e igienizzazione dei tavoli per i pasti;
- 3) scodellamento e distribuzione dei pasti(per la Scuola dell’Infanzia la frutta dovrà essere distribuita sbucciata e tagliata in porzioni adatte ai bambini); ;
- 4) pulizia e sanificazione dei tavoli dopo i pasti;
- 5) lavaggio e riordino delle stoviglie, riassetto, lavaggio e sanificazione della cucina, delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti con fornitura di materiale idoneo di pulizia, nonché del materiale accessorio di consumo: bicchieri, tovaglie e tovaglioli monouso;

- 6) gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori.
- PER LA SCUOLA PRIMARIA IL SERVIZIO MENSA AVRA' INIZIO ALLE ORE 13.00.
 - PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA IL SERVIZIO MENSA AVRA' INIZIO ALLE ORE 11.30.

ART. 3 MENU'

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dal Committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purchè equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito:

- per la scuola primaria: primo, secondo, contorno, pane, frutta (o yogurt o gelato) acqua minerale naturale.
- per la scuola dell'infanzia: primo, secondo, contorno, pane, frutta (o yogurt o gelato) acqua minerale naturale.

I pasti dovranno essere previsti come da tabella dietetica (All. n. B) e menù giornaliero (All. A) predisposti dall'Amministrazione comunale che costituiscono parte integrante del presente capitolato.

Eventuali variazioni, nonché la periodicità o la frequenza delle stesse dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; tutti i prodotti utilizzati, per la confezione dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dal presente capitolato.

In alternativa alle forniture previste nell'allegato A) sono da effettuarsi le forniture dei cibi e bevande qui descritte per gli utenti a fianco di esse segnate, nelle date che saranno preventivamente comunicate alla ditta. I prodotti sono i seguenti:

- in occasione di gite scolastiche o escursioni:
per gli scolari della Scuola primaria e dell'infanzia, per ogni scolaro:

pane	100 gr in pezzatura da 50 gr.
prosciutto cotto	50 gr
robiola	50 gr
banana	100 gr
succo di frutta	200 ml in cartoccio da 200 ml
cioccolato	20 gr in confezione da 20 gr al latte
acqua	500 ml in bottiglia PET da 500 ml
bicchiere	capacità 200 cc, in plastica monouso.

- la ditta si impegna altresì:
A fornire diete speciali su prescrizione medica per gli alunni che ne facciano richiesta. Tali diete dovranno essere fornite in monoporzione con etichetta identificativa della composizione.
A predisporre diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.

ART. 4 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Criteria generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

- Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Cascinette d'Ivrea.
Per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Cascinette d'Ivrea sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte in codesto allegato.
Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Cascinette d'Ivrea.
- Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.
- È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.
- Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al Regolamento CEE n. 852/2004 ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.
- È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.
- I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Gestione delle materie prime

- Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.
- Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.
- Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

Tracciabilità

- Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Etichettatura

- Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolare al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109, aggiornato con modifiche al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n° 68 ed al D.Lgs. 23 giugno 2003, n° 181.
- Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.
- Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

Imballi

- Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.
- Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

Prodotti congelati o surgelati

- Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.
- Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.
- Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.
- Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.
- I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.
- Le confezioni **devono** riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"
 - data di produzione di facile lettura
 - il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
 - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
 - l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
 - l'indicazione del lotto.
- **Si escluderanno** dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:
 - presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
 - presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
 - presentino confezioni rotte.
- I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.
- **Utilizzo**
Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.
E' vietato lo scongelamento in acqua.
È vietato congelare un prodotto fresco.
Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

Prodotti dietetici

- L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.
- I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.
- Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109 ed al D.Lgs. 16 febbraio 1993, n° 77 come etichettatura generale.

- Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica – Luglio 2002.
- Capitolato Speciale di Appalto del Servizio di refezione scolastica del Comune di Cascinette d'Ivrea.

CARNI BOVINE E SUINE

E' richiesto l'utilizzo di carni di animali, allevati e macellati in Italia (indicazione origine italiana), con preferenza per gli allevamenti della Regione Piemonte.

