



COMUNE DI TICINETO

Provincia di ALESSANDRIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PERIODO 10 SETTEMBRE 2018 – 28 GIUGNO 2019.

INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Centro di produzione pasti dell'Impresa
- Art. 4 - Caratteristiche dimensionali
- Art. 5 - Valore dell'appalto
- Art. 6 - Modalità di pagamento
- Art. 7 - Cessione del credito
- Art. 8 - Recesso da parte dell'amministrazione comunale
- Art. 9 - Divieto di subappalto e cessione del contratto
- Art. 10 - Assicurazioni
- Art. 11 - Cauzione definitiva
- Art. 12 - Descrizione del servizio, modalità operative, manutenzioni
- Art. 13 - Menu
- Art. 14 - Diete speciali
- Art. 15 - Dieta in bianco
- Art. 16 - Informazione agli utenti del servizio
- Art. 17 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 18 - Modalità di trasporto pasti
- Art. 19 - Stoccaggio e conservazione delle derrate
- Art. 20 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (pasti crudi / pasti veicolati), pane e prodotti da forno
- Art. 21 - Igiene della produzione
- Art. 22 - Preparazione pasti
- Art. 23 - Riciclo
- Art. 24 - Condimenti
- Art. 25 - Specifiche tecniche relative ai materiali di contatto con gli alimenti
- Art. 26 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ed alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti
- Art. 27 - Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti presso il centro di produzione pasti e refettori
- Art. 28 - Organizzazione della ditta

- Art. 29 - Personale utilizzato
- Art. 30 - Formazione ed aggiornamento del personale
- Art. 31 - Norme igienico sanitarie
- Art. 32 - Vestiario e disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 33 - Rispetto delle normative vigenti per la tutela dei lavoratori
- Art. 34 - Sciopero e/ interruzione del servizio e/o situazioni di emergenza
- Art. 35 - Diritto di controllo del Comune
- Art. 36 - Tipologia e metodologia dei controlli
- Art. 37 - Contestazioni
- Art. 38 - Derrate non conformi
- Art. 39 - Autocontrollo da parte dell'impresa (sistema HACCP)
- Art. 40 - Conservazione dei campioni (*pasto campione*)
- Art. 41 - Penalità
- Art. 42 - Licenze, autorizzazioni ed obblighi normativi
- Art. 43 - Condizioni generali di contratto
- Art. 44 - Risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa
- Art. 45 - Proroghe
- Art. 46 - Inizio del contratto
- Art. 47 - Controversie - Contenzioso e foro competente.
- Art. 48 - Riservatezza dei dati trattati
- Art. 49 - Criteri di aggiudicazione dell'appalto
- Art. 50 - Rinvio

ALLEGATI

Allegato Sub. A - Menù

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per:

- ✓ gli alunni della scuola dell'infanzia;
- ✓ gli alunni della scuola primaria;
- ✓ gli alunni della scuola secondaria;
- ✓ gli insegnanti, il personale Ata ed il personale incaricato dal Comune.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà la durata di un anno corrispondente all'anno scolastico 2018/2019 e precisamente dal 10 settembre 2018 al 28 giugno 2019, con eventuale possibilità di variazione sulla base del calendario scolastico.

Sarà cura del Comune comunicare all'appaltatore la data di inizio e di termine del servizio a seguito della comunicazione pervenuta dal plesso Scolastico.

Per eventuali ritardi nell'avvio del servizio verranno applicate le penalità previste dall'art. 41.

ART. 3 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

Le attività di preparazione e confezionamento dovranno essere svolte in locali idonei siti presso il comune di Ticineto o in alternativa in locali ubicati ad una distanza massima dal territorio comunale di 18 minuti. Tale distanza è stata rilevata con sistemi informatizzati tipo Google Maps.

ART. 4- CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Per la quantificazione dei pasti da fornire si riportano i seguenti dati:

Giorni settimanali di somministrazione dei pasti:

INFANZIA: 5 giorni (Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì)

PRIMARIA: 5 giorni (Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì)

SECONDARIA: 2 giorni (Lunedì - Giovedì)

Numero dei pasti erogati negli anni precedenti:

Anno scolastico 2016/2017 pasti complessivi erogati 6.160:

di cui n. 2.916 per la scuola dell'Infanzia (2.342 per alunni e 574 per personale);

di cui n. 1.791 per la scuola Primaria (1.628 per alunni e 163 per personale);
di cui n. 1.453 per la scuola Secondaria (1.333 per alunni e 120 per personale).
Anno scolastico 217/2018 numero complessivo pasti 4.816:
di cui n. 1.952 per la scuola dell'Infanzia (1556 per alunni e 396 per personale);
di cui n. 1636 per la scuola Primaria (1.490 per alunni e 146 per personale);
di cui n.1228 per la scuola Secondaria (1.108 per gli alunni e 120 per personale).

Numero presunto dei pasti da fornire nell'intera durata contrattuale

(a.s. 2018/2019):

Scuola dell'Infanzia n. 2.000

Scuola Primaria n. 1.700.

Scuola Secondaria di primo grado n. 1.250

Totale complessivo pasti n. 4.950

Tale valore è presunto ed è suscettibile di variazioni.

L'eventuale variazione del numero degli utenti non darà luogo a variazioni del prezzo unitario di aggiudicazione, né ad eventuale risarcimento di danni.

ART. 5- VALORE DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta è stabilito in € 23.513,00 oltre all'Iva, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari ad 4,75 oltre all'IVA, rapportato al periodo 10 settembre 2018- 28 giugno 2019.

All'importo suindicato devono intendersi aggiunti gli oneri derivanti da rischi per interferenze quantificati in € **100,00** per l'intero periodo di affidamento, oltre l'Iva, e non soggetti a ribasso.

ART. 6 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo a carico dell'Amministrazione Comunale sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolari e separate fatture.

La fattura dovrà contenere il numero dei pasti forniti distinti tra scuola dell'Infanzia, scuola Primaria e scuola Secondaria, con l'ulteriore distinzione tra alunni e personale accompagnatore.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari le fatture devono riportare l'indicazione del CIG.

Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico.

L'Amministrazione provvederà al pagamento se il DURC risulta regolare.

Gli oneri relativi alla sicurezza saranno liquidati alla scadenza contestualmente all'emissione della fattura relativa alla mensilità di riferimento.

ART. 7- CESSIONE DEL CREDITO

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106 comma 13 del Codice.

ART. 8 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione nei casi previsti dalla legge, compreso quanto previsto dall'art. 1, comma 13, del D.L.95/2012 convertito in legge 135/2012.

ART. 9 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto tassativamente divieto di sub appaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto del presente appalto a pena di risoluzione.

E' altresì vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale, salvo quanto disposto dall'art. 106 del codice.

ART. 10 - ASSICURAZIONI

L'appaltatore si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'Appaltatore si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO con primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'Appaltatore assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'IA.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 1.000.000,00 (euro due milioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa appaltatrice durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 1.000.000,00 (euro un milione/00) per sinistro, e per anno assicurativo, esclusa ogni franchigia.

In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della firma del contratto.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto.

ART. 11 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, del pagamento delle penali, del risarcimento dei danni, dell'integrità degli impianti e delle attrezzature di proprietà dell'Associazione Soggiorno "M.A. Ribero Luino", concessionaria dei lodali di refezione, e dei maggiori oneri derivanti da eventuali inadempimenti, l'Appaltatore dovrà costituire, con le modalità di cui all'art.103 del Codice e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di cauzione definitiva pari al 20% del valore di contratto.

ART. 12 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO, UBICAZIONE, MODALITÀ OPERATIVE, MANUTENZIONI

Le attività di preparazione e confezionamento dovranno essere svolte in locali idonei siti presso il comune di Ticineto o in alternati in locali ubicati ad una distanza massima dal territorio comunale di 18 minuti. Tale distanza è stata rilevata con sistemi informatizzati tipo Google Maps.

Per la scuola dell'Infanzia, i pasti, preparati presso il suddetto centro cottura, saranno veicolati presso il locale refettorio della scuola.

Lo scodellamento sarà a cura del personale fornito dall'Istituto comprensivo Don Milani.

Per gli alunni delle scuole Primaria e Secondaria la somministrazione avverrà presso i locali refettorio dell'immobile sito in Piazza Martiri 5 di proprietà dell'Associazione Soggiorno "M.A. Ribero Luino".

L'accompagnamento degli alunni presso i suddetti locali sarà garantito da personale scolastico o incaricato dal Comune.

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'Appaltatore a titolo gratuito, quanto segue:

- ✓ locali arredi ed attrezzature dell'Associazione Soggiorno "M.A. Ribero Luino" adibiti a refettorio;
- ✓ locali refettorio e locale di servizio scuola dell'Infanzia.

Ogni singola apparecchiatura dovrà essere mantenuta sulla base di quanto espressamente indicato nei relativi libretti d'uso e manutenzione.

Il personale alle dipendenze dell'IA, prima dell'utilizzo, deve avere preso visione dei manuali d'uso dei singoli macchinari ed attrezzature e dovrà essere adeguatamente formato rispetto al loro utilizzo.

Composizione giornata alimentare

Per gli alunni della scuola dell'infanzia:

- ✓ primo piatto preparato con ricette diverse;
- ✓ secondo piatto composto a rotazione da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori;
- ✓ contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati ad esempio passato/minestrone di verdure);
- ✓ pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale;
- ✓ bottiglie di acqua naturale da somministrare agli utenti durante il pasto;
- ✓ merenda pomeridiana - ore 16,00 (ad es. pane o crackers e marmellata e tea/budino cioccolato/budino alla vaniglia/banana/focaccia/fette biscottate e cioccolato/crostatine/succo di frutta 100%)

Per gli alunni della scuola primaria e secondaria:

- ✓ primo piatto;
- ✓ secondo piatto composto a rotazione da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori;
- ✓ contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati ad esempio passato/minestrone di verdure);
- ✓ frutta di stagione di almeno tre tipi diversi e al giusto grado di maturazione nell'arco della settimana o dessert;
- ✓ pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale;
- ✓ bottiglie di acqua naturale da somministrare agli utenti durante il pasto

Orario distribuzione pasti

Scuola dell'infanzia:

dal lunedì al venerdì presso scuola dell'infanzia;

pranzo: alle ore 12,00;

merenda pomeridiana: alle ore 16,00.

Scuola primaria:

dal lunedì al venerdì presso i locali refettorio dell'immobile sede della casa di Riposo Soggiorno "M.A. Ribero Luino";

pranzo dalle ore 12,35 alle ore 14,00.

Scuola secondaria:

Lunedì e giovedì presso i locali refettorio dell'immobile sede della casa di Riposo Soggiorno "M.A. Ribero Luino";

pranzo dalle ore 12,55 alle ore 14,00

I giorni di refezione suindicati sono forniti sulla base del calendario scolastico attualmente in corso e potrebbero subire variazioni in conformità al calendario previsto per l'anno scolastico 2018/2019.

Gli orari per la somministrazione del pasto devono essere osservati in modo tassativo e possono essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Presso il refettorio dell'immobile di proprietà dell'Associazione Soggiorno "M.A. Ribero Luino" sito in Ticineto, Piazza Martiri della Libertà 5, e presso il locale refettorio della Scuola dell'Infanzia sito in via Pasino n. 25 l'Appaltatore dovrà provvedere:

- 1) al reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari;
- 2) alla fornitura di materiale a perdere a uso alimentare;
- 3) alla fornitura dei prodotti di pulizia conformi alla normativa vigente;
- 4) alla fornitura delle attrezzature e materiale necessario per la distribuzione dei pasti a completamento di quelle messe a disposizione dell'Associazione che dovessero necessitare nel corso dell'appalto;
- 5) al trasporto dei pasti e della merenda nonché all'assemblaggio, condimento, porzionatura e somministrazione dei pasti per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado;
- 7) alla fornitura di pasti e diete speciali;
- 8) alla conservazione di campioni dei prodotti somministrati giornalmente (pasto campione);
- 9) all'attuazione della procedura HACCP (Reg. CE 852/2004);
- 10) al lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente;
- 11) alla pulizia della cucina, del servizio igienico a disposizione del personale incaricato della preparazione dei pasti e armadietto spogliatoio annesso con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente. Per il servizio igienico di cui sopra

L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, sapone liquido per le mani, carta igienica e quant'altro si rendesse necessario;

12) alla pulizia del vano disimpegno cucina;

13) alla pulizia vetri della cucina;

14) alla raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti con fornitura di sacchi neri;

15) alla fornitura di stoviglie a perdere qualora si verificasse un guasto alla lavastoviglie;

16) alla formazione di tutto il personale coinvolto;

Apparecchiatura tavoli

L'apparecchiatura dei tavoli del refettorio della scuola dell'infanzia verrà curata dal personale scolastico, mentre il coperto monouso dovrà essere fornito dall'appaltante come segue con:

tovaglietta in carta;

stoviglie (piatti);

posate (cucchiaio, coltello, cucchiaino se previsto il dessert);

bicchieri;

tovagliolo a due veli

L'apparecchiatura dei tavoli del refettorio sito nei locali dell'immobile di proprietà dell'Associazione Soggiorno "M.A. Ribero Luino" verrà curata dall'appaltatore che dovrà anche fornire i coperti monouso come segue con:

- ✓ tovaglietta in carta;
- ✓ stoviglie (piatti);
- ✓ posate (cucchiaio, coltello, cucchiaino se previsto il dessert);
- ✓ bicchieri;
- ✓ tovagliolo a due veli

Gestione delle presenze

Ogni mattina il personale ATA verifica il numero di alunni che usufruiranno del servizio mensa, raccogliendo i buoni pasto consegnati dalle famiglie, e del personale scolastico o incaricato dal Comune, e ne dà comunicazione telefonica al personale della cucina entro le ore 10,00.

Il personale della cucina procede di conseguenza a inserire il numero giornaliero degli utenti in apposito registro mensile da fornirsi a cura dell'appaltatore.

ART. 13 - MENU'

I menù allegati sub.A) al presente capitolato sono così distinti:

a) Menù estivo per utenti della scuola dell'infanzia (con merenda pomeridiana) e delle scuole Primaria e Secondaria;

b) Menù invernale per utenti della scuola dell'infanzia (con merenda pomeridiana) e delle scuole Primaria e Secondaria.

Il menù invernale inizia indicativamente dal mese di ottobre, quello estivo indicativamente dal mese di aprile.