Tali carni devono inoltre:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D. lgs. N. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri, trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate;
- avere, alla consegna, almeno il 70% di vita residua.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente :

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

Non è consentito l'impiego di carni di sanato. Possono essere utilizzate carni ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno, ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni, in ogni caso, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- riportare, sulla documentazione commerciale di accompagnamento, la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione;
- riportare sull'etichetta:
- la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;

- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
- il lotto di produzione (se necessario).

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- un numero o un codice di riferimento che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data la garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto.

La documentazione commerciale di accompagnamento dei prodotti a base di carne deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D. Lgs. N. 537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

La Regione Piemonte nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria della carne bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, con la Legge Regionale n. 35 del 14.07.1988, ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione. In base alla Legge Regionale n. 35 del 14.07.1988 e s.m.i. si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

Il certificato (allegato ad ogni partita), in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto, dovrà riportare:

- a) età, categoria, sesso, e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza;
- c) tipo di alimentazione impiegata;
- d) data di macellazione;
- e) data di confezionamento;
- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento – M per macellazione);
- g) il n. di riferimento del capo macellato;
- h) altre eventuali informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

Non si accettano per alcun motivo carni bovine/suine surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua tritatura, il mattino stesso del consumo.

- Tagli richiesti per carni bovine

Quarto posteriore:

- Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto

Quarto anteriore:

- Cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta – fiocco, brione, fusello.

- Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

- Tagli richiesti per carni suine

Carrè o lombate o lonza.

- Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. n. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. CEE 1906/90;
- se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo e busto) e, se congelate, confezionate;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i - 15° C per le carni congelate, -18° C per le carni surgelate;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 495/97, che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

E' altresì necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 495/97 può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici rileva:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

- che le carni siano perfettamente spennate e spiunate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
 - l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.
- **Tagli richiesti**
 Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg
 Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:
- Cosce di pollo:*
- dette anche fuselli, fusi o perine
 - devono essere di pezzatura omogenea
- Anche di pollo:*
- denominazione commerciale: sovracosce
 - devono essere di pezzatura omogenea
 - la pelle non deve essere presente in eccesso
- Petti di pollo:*
- denominazione commerciale: petto con forcella
- Fesa di tacchino*
- denominazione commerciale: filetto o fesa
- Tacchino per spezzatino:*
- polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

- **POLPETTE**
BOVINO: reale, spalla
- **HAMBURGER**
BOVINO: reale, spalla
- **CARNE TRITA PER RAGU'**
BOVINO: reale, spalla
- **SPEZZATINO**
BOVINO: reale, spalla
- **COTOLETTE**
BOVINO: noce
POLLO: petto
- **SCALOPPE**
BOVINO: noce, scamone
TACCHINO: fesa
- **BOLLITO**
BOVINO: spalla, cappello del prete, reale
- **ARROSTI**
BOVINO: cappello del prete, reale, noce, fesone
SUINO: lonza, fesa
TACCHINO: fesa

CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92;

- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i -15° C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione.

E' obbligatoria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del D.P.R. 559/92 puo' far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici, rilevano:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- che le carcasse siano perfettamente spellate ed sviscerate, prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate

PROSCIUTTO COTTO

I prodotti interi cotti (solo prosciutto di coscia) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di rammollimenti;
- assenza di liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
- possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
- corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs. N. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17.12.2999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.03.2002;

- se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche e integrazioni;
 - se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
 - avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
 - assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni; assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato. Inoltre, deve essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18° C per i prodotti surgelati o congelati.

E' VIETATA LA FORNITURA DI PRODOTTI ITTICI PANATI GIÀ PREPARATI E CONFEZIONATI.

UOVA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- non presentare odori.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve essere intero , di alta qualità e:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97). La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione

commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10^8 per gr sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+6^{\circ}\text{C}$; avere vita residua alla consegna superiore al 70%

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:

- essere esenti da additivi;
 - se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
 - essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
 - rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
 - presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
 - assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
 - assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;

- avere vita residua alla consegna superiore al 70% e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature;
- consistenza caratteristica del prodotto;
- assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

I formaggi grattugiati devono:

- essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

E possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- assenza di corpi estranei.