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio Igiene della Nutrizione dell'ASL AL di Casale M. to, reperibile al seguente indirizzo: [http://www.aslal.it/allegati/Dipartimento di Prevenzione/Sian/grammature bambini.pdf](http://www.aslal.it/allegati/Dipartimento_di_Prevenzione/Sian/grammature_bambini.pdf).

Le grammature si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari religiose delle famiglie dovranno essere previsti menù differenziati etico-religiosi sempre distinti secondo quanto elencato ai punti a) b)

In tali casi la famiglia presenterà apposita richiesta all'appaltatore su apposito modulo predisposto dal medesimo.

Dovrà inoltre essere previsto un menù di emergenza.

Nel corso della durata dell'appalto la ditta potrà variare il menù per adeguarlo ai nuovi livelli di sviluppo delle conoscenze dietetiche e/o alle esigenze degli utenti, su iniziativa degli utenti o su richiesta del Comune, fermo restando che la variazione del menù deve essere preventivamente concordata con il Comune ed approvata dal SIAN dell'Asl AL.

ART. 14 - DIETE SPECIALI

L'appaltatore dovrà garantire - senza alcun costo aggiuntivo - le diete speciali.

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard a seguito di particolari patologie, intolleranze o allergie da parte degli utenti. Le diete speciali saranno somministrate a cura dell'appaltatore sulla base dei menù personalizzati per singolo utente, redatti ed approvati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl AL, su espressa richiesta inoltrata dalla famiglia secondo le modalità stabile dall'ASL.

Gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

L'appaltatore dovrà predisporre e mantenere attiva presso il centro cottura ed i refettori una procedura per la gestione delle diete speciali.

Tale procedura dovrà prevedere una sezione dedicata per la preparazione delle diete per celiaci (dall'approvvigionamento, allo stoccaggio delle materie prime, pentole, stoviglie, alla lavorazione, alla gestione delle rimanenze, alla somministrazione, agli

indumenti del personale dedicati a questo scopo) e dovrà essere in linea con gli indirizzi dell'Associazione Italiana Celiachia.

Ogni vivanda costituente la dieta speciale va preparata e confezionata in area distinta ed il personale dovrà obbligatoriamente ricevere idonea formazione.

Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e smi.).

Nel caso di utenti celiaci le pietanze devono essere le stesse previste per le altre utenze, ma prive di glutine.

Il loro confezionamento dovrà avvenire utilizzando i seguenti prodotti:

- ✓ naturalmente privi di glutine;
- ✓ a spiga sbarrata;
- ✓ inseriti nel prontuario AIC degli alimenti;
- ✓ con dizione "non contiene fonti di glutine".

ART. 15 - MENU DIETA IN BIANCO

In caso di segnalazione di leggera indisposizione da parte di utenti per un massimo di tre giorni sarà fornita una dieta in bianco.

Le diete in bianco devono essere costituite da:

- ✓ un primo piatto di pasta o riso, asciutti conditi con pomodoro o con olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano/grana padano grattugiato, oppure pasta o riso in brodo vegetale;
- ✓ un secondo piatto di carne bianca o rossa (tagli magri) o pesce cucinati al vapore o ai ferri, oppure prosciutto cotto o crudo, o formaggio;
- ✓ un contorno di carote e patate, lessate o al vapore, condite con olio extravergine d'oliva a crudo, sale ed eventuale limone;
- ✓ frutta fresca o frutta cotta (mela, pera, banane);
- ✓ pane.

ART. 16 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

I menù approvati dall'ASL AL - Servizio SIAN - dovranno essere affissi a cura dell'appaltatore presso i refettori. Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'Ente.

ART. 17 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o veicolati, che compongono la giornata alimentare dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia – che qui si intendono tutte richiamate.

Le caratteristiche di cui al presente articolo dovranno essere osservate dall'appaltatore nel centro cottura pasti.

I generi alimentari dovranno assicurare qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati (OGM).

Particolare attenzione dovrà essere posta altresì sulla tracciabilità dei prodotti impiegati, privilegiando il sistema cosiddetto della filiera corta.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n.834/2007 e sue modifiche ed integrazioni.

In caso di utilizzo di prodotti biologici l'appaltatore dovrà fornire all'Amministrazione Comunale una dichiarazione circa la conformità dei prodotti biologici forniti. La ditta appaltante si impegna a presentare, a richiesta del Comune, le bolle rilasciate dalla ditte fornitrici relativamente ai prodotti biologici.

Tutti i prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede la normativa vigente.

Tutti i prodotti alimentari richiesti e l'attuazione del servizio oggetto del presente appalto - per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato - devono rispondere alle caratteristiche ed alle modalità delle linee guida e proposte operative per la ristorazione scolastica (edizione 2007) predisposte dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e della Sanità Direzione Sanità Pubblica reperibili sul sito

www.regione.piemonte.it/sanita/cms/documentazione/category/19-proposte-operative

[per-la-ristorazione-collettiva.html](http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms/documentazione/category/19-proposte-operative) e nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della salute in data 29/4/2010 reperibili sul sito www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

La ditta dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare.

Al tal fine l'appaltatore dovrà fornire - prima dell'inizio del servizio - ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:

l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni che dovrà essere obbligatoriamente da allevamenti italiani e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004;

tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati.

Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Analoghe schede dovranno essere consegnate anche per i materiali a contatto con gli alimenti.

Ogni variazione dell'elenco prodotti dovrà essere previamente autorizzata dal Comune, che si esprimerà solo dopo aver preso visione della scheda tecnica del nuovo prodotto.

Sarà facoltà del Comune, nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le tabelle merceologiche; sarà obbligo dell'appaltatore accogliere le richieste formulate dalla stazione appaltante.

E' vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

Le temperature delle celle e dei frigoriferi vanno sempre accuratamente controllate e registrate.

E' vietato scrivere direttamente sulle confezioni utilizzando inchiostri non ad uso alimentare.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici degli alimenti, acqua e ambiente si fa riferimento alla vigente normativa ed in particolare al Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5.12.2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005.

ART. 18 - MODALITA' PER TRASPORTO PASTI.

Contenitori per il trasporto

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Trasporto derrate alimentari: le derrate alimentari dovranno essere suddivise in contenitori termici per tipologia.

In particolare formaggi, latticini e salumi – destinati ai piatti freddi – dovranno essere separati da carne, prodotti ittici e uova.

Eventuali materie prime destinate ai pasti per celiaci dovranno essere consegnati in contenitori chiusi e separati.

Per quanto riguarda il trasporto pasti pronti: i primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano reggiano/grana padano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali l'appaltatore dovrà fornire l'occorrente per il condimento.

I secondi piatti dovranno essere forniti in appositi contenitori in acciaio inox G/N separati dai contorni, ad eccezione di quelli previsti dal menù.

Frutta e verdura dovranno essere consegnate in cassette o ceste dedicate.

Il pesce surgelato dovrà essere consegnato 48 ore prima del consumo al fine di scongelarlo adeguatamente in frigorifero.

Il materiale non alimentare destinato all'utilizzo in cucina dovrà essere fornito in quantitativi tali da non avere accumulo.

La consegna delle materie prime dovrà avvenire alla presenza del personale di cucina che dovrà effettuare i controlli in ricevimento merci previsti dalle procedure di autocontrollo (temperature di arrivo dei prodotti deperibili, integrità delle confezioni, data di scadenza, corrispondenza con le caratteristiche merceologiche prescritte dal presente capitolato).

Su ciascun contenitore dovrà essere applicata apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del terminale di consumo cui il contenitore è destinato.

L'appaltatore dovrà inoltre provvedere al lavaggio della frutta.

I pasti dovranno essere conservati fino alla somministrazione a temperature al cuore pari a 65°.

Mezzi di trasporto dei pasti

L'appaltatore dovrà provvedere alla veicolazione dei pasti con un automezzo omologato per il trasporto dei pasti nel tragitto dal centro di produzione dei pasti, sito in locali idonei siti presso il comune di Ticineto o in alternati in locali ubicati ad una distanza massima dal territorio comunale di 18 minuti (tale distanza è stata rilevata con sistemi informatizzati tipo Google Maps) ai refettori ubicati nella sede dell'Istituto "M.A. Ribero Luinio", e nella sede della scuola dell'Infanzia.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto prescritto dall'art. 47 del D.P.R. n.327/1980 e smi.

Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dall'art. 51 del citato D.P.R. 327/80 e smi.

Durante il trasporto deve essere garantito anche il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie dei prodotti e la temperatura di legge.

ART. 19 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione dei prodotti alimentari presso il centro produzione pasti dovrà avvenire in frigorifero o in dispensa, suddividendo per tipologia i prodotti, rispettando la logica FIFO (first in – first out).

Nei frigoriferi non dovranno essere presenti imballaggi secondari, i prodotti dovranno essere posti in contenitori per alimenti, in particolare la carne dovrà essere posta in contenitori muniti di coperchio per evitare il contatto diretto con le griglie del frigorifero.

Nel caso di frigoriferi dedicati ai prodotti ortofrutticoli è ammesso il loro stoccaggio in cassette o cartoni, altrimenti i prodotti dovranno essere posti anch'essi in contenitori

per alimenti muniti di coperchio mantenendo idonea identificazione ed etichettatura. E' vietato l'utilizzo di contenitori/ cassette/ cartoni riciclati da precedenti consegne.

Le materie prime surgelate devono essere conservate a temperature non superiori a - 20° C su ripiani dedicati nella cella di surgelazione.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire nei frigoriferi ad una temperatura compresa tra 0°C e 4° C. I prodotti durante lo scongelamento dovranno essere posti in teglie forate a sua volta poste in idonei contenitori per alimenti. E' vietato lo scongelamento del prodotto posto negli imballaggi secondari.

La frutta e le verdure devono essere identificate e riconoscibili nella cella refrigerata.

Formaggi e latticini devono essere stoccati su ripiani e/o contenitori dedicati.

La ricezione delle materie prime dovrà avvenire in orari diversi da quelli della preparazione.

I prodotti di pulizia dovranno essere stoccati in armadi chiusi o aree a loro destinati, non in cucina e dispensa o insieme agli alimenti o al materiale destinato ad uso alimentare, non potranno essere accatastati cartoni sugli armadi, in corridoio o nei refettori.

ART. 20 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI (*PASTI CRUDI/PASTI VEICOLATI*), PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

Deve essere privo di odori e sapori anomali, deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale e acqua senza l'aggiunta di grassi o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in contenitori/confezioni idonei per alimenti, adeguatamente resistenti, che lo riparino dalla contaminazioni esterne.

E' vietato l'uso di punti metallici per la chiusura dei sacchi.

La consegna del pane deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno della struttura.

A richiesta del Comune dovrà essere fornito pane integrale. Il pane sarà prodotto con farina integrale derivata da macinazione diretta del frumento, acqua lievito, sale. Per il pane integrale valgono le stesse prescrizioni sopra specificate.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte, esente da additivi vari e senza grassi aggiunti.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna devono avere una scadenza di almeno sei mesi.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA/FOCACCIA

Se richiesta la pasta lievitata deve essere preparata con farina tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito e birra. Deve essere confezionata in contenitori in materiale plastico muniti di coperchio, monouso ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante: ragione sociale del produttore – denominazione di vendita-peso netto-data di produzione-lotto di rintracciabilità-modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

Se richiesta la pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale origano. Dovrà essere priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva.

La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge e consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (*esempio senza mozzarella o senza pomodoro*) e dovrà contenere

tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termo sigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge e consumata nello stesso giorno di consegna.

BISCOTTI

I biscotti per la merenda da fornire agli alunni della scuola dell'infanzia dovranno essere forniti nella varietà secchi e frollini. Possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero "0" o "00" o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare a rotazione nel corso dell'anno scolastico. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, etc.).

CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

Devono essere preconfezionati, preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, privi di grassi anche vegetali ad esclusione di olio extravergine d'oliva. Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anomali o sgradevoli.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (da fornire in occasione delle festività)

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, etc.).

A richiesta dell'Amministrazione Comunale dovrà essere garantita la fornitura di questi prodotti in confezioni monodose (uno per singolo utente).

FARINE

Farina di Tipo "00"

Farine di grano tenero di tipo "00" (rispondente ai requisiti di legge, in confezioni originali sigillate)

Deve essere consegnata in confezioni da kg. 1. Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

Farina di mais (rispondente ai requisiti di legge, in confezioni originali sigillate)

Deve essere consegnata in confezioni da kg. 1. Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

Semola di grano duro (rispondente ai requisiti di legge, in confezioni originali sigillate)

Deve esser consegnata in confezioni da Kg. 0,250. Il prodotto deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza.

PASTE ALIMENTARI, RISO, ORZO, FARRO

Pasta di semola di grano duro

Pasta prodotta con semola di grano ricavata dalla macinazione di grani duri.

Deve essere in confezioni originali sigillate, in perfetto stato di conservazione, priva di sapori o odori anomali, esente da parassiti, non fratturata.

Deve essere prevista una gamma di formati corrispondenti a quanto previsto nei menù autorizzati.

Pasta speciale con ripieno

Pasta fresca con ripieno di carne o con latticini e vegetali, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti) preparati senza l'impiego di grassi idrogenati.

Il rapporto pasta/ripieno nel caso di pasta speciale con ripieno di carne dovrà essere almeno 80/20, mentre con ripieno di magro almeno 60/40.

Dovrà essere in confezioni originali sottovuoto o atmosfera modificata, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Dovrà avere aspetto omogeneo e dopo la cottura aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo alla scadenza di 15 giorni.

Gnocchi di patate

Devono essere prodotti con almeno il 70/80% di patate, farina di grano duro, sale e senza l'aggiunta di grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Devono essere preconfezionati all'origine, freschi sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati, in confezioni tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, 25 senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Alla consegna dovranno avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

Sfoglia per lasagne

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti Ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Riso

Il riso deve essere delle migliori qualità, pulito, secco, sano e senza odori, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 8 mesi.

Orzo perlato

L'orzo in grani deve avere una granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.

Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi; dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°.

Farro decorticato

Il farro in grani deve avere una granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza alla consegna dovrà essere di non meno di 12 mesi. Dovrà essere conservato ad una temperatura massima di 18°.

Legumi secchi

Se richiesti i legumi secchi dovranno essere forniti nelle seguenti tipologie: ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli. Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. Dovranno essere conservati ad una temperatura massima di 18°.