GELATI

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- O.M. 11 ottobre 1978
- D.M. 6 marzo 1975 e succ. mod.
- G.U.E. 11 ottobre 1970.

- **Caratteristiche**

Prodotto a base di latte, trattato termicamente, cui sono aggiunti altri ingredienti quali zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono preferibilmente i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone, fragola.

Il prodotto deve essere privo di cristalli di ghiaccio superficiali e irregolarità di tessitura.

- **Confezioni**

Devono essere in confezioni monodose da 50 – 75 g.

- **Etichettatura**

Sulla confezione monodose può non essere indicata la data di scadenza.

- **Trasporto**

Deve avvenire alla temperatura di – 10 °C per i gelati alla frutta (sorbetti) e – 15 °C per gli altri gelati.

- **Conservabilità**

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

PANE

Si richiede conformità alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 502/98.

Il pane fornito deve essere:

- fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- possibilmente singolarmente confezionato;
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00,0, 1 e integrale, nei tipi:
 - pane di tipo 00
 - pane di tipo 0
 - pane di tipo 1
 - pane di tipo integrale.

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

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

In base al decreto legislativo n. 109 del 27.01.1992, art. 17, la fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi e le indicazioni riferite all'art. 3 del sopraccitato decreto, comma 1, possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

PASTA PER PIZZA

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27.01.1992.

- **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva) e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

- **Ingredienti**

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

- **Caratteristiche generali**

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

- **Imballi**

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronomiche di acciaio inox.

GRISSINI

I grissini forniti devono essere:

- Preconfezionati in piccole unità;
- Preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere:

- Preconfezionati;
- Preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunta di oli e grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche, con o senza ripieno, devono:

- Essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- Essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche se speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne deve esser presente il prescritto bollo sanitario.

Le paste fresche, con o senza ripieno, devono essere mantenute a temperatura non superiore a +10°C.

RISO

Conforme alla legge n. 325 del 18/03/1958, il riso deve:

- essere il tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
 - varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arboreo, Violone.
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

ORZO PERLATO E CEREALI IN GRANI

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67 e avere granella uniforme, integra e pulita. Non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. La granella d'orzo perlato deve risultare arrotondata, di colore giallo-paglierino.

GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere:

- preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti;
- a temperatura di conservazione possibilmente non superiore a + 4°C.

OLI VEGETALI

Si richiedono oli vegetali:

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentati dalle seguenti categorie:
 - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, con acidità non superiore a gradi 1% in peso, espressa in acido oleico;
 - olio di semi di arachide, ammesso esclusivamente per le frittiture.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- di raccolta non superiore a un anno.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tali prodotti dovranno:

- essere sani, puliti e al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria; essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;

- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.

SALE ALIMENTARE COMUNE

Dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.

Per gli usi da tavola è richiesto il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 526/95.

ALIMENTI SURGELATI

Dovranno risultare conformi alla legge 27.01.1968, n. 32 ed al D. Lgs. N. 110/92 e s.m.i., in confezioni originali sigillate, di contenuto tale da evitare avanzzi.

La temperatura di conservazione non potrà essere superiore a -18°C.

Non è ammesso l'uso di carni surgelate, di qualsiasi genere. Sono viceversa ammessi i seguenti alimenti, specie se fuori stagione, purchè surgelati all'origine: piselli, spinaci e costine, verdure per il minestrone, pesce.

ALIMENTI IN SCATOLA

E' ammessa unicamente la fornitura in scatola dei pomodori pelati, specie se fuori stagione.

FARINA

In base al titolo 2 della L. n. 580 del 04.07.1967 e s.m.i., la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

TONNO IN SCATOLA

- Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme a:

- R.D.L. 7 luglio 1927, n° 1548 e R.D. 27 giugno 1929, n° 1427
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 e succ. mod.
- D.M. 9 dicembre 1993
- **Caratteristiche**

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 – 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;
- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;
- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

- **Imballi**

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

- **Confezioni**

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di confezioni aperte.