CARNE E DERIVATI

Carni bovine

E' ammessa la fornitura di carni di bovino fresca nazionale con età compresa tra 8 e 12 mesi, di prima qualità confezionate sottovuoto proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Il rispetto delle filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- ✓ fesa, noce per arrosti e fettine;
- ✓ fesone di spalla per tritate, ragù, polpette, spezzatino

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto della vigente normativa con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; non deve sussistere la presenza di liquidi disciolti o di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere una scadenza non inferiore ai 25 giorni.

Carni suine

E' ammessa la fornitura di carne suina fresca, refrigerata, confezionata sottovuoto provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Il rispetto delle filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura.

Dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; non deve sussistere la presenza di liquidi disciolti o di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

Carni avicole

E' ammessa la fornitura di carni avicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A" sottovuoto provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

E' ammessa per la carne con osso, la consegna in vaschette avvolte con film plastico etichettate.

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. Il confezionamento ed il trasporto dovrà avvenire secondo le vigenti norme.

La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni per la carne confezionata sottovuoto e 2 giorni per quella confezionata con film plastico.

Saranno richiesti:

- ✓ fuselli di pollo;
- ✓ petti di pollo senz'osso;
- ✓ fesa di tacchino.

La carne avicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale, non deve sussistere la presenza di liquidi disciolti o la presenza di macchie superficiali.

Salumi e insaccati

Tutti i prodotti a base di carne (salumi, insaccati ecc) devono provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21.09.2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria" E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. Se la fornitura sarà di tipologie diverse per peso, esse dovranno avere le stesse caratteristiche merceologiche, evidenziabili dall'etichettatura e provenire dallo stesso fornitore.

Le confezioni fornite dovranno essere adeguate al servizio di cui al presente capitolato.

Le forniture superiori a gr. 500 dovranno essere sottovuoto in confezioni in alluminio o accoppiato.

Il confezionamento ed il trasporto dovrà avvenire in base alle vigenti normative.

Sull'etichetta deve essere riportata la data di produzione, data di confezionamento e data di scadenza.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua alla scadenza di almeno tre mesi.

Prosciutto crudo DOP

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia di suino con stagionatura che deve rispettare quanto previsto dai rispettivi disciplinari.

E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela.

Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso.

La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce.

Le confezioni fornite dovranno essere adeguate al servizio di cui al presente capitolato

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua fino alla scadenza di almeno tre mesi.

Bresaola

La bresaola deve essere IGP (indicazione geografica protetta), con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione.

Il prodotto non deve presentarsi eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

Le confezioni fornite dovranno essere adeguate al numero di utenti di cui al presente capitolato.

Alla consegna la bresaola deve avere ancora vita residua alla scadenza di almeno tre mesi, per le eventuali pezzature intere.

LATTE

Per le merende è richiesto latte Uht intero.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte parzialmente scremato a lunga conservazione UHT. Esso deve avere alla consegna un intervallo minimo di 2 mesi

Altri tipi di latte vaccino

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino quali delattosato o desotato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

Latti non vaccini

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato

Yogurt

Dovrà essere fornito lo yogurt bianco o con frutta prodotto con latte di provenienza italiana.

Per gli yogurt alla frutta i gusti devono essere assortiti e forniti a rotazione, deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto.

Le confezioni dovranno essere da gr.125 con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

Budino

Il budino deve essere pastorizzato, da conservare in frigorifero a temperatura tra 0° e + 4°, i gusti devono essere assortiti e forniti a rotazione. Le confezioni dovranno essere monodose da gr. 110 con almeno 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

Le confezioni fornite in base alle esigenze di cui al presente capitolato devono avere almeno 30 giorni di conservazione residui.

Panna UHT

La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) con almeno due mesi di conservazione residui.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa. I formaggi dovranno essere di prima scelta (DOP, IGP, formaggi nazionali) e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno e all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. I formaggi devono provenire da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Non è ammesso l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette ecc.) Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano -Grana Padano -Fontina-Taleggio -DOP- (Denominazione di Origine Protetta) devono rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce

Mozzarella a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. Non deve presentare gusti anomali, gusto amaro o altro. Le confezioni alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle.

Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause. Deve essere consegnata in confezioni idonee igienicamente. Le confezioni alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Robiola, formaggio fresco con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Il prodotto alla data del consumo dovrà avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali.

UOVA

Le uova devono essere di origine nazionale e di categoria A. La categoria di freschezza deve essere "extra fresche" o "fresche". Sono richieste confezioni da 6 uova, calibro grande.

La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. Le uova e i relativi imballaggi devono rispettare le norme specifiche di etichettatura del Regolamento CE n. 589/2008 e del Decreto 11 dicembre 2009 del Ministero delle Politiche Agricole.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti ittici surgelati

Filetti di sogliola, platessa, merluzzo, palombo, nasello, trota, persico. Devono essere diliscati.

Devono provenire da stabilimenti registrati autorizzati ai sensi della normativa vigente.

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Allo scongelamento il prodotto non devono

Presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Deve essere dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (sono da preferire prodotti a filiera corta o a Km zero)

Calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli

La fornitura di frutta e verdura deve essere obbligatoriamente effettuata nel rispetto della seguente tabella di stagionalità ed effettuata con idonea rotazione.

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità, si potranno usare verdure surgelate, in luogo delle verdure fresche, ad esclusione degli odori.

Gennaio

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine.

Febbraio

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine.

Marzo

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi.

Aprile

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio, banane, mele, pere, arance, kiwi, limoni.

Maggio

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano, banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie.

Giugno

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne.

Settembre

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche.

Ottobre

Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca, banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi.

Novembre

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance.

Dicembre

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi.

ORTAGGI, ERBE AROMATICHE FRESCHE

Dovranno essere fornite le seguenti erbe aromatiche fresche: alloro, rosmarino, salvia, basilico prezzemolo.

Devono essere di produzione nazionale, appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

Tutti i vegetali devono essere:

- ✓ di selezione accurata e recente raccolta
- ✓ presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione
- ✓ aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo
- ✓ essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione
- ✓ essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti
- ✓ priva di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari
- ✓ gli ortaggi a bulbo ed a tubero devono essere privi di germogli e non devono essere trattati con antigerminolianti e radiazioni ionizzanti.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- ✓ tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- ✓ presenza di parassiti animali o vegetali.

Ortaggi Surgelati

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità si potranno usare verdure surgelate, in luogo delle verdure fresche.

Devono essere in confezioni originali ed integre; il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto.

L'aspetto delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per pezzatura, colore e grado di integrità. Il 90% del peso deve essere costituito da prodotto integro.

Devono essere accuratamente puliti, mondati, tagliati esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Alla consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Alla consegna i prodotti devono avere un scadenza non inferiore a 12 mesi.

FRUTTA FRESCA

Deve essere di produzione nazionale, ad eccezione delle banane ed ananas. La frutta deve appartenere alle categorie commerciali prima ed extra.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione freschezza e pezzatura
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, ecc.
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti
- priva di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari
- priva di trattamenti superficiali

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo

- presenza di parassiti animali o vegetali
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Le mele e le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione.

L'uva deve essere della varietà Regina e Italia, a rotazione bianca e nera.

Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: tarocco, sanguinella, Moro, Navel.

Le pesche devono essere di diversa qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce.

Fragole, ciliegie ed amarene devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.

Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

Non è ammesso l'utilizzo di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate ecc.)

CONSERVE ALIMENTARI

Tonno in scatola

Dovrà essere fornito al naturale o all'olio extra vergine di oliva, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari.

Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parte estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue).

I contenitori non devono presentare difetti come il bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosione interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno due anni.

Pomodori pelati/passata di pomodoro

Dovranno essere di provenienza italiana.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagnata con superficie interna, fondi e tondelli verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno. I pomodori devono avere colore rosso uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre e frammenti di buccia.

Devono essere previste confezioni di diversi formati così da consentire di esaurire il contenuto all'apertura. E' vietata la conservazione di rimanenze.

CONDIMENTI

Olio extravergine di oliva

L'olio extravergine (avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987) dovrà essere ricavato con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo e per le cotture.

Aceto bianco

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

Sale fine e grosso

Si richiede sale iodato ai sensi della legge 21.3.2005, n. 55

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale.

Pesto

Se richiesto il pesto dovrà essere preparato privo di additivi e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento.

ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PRODOTTI VARI

Zucchero

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

The/camomilla

Devono essere privi di materiale organico ed inorganico estranei e non possono presentare colori ed odori non caratteristici.

Si richiede the e camomilla in bustine filtro in carta.

Il the non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla deve essere ottenuta da fiori interi o parte di essi.

Miele

Se previsto il prodotto deve essere di origine italiana. Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche e inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei.

Non deve aver iniziato un processo di fermentazione.

Non deve essere sottoposto a trattamenti termici e non presentare un'acidità modificata artificialmente; non deve essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni: la denominazione di vendita, la quantità netta, il nome e la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore; la dicitura di identificazione del lotto di produzione; l'indicazione del termine preferenziale di consumo, il paese d'origine, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta)

Confettura di frutta

Deve essere fornita confettura extra in idonee confezioni.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose da gr. 25. Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile: albicocca, frutti di bosco, fragola, ciliegia, pesca.

Cioccolato e crema di cioccolato spalmabile

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g. 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao. Se fondente deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se al latte deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%.

Cacao solubile e prodotti simili

Se previsti dal menù saranno richiesti prodotti solubili nel latte, quali cacao amaro o zuccherato; orzo solubile.

Lievito per dolci e pizze

Dovrà essere utilizzato lievito secco naturale composto. Lievito per dolci in bustine.

Gelato

Se richiesto il gelato dovrà essere fornito in confezioni originali, in coppette da 60-70 grammi, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio.

Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi.

Succo di frutta monoporzione

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 100% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. I diversi gusti dovranno essere serviti a rotazione.

Alimenti senza glutine

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente.

Alimenti senza latte vaccino, senza uova, senza glutine, senza zucchero, senza sale, alimenti a base di soia

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, glutine, zucchero, sale ed altri alimenti, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente. Gli alimenti forniti per le diete speciali dovranno essere conformi alle normative vigenti.

La produzione dei pasti presso il centro di cottura deve rispettare il criterio della "*marcia avanti*" delle preparazioni al fine di ridurre ogni possibilità di contaminazione.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse.

Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

ART. 22 - PREPARAZIONE PASTI

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle ricette fornite dalla ditta ed approvate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl AL.

Per quanto attiene la preparazione dei pasti in particolare si richiede:

- Cottura delle verdure preferibilmente al vapore o al forno;
- Cottura dei secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
- Preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il dado da brodo contenente glutammato e prodotti simili;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Tutte le operazioni di manipolazione, cottura, distribuzione devono essere volte ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Nella preparazione dei pasti andranno rispettate le norme su qualità, quantità, preparazione e confezionamento dei cibi previste nel rispetto dei protocolli sanitari e delle linee guida sull'alimentazione emanate dalla Regione Piemonte.

Tutti i pasti dovranno essere preparati con sistemi tradizionali e con l'impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente presso il centro di produzione pasti e in caso di impossibilità di funzionamento del suindicato centro di produzione la ditta si impegna ad erogare un pasto di analoga qualità, gradimento e quantità. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente.

E' assolutamente indispensabile effettuare un accurato lavaggio delle mani prima ed al termine di ogni operazioni di manipolazione degli alimenti o quando si viene a contatto con superfici eventualmente contaminate.

In caso di ferite o lesioni cutanee devono essere utilizzati i guanti monouso.

Tutte le operazioni di mondatura, lavaggio e taglio delle verdure, così come le operazioni di porzionatura formaggi e affettati, preparazione formaggio grattugiato dovranno essere effettuate il giorno stesso della cottura/consumo.

Gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo.

La carne dovrà essere macinata il giorno stesso della cottura.

Le paste devono essere cucinate escludendo la precottura.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati semilavorati, generi precotti, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che, limitatamente ai periodi di difficile reperibilità, potranno essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo surgelato, fatta eccezione per il tonno.

Nelle procedure di autocontrollo devono essere previsti controlli e relative registrazioni di temperatura.

Il copricapo che contiene la capigliatura è obbligatorio in tutte le fasi di preparazione.

Il personale deve ricevere specifica formazione al fine di evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

Gli yogurt ed i budini dovranno essere conservati alle idonee temperature fino al momento della somministrazione.

Tutta la frutta dovrà essere sottoposta ad accurato lavaggio; dovrà poi essere sbucciata e tagliata.

ART. 23 - RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso ristorazione scolastica.

ART. 24 - CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente parmigiano reggiano/grana padano grattugiato.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

L'olio extravergine, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987, dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo e per le cotture.

Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

Il sale deve essere usato moderatamente e comunque sempre iodato.

ART. 25 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Presso i locali refettorio del Soggiorno "M.A. Ribero Luino" e della scuola dell'infanzia devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti rispondenti alle normative vigenti in materia:

- pellicola estensibile in materiale plastico;
- fogli in alluminio;
- carta da forno;
- rotolo carta puliunto;
- sacchetti carta vari formati;
- sacchetti plastica per conservazione dei campioni prodotti somministrati giornalmente (pasto campione);
- spago ad uso alimentare;
- piatti a perdere biodegradabili per la merenda da somministrare agli utenti della scuola dell'infanzia;
- Tovaglioli bianchi a due veli in ovatta di cellulosa (per la merenda e per il pranzo) che dovranno essere sigillati singolarmente;
- Guanti monouso;
- Tovaglia in carta monouso;
- fornitura di stoviglie a perdere

Il materiale a perdere utilizzato dovrà essere in materiale biodegradabile.

La biodegradabilità del materiale deve esser documentato da adeguata certificazione in lingua italiana.

Tutti i materiali sopra indicati dovranno riportare sull'imballaggio le modalità di utilizzo.

ART. 26 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

L'appaltatore dovrà utilizzare presso tutti i locali interessati dall'affidamento di cui trattasi prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento CE n.1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da:

- scheda tecnica;
- scheda di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

Dette schede dovranno essere conservate nei singoli luoghi di lavoro, a disposizione del personale utilizzatore.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Sanità, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato;
- il nome ed indirizzo della ditta produttrice o distributrice;
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti.

Tutti i prodotti dovranno avere una biodegradabilità superiore al 90%. Essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

Dovrà essere prevista una dotazione minima di prodotti di pulizia presso il centro produzione pasti e il refettorio tale da non avere accumuli ed accatastamenti.