ACQUA

Secondo il D.M. 135/2001, a modificazione del D. Lgs. Del 12.11.1992, concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180° compreso tra i 0,3 e 0,5 g. per litro. Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) acqua minerale naturale;
- b) denominazione dell'acqua minerale e norme della località dove viene imbottigliata;
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l;
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 09.08.1976 n. 61;
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione;
- f) lotto di produzione;
- g) contenuto in volume del recipiente;
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.

Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da 500, 1000 e 1500 cc., costituite da materiale che garantisca una biodegradabilità per almeno il 90%. I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Tutti gli altri alimenti elencati nell'allegato menù e gli ulteriori eventuali che venissero richiesti 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.

NON SI AMMETTE L'UTILIZZO DI GENERI ALIMENTARI DERIVANTI DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.

ART. 5 CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire quotidianamente nello scrupoloso rispetto delle norme igieniche con le modalità che garantiscano la fragranza dei cibi preparati nonché delle disposizioni di cui al Regolamento CEE n. 852/2004.

La ditta è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) di cui una copia è da trasmettere al Comune.

Il personale della ditta potrà utilizzare le suppellettili ed il vasellame in dotazione al centro cottura di cui sarà redatto apposito elenco prima della stipula del contratto.

L'utilizzo dei beni del Comune dovrà avvenire con ogni diligenza e cautela da parte del personale della ditta appaltatrice e con l'obbligo per la stessa di reintegrare il materiale che dovesse risultare eventualmente rotto e/o danneggiato alla scadenza dell'appalto. In caso contrario, l'Amministrazione si rivarrà sulla cauzione.

I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dalla ditta dovranno essere restituito alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione.

I locali ed il materiale (impianti, attrezzature, arredamenti, stoviglie suppellettili) consegnati alla ditta si intendono in buono stato di conservazione e sufficienti all'espletamento dei servizi richiesti.

L'organizzazione e la gestione dei mezzi necessari all'esecuzione del servizio appaltato sono ad esclusivo rischio ed onere della ditta appaltatrice.

L'Ente committente si riserva la facoltà di controllare l'esecuzione del contratto in ogni momento.

A tutti gli effetti, la Ditta appaltatrice è responsabile del proprio personale per danni, eventuali manomissioni od asportazioni di qualsiasi oggetto o documento di proprietà dell'ente committente.

E' necessario che vengano rispettate:

- **le procedure per la corretta conservazione degli alimenti deperibili (riferite a frigoriferi, congelatori, abbattitori di temperature).**
- **Le procedure per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;**

- **Le eventuali procedure per il trasporto e la distribuzione di pasti, quando previsti.**

ART. 6 DURATA DEL SERVIZIO - CONTROLLI

L'appalto verrà effettuato, nei giorni scolastici, della settimana da lunedì a venerdì e tenuto conto del calendario scolastico delle lezioni, sicchè sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche, ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non consigliano o rendono possibile il funzionamento della mensa.

La Civica Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata e della rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali. L'Amministrazione comunale potrà richiedere in ogni momento l'intervento dell'A.S.L. per il controllo del menù e della situazione igienica complessiva. Qualora la merce, al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti e/o sostituirla immediatamente: saranno addebitate alla ditta oltre le spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri eventualmente sostenuti per i controlli e le analisi. I controlli saranno estesi a tutte le operazioni connesse con il servizio richiesto e potranno essere effettuati da persone delegate dall'Amministrazione (es. componenti Commissione Mensa). Eventuali contestazioni potranno essere fatte alla ditta appaltatrice unicamente dall'Amministrazione comunale.

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

ART. 7 UBICAZIONE DEL LUOGO DI PREPARAZIONE PASTI

I locali del centro cotture in cui dovranno essere preparati i pasti per la Scuola Primaria e la Scuola dell'Infanzia sono ubicati presso l'edificio scolastico "V. Bachelet". Il Comune mette a disposizione della ditta i locali della cucina (e della dispensa) con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nonché i locali di ricevimento pasti.