Si richiede la fornitura di:

- detersivo per lavare a mano le stoviglie;
- detersivo/brillantante/anticalcare per lavastoviglie;
- prodotti appositi per pulizia piani;
- detergente liquido per superfici lavabili;
- sanificante;
- pulitore per forni, filtri e cappe;
- detergente per vetri;
- detergente igienizzante per pavimenti;
- detergente igienizzante per bagni, piastrelle;
- disinfettante.

Tutte le attrezzature necessarie per le operazioni di pulizia sono a carico dell'appaltatore.

La ditta dovrà essere in possesso di un piano di sanificazione dettagliato, con l'indicazione delle frequenze di pulizia di pavimenti, arredi ed attrezzature e dei prodotti utilizzati con relativi dosaggi e schede tecniche.

Detto piano di sanificazione dovrà essere suddiviso per centro cottura e refettorio;

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali protezioni è consigliato dalle schede di sicurezza, ed attenersi alle modalità previste nel piano di autocontrollo e nei piani di sanificazione.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 27 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DIFFERENZIATO DEI RIFIUTI PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E DEI REFETTORI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire nel rispetto delle disposizioni e del calendario predisposto dall'ente gestore del servizio (*COSMO spa*).

ART. 28 - ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione dell'attività di cui al presente capitolato, l'appaltatore dovrà affidare la responsabilità del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad uno o più coordinatori dipendenti della ditta, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione con esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il responsabile del servizio è incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti adibiti al servizio di ristorazione di cui al presente capitolato;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'ASL, con le autorità scolastiche e con le famiglie degli utenti del servizio;
- obbligo di partecipazione alle riunioni con il Comune, rappresentanze dei genitori, autorità sanitarie.

Il responsabile del servizio dovrà essere reperibile giornalmente.

L'appaltatore dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo e il recapito telefonico del responsabile del servizio.

In caso di assenza o impedimento del responsabile del servizio, la ditta dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'amministrazione comunale.

Prima dell'avvio del servizio l'appaltatore deve inoltre comunicare i nominativi delle seguenti figure specifiche, scelte fra i suoi dipendenti e/o collaboratori:

- a) un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico - nutrizionali del servizio, dotato di idoneo titolo di studio;
- b) Il responsabile dell'industria alimentare per il centro di produzione pasti il quale è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di igiene, che può coincidere - se in possesso dei requisiti ed approvata esperienza - con la figura del Responsabile del Servizio;
- c) Responsabile di appalto;
- d) RSPP;
- e) addetto alle emergenze, antincendio e primo soccorso presente durante l'erogazione del servizio;
- f) Responsabile del trattamento dei dati personali degli iscritti al servizio ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003);
- g) ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto del presente appalto.

ART. 29 - PERSONALE UTILIZZATO

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze della ditta, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di leggi.

Il personale deve essere regolarmente iscritto nel libro unico del lavoro.

L'appaltatore è tenuta al rispetto degli Accordi nazionali di categoria vigenti in materia di acquisizione nel proprio organico del personale attualmente operante.

La ditta dovrà:

- comunicare, prima dell'inizio del servizio per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato presso il centro di produzione pasti con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato, nonché della posizione contributiva ed assicurativa;
- allegare alla suddetta comunicazione apposita dichiarazione rilasciata dal responsabile abilitato ad impegnare l'IA attestante per ogni singolo operatore addetto l'immunità da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione;
- tenere un foglio firma riepilogativo mensile del personale addetto completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il servizio in base al numero dei pasti da erogare.

Tutte le sostituzioni del personale della ditta, per qualsiasi motivo, dovranno essere comunicate al Comune, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

La ditta è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di ristorazione e quello delle strutture scolastiche.

Il personale dovrà essere di sicura moralità e mantenere un comportamento irreprensibile e decoroso e dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di natura riservata afferenti al servizio ed ai suoi utenti.

La ditta è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

E' fatto divieto al personale incaricato dall'appaltatore di compiere nell'ambito del presente appalto attività o iniziative che esulino dall'oggetto del medesimo e che non siano espressamente previste dal presente capitolato.

ART. 30 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 ed al Regolamento CE 852/2004 capitolo XII "*Formazione*", l'appaltatore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare.

Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio la ditta fornirà al Comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale.

Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione presso il centro produzione pasti.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare al personale di cucina e ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'Asl AL – Servizio Sian - anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali (es. celiaci).

L'appaltatore si impegna a garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento del servizio e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando l'Amministrazione Comunale da oneri di istruzione del personale incaricato.

Il personale incaricato della preparazione e della distribuzione dei pasti dovrà ricevere idonee istruzioni in merito alle comunicazioni da effettuare al responsabile del servizio della ditta appaltatrice relativamente alle problematiche che dovessero sorgere nell'espletamento del servizio.

ART. 31 - NORME IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., al Regolamento (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, alla veicolazione ed alla distribuzione dei pasti dovrà curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

L'appaltatore – prima dell'inizio del servizio – dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato per il servizio di cui trattasi.

ART. 32 - VESTIARIO E DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 42 del D.P.R. n. 327/1980 l'appaltatore dovrà fornire a tutto il personale operante apposite divise complete di lavoro (invernali ed estive), secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

L'appaltatore dovrà provvedere altresì alla fornitura di camici monouso da destinare alla preparazione dei pasti per celiaci o per gravi allergie alimentari.

Le divise devono essere fornite in tempo utile all'avvio dell'appalto e sostituite in caso di usura.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'appaltatore.

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera identificativa è personale e può essere usata solo dal titolare.

E' fatto obbligo alla ditta di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'appaltatore fornirà inoltre al proprio personale gli indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, guanti antitaglio e guanti anticalore. I dispositivi DPI dovranno essere sostituiti in caso di usura.

L'appaltatore dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 lett. b) D.Lgs. n. 81/2008 e smi al contratto è allegato il DUVRI che indica le misure necessarie per eliminare/ridurre i rischi da interferenze tra le attività di tutti i datori di lavoro.

ART. 33 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI PER LA TUTELA DEI LAVORATORI

La ditta dovrà osservare le leggi vigenti e ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso del presente appalto per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare - assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi all'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

ART. 34 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E/O SITUAZIONI DI EMERGENZA

L'appaltatore si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge n. 146/1990 e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dall'appaltatore, salvo causa di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo all'appaltatore.

In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9,00 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto nessun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza l'appaltatore dovrà individuare particolari situazioni organizzative.

La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione scolastica anche in caso di interruzione della produzione presso il Centro di Produzione Pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando i pasti veicolati prodotti esclusivamente presso un centro di produzione pasti, che dovrà essere ubicato entro un raggio di 30 Km.

ART. 35 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali.

L'appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 36 - TIPOLOGIA E METODOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio possono essere effettuati dal personale del Comune e/o da personale dallo stesso incaricato.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione - da parte del personale addetto al controllo - dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'appaltatore. Il personale della ditta non deve interferire in alcun modo sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

I controlli sono a vista ed analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati, principalmente, nel seguente modo:

- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato e delle schede tecniche prodotte dall'appaltatore;
- controllo quantità dei pasti pronti in fase di distribuzione in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- verifica del rispetto del menù;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- temperatura del frigorifero e del congelatore;
- controllo data scadenza prodotti;
- modalità lavorazione derrate;
- modalità di preparazione dei pasti e delle diete speciali;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- valutazione del gradimento dei pasti da parte degli utenti;
- lavaggio ed impiego sanificanti;
- modalità sanificazione;

- verifica corretto uso impianti;
- stato igienico attrezzature e ambiente;
- stato igienico servizio presso la scuola dell'infanzia e presso centro di refezione del Soggiorno "M.A. Ribero Luino";
- organizzazione del personale;
- professionalità addetti;
- controllo funzionamento attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti al refettorio della scuola dell'Infanzia;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- controlli in materia di sicurezza.