ART. 8 CANONE DI APPALTO

Il canone d'appalto è la risultante del corrispettivo unitario di ciascun pasto per il numero di quelli effettivamente preparati nelle giornate di svolgimento del servizio.

Con tale canone l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere dall'Ente per i servizi di che trattasi e di quant'altro sia connesso e/ conseguente agli stessi senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

L'ammontare presunto dell'appalto per l'intera durata del servizio previsto da SETTEMBRE 2008 A GIUGNO 2010 può indicativamente presumersi in € 102.800,00 oltre IVA di legge calcolata su n. pasti presunti 12.000 (Scuole Primaria e dell'Infanzia) e n. 8.500 merende (Scuola Primaria e dell'Infanzia).

La ditta sarà pagata in rate mensili posticipate a 60 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura al protocollo del Comune.

Il prezzo dell'aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio.

Dopo il primo anno i prezzi saranno adeguati previa verifica degli indici ISTAT di variazione dei prezzi al consumo dell'ultimo anno.

La revisione dei prezzi viene effettuata solo qualora si verifichi un aumento dei citati indici ISTAT superiore al 1% (uno per cento) ed in misura pari all'eccedenza di detta percentuale.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata al Comune per iscritto ed allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 luglio per valere dall'anno scolastico successivo. La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

ART. 9 PERSONALE

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 3 giorni dalla richiesta scritta.

Per tutta la durata del contratto deve essere assicurata la presenza dell'organico attualmente operativo come numero, mansioni, livello e monte ore.

L'I.A. deve assicurare la presenza presso la cucina del Centro cottura di Cascinette d'Ivrea, almeno una volta a settimana, del Responsabile tecnico che dovrà agire in qualità di referente relativamente tra l'I.A. e l'A.C..

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative in materia di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivante dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.L. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e loro s.m.i.).

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre

malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I. A.

L'I. A. dovrà comunque tenere indenne l'A. C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'A. C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I. C. ed i suoi dipendenti.

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

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

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

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesimo.

Alla Committenza spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali, ed assicurativi obbligatori.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i Commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

ART. 10 MODALITA' DELLA GARA

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà mediante procedura aperta che sarà tenuta con il criterio del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di gara di cui all'art. 82 del D. Lgvo n. 163/2006.

I prezzi a base d'asta sono:

€4,00 per ogni pasto per la Scuola Primaria e dell'Infanzia
(pasti presunti n. 12.000/annui)

€0,40 per ogni merenda fornita
(merende presunte n. 8.500/annue)

L'offerta deve essere espressa con un unico ribasso in percentuale da applicare alle voci sopra descritte e trascritto in cifre come in lettere.

Si procederà all'esclusione automatica delle offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 86 – coomi 1,3 e 4 – del D. Lgvo n. 163/2006.

L'aggiudicazione sarà effettuata anche nel caso pervenga una sola offerta valida.

ART. 11 PENALI

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso, rispondendo di ciò verso il Comune e verso i terzi.

Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà le seguenti penalità al giorno:

€500,00 per sospensione del servizio o mancato preavviso

€300,00 per alimenti non corrispondenti a capitolato

€300,00 per menù non corrispondente a quello concordato

€500,00 per forniture con cariche microbiche elevate

€300,00 per condizioni igieniche sotto la norma.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o in alternativa rivalendosi sulla cauzione.

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

ART. 12 VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario e non impegna l'Amministrazione Comunale se non dopo l'adozione del provvedimento esecutivo a termini di legge.

La cauzione definitiva pari al 10% dell'ammontare netto dell'appalto sarà versato a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione si dovesse valere – in tutto o in parte – durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempimento la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore prelevando l'importo del canone d'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, verrà restituita al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni contestazione.

ART. 13 RESPONSABILITA' DELLA DITTA APPALTATRICE

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compenso da parte dell'Ente.

L'impresa si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione una polizza RCT e RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

ART. 14 OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore che ne è il solo responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente.

ART. 15 OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

La ditta sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del Capitolato.

La ditta aggiudicataria è tenuta a dotare i propri dipendenti preposti alla conduzione dell'appalto, del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80 e a sottoporli alle vaccinazioni di cui all'art. 38 del medesimo D.P.R.

Dovrà inoltre sottoporli periodicamente alle visite di controllo previste dal C.C.N.L. di categoria ed integrativo aziendale, garantendo la continuità delle prestazioni, a sua cura e spese. Non saranno in alcun modo addebitabili all'ente appaltante tutte le assenze od i cali di produttività del personale impiegato dalla ditta durante il presente appalto, siano essi obbligatori o facoltativi. L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire, a sue spese, la presenza del personale minimo necessario presso il centro di cottura, tale da assicurare lo svolgimento dell'appalto a regola d'arte. La ditta aggiudicataria è tenuta inoltre ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle prestazioni di cui al presente Capitolato, condizioni retributive e vigente per tutta la durata dell'appalto, proroghe contrattuali ed extracontrattuali comprese.

L'inosservanza di tali condizioni costituisce titolo a favore dell'Ente appaltante per la risoluzione immediata del contratto, senza che l'appaltatore possa avanzare pretese di danni e risarcimenti, e salva ogni azione di rivalsa promossa nei suoi confronti dai dipendenti dello stesso. L'appaltatore non dovrà assumere, per la conduzione o al termine dell'appalto, personale dipendente dall'ente, né potrà chiedere, a nessun titolo, l'assunzione del proprio

personale da parte dell'Ente – quale che sia il rapporto giuridico – in qualsiasi momento od al termine dell'appalto.

**ART. 16
SPESE**

Tutte le spese di contratto bolli registrazioni accessorie e conseguenti, ad eccezione dell'IVA sono a totale carico della ditta.

**ART. 17
SUBAPPALTO E CESSIONE**

E' assolutamente proibito all'aggiudicatario di subappaltare e comunque cedere a terzi in tutto o in parte il contratto sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto stesso, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

**ART. 18
CONTROVERSIE**

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa saranno deferite al giudizio ordinario.

**ART. 19
MODIFICHE E INTEGRAZIONI**

Ulteriori modifiche ed integrazioni al presente capitolato si intenderanno valide solo se accettate da entrambe le parti contraenti.

**ART. 20
DOMICILIO LEGALE**

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto domicilio legale in Cascinette d'Ivrea.

**ART. 21
ALLEGATI**

Vengono allegati al presente capitolato:

- A. Menù Scuola Primaria e dell'Infanzia
- B. Tabelle grammature per Scuola Primaria e dell'Infanzia dell'A.S.L. TO 4.

TABELLA GRAMMATURE

ALIMENTI	Scuola Materna	Scuola Elementare
	Quantità in grammi	Quantità in grammi
Pasta o riso (asciutta)	50	70
Pasta o riso (minestre)	20-30	30-40
Carne in generale*	50-60	70
Pesce**	80	100
Prosciutto (pietanza)	40	50
Uova	40	40
Tonno (sgocciolato)	50	70
Formaggi (pietanza)	40	50
Prosciutto/Formaggio (merenda)	20	30
Pane per il pasto	40	50
Frutta di stagione	100	150
Legumi (contorno)	60 (freschi) 20 (secchi)	90 (freschi) 30 (secchi)
Legumi (minestra)	20 (secchi)	30 (secchi)
Verdure miste (minestra)	90	150
Patate (contorno)***	120	120
Gnocchi	100	150
Pasta ripiena (asciutta)	60	90
Pasta ripiena (in brodo)	40	70
Lasagne	80	100
Olio di oliva	5	5
Besciamella (per lasagne)	30	30
N.B. il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti.		
* carne di vitello, tacchino, maiale, pollo (senza osso).		
** pesce: merluzzo, sogliola, platessa, sgombro.		
*** la stessa quantità va bene per fare la purea.		
Non utilizzare i fritti come modalità di cottura.		