L'appaltatore dovrà fornire all'incaricato del Comune, così come ad ogni altro visitatore esterno, i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

I controlli analitici - svolti dal Comune e/o da personale incaricato dal medesimo – si effettuano, con l'ausilio di mezzi tecnologici adeguati, mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

Il costo di eventuali analisi di laboratorio saranno addebitate all'appaltatore qualora siano confermate le contestazioni addebitate.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dal Comune per l'effettuazione dei controlli.

ART. 37 - CONTESTAZIONI

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 gg., con possibilità – entro tale termine - di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non possano essere accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 gg. entro i quali la ditta deve conformarsi.

Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 38 - DERRATE NON CONFORMI

Il Comune o suoi incaricati, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse alla ditta che dovrà eliminarle immediatamente e garantire la loro sostituzione al fine di evitare variazioni al menù previsto.

ART. 39 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

Presso il centro cottura e presso i refettori interessati al presente servizio di ristorazione dovranno essere predisposte, attuate e mantenute attive procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, riguardante l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari.

L'appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure localizzate, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di autocontrollo.

A tale scopo l'appaltatore deve predisporre ed applicare il manuale di autocontrollo nel quale dovrà essere indicato il Laboratorio di Analisi, nonché il piano degli esami (campionature su alimenti, tamponi su attrezzature e superfici di lavoro) che saranno effettuati per verificare il funzionamento del sistema.

L'appaltatore deve avvalersi di un laboratorio di analisi preferibilmente accreditato Sinal ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'appaltatore è tenuta ad informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) ed a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) effettuate.

Eventuali disposizioni impartite dall'Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezione devono essere applicate dall'appaltatore.

L'appaltatore dovrà garantire, nel corso di esecuzione dell'appalto, un costante addestramento di tutto il personale impiegato nel servizio di refezione.

E' onere dell'appaltatore controllare che tutte le norme igieniche, ivi incluse quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal personale.

L'appaltatore dovrà definire una procedura di rintracciabilità con relativa registrazione delle materie prime utilizzate; deve inoltre mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale, per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo da esso predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa.

ART. 40 - CONSERVAZIONE CAMPIONI (*pasto campione*)

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà prelevare almeno 1 campione da 150 grammi di ogni prodotto somministrato giornalmente, a ogni ciclo di produzione riporlo in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarlo in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

ART. 41 - PENALITA'

Nel caso di singole inadempienze contrattuali, il Comune Ente Committente avrà la facoltà di applicare alla ditta una penale variabile da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.500.00, in relazione alla gravità dell'inadempimento ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'addebito e diffida ad adempiere, alla quale la ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa.

Il Comune Ente Committente, nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dalla ditta aggiudicataria, ne dà comunicazione alla stessa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse; in caso contrario, le deduzioni si intendono non accolte e viene comunicato l'ammontare della penale.

Più precisamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelli di carattere generale, gli inadempimenti che possono dar luogo all'applicazione delle penali o, se ripetuti, anche alla risoluzione del contratto, sono:

- a) L'interruzione del servizio;
- b) I ritardi nello svolgimento del servizio;
- c) L'inosservanza grave degli obblighi previsti nel capitolato.

ART. 42 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

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

Prima dell'inizio dell'appalto l'appaltatore è tenuto ad espletare quanto previsto dalla procedura di segnalazione certificata di inizio di attività (SCIA), per il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e refettorio scuola primaria, così come previsto nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 21-1278 del 23.12.2010.

È fatto carico alla ditta richiedere le autorizzazioni sanitarie richieste dalla normativa vigente per il centro cottura e il relativo locale refettorio.

L'appaltatore deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'appalto per la tutela materiale dei lavoratori. L'appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 43 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza degli stessi. L'appaltatore, con la firma del contratto, accetta espressamente e per iscritto tutte le clausole previste nel presente capitolato, nonché le clausole contenute nelle disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.

ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il Comune ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi

- ✓ sospensione o interruzione dei servizi, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 (due) giorni consecutivi;
- ✓ abituale deficienza e negligenza nell'espletamento dei servizi, accertate dal Comune, allorché la gravità e la frequenza di infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento dei servizi medesimi;
- ✓ applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- ✓ eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- ✓ impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- ✓ violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- ✓ difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente;
- ✓ messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- ✓ gli Uffici Sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie;
- ✓ apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo.

Al verificarsi delle ipotesi sopra elencate, il contratto si intenderà risolto di diritto, previa comunicazione – da inviarsi mediante PEC o raccomandata A.R. – da parte del Comune committente. In tal caso, l'Amministrazione comunale porrà in atto tutte le tutele necessarie al risarcimento dei danni subiti, per tali intendendosi quelli derivanti dall'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione delle prestazioni ad altri operatori, e procederà altresì all'incameramento della cauzione definitiva prestata dall'Appaltatore.

ART. 45 – PROROGHE

L'appaltatore, nelle more delle procedure di affidamento del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2019/2020, si impegna a garantire la proroga del servizio sino alla conclusione delle procedure stesse al fine di consentire all'Amministrazione Comunale di erogare il suddetto servizio.

ART. 46 – INIZIO APPALTO

L'appaltatore si impegna ad erogare il servizio anche se alla data dell'11 settembre 2017, data di inizio dell'appalto, non sia stato sottoscritto il contratto d'appalto.

ART. 47 - CONTROVERSIE - CONTENZIOSO E FORO COMPETENTE

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Vercelli. Non è ammessa la clausola compromissoria.

ART. 48 - RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza del regolamento Europeo sulla Privacy ed a indicare il responsabile del trattamento dei dati.

ART. 49 – MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La modalità di scelta del contraente è quella dell'affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. a) D.Lgs. 50/2016.

Il criterio di aggiudicazione è quello del massimo ribasso sull'importo unitario posto a base di gara, in virtù della disposizione di cui all'art. 95 co 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 50 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni in vigore previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale di riferimento.

Si terrà comunque conto delle nuove o diverse norme che dovessero eventualmente entrare in vigore nel corso dell'appalto.

ALLEGATO SUB A: MENU

MENU AUTUNNO/INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMA SETTIMANA					
Pranzo	Vellutata carote con riso	Risotto al pomodoro	Minestrone con pasta	Pasta al pomodoro	Gnocchi al pomodoro
	Stracchino	Scaloppine di pollo alla pizzaiola	Platessa al limone	Polpette di bovino al sugo	Frittata di verdure
	Patate al forno	Fagiolini all'olio	Purea di patate	Insalata mista	Carote lesse
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Merenda	Yogurt	Pane e marmellata	Focaccia dolce o salata	Budino	Panino con prosciutto
SECONDA SETTIMANA					
Pranzo	Minestra di brodo	Risotto allo zafferano	Polenta e bocconcini di bovino in umido	Minestrone di patate con pasta	Ravioli burro e salvia
	Scaloppine di pollo al limone	Primo sale	Piselli e carote lesse	Tortino di ricotta e verdura senza sfoglia	Trancino di nasello al forno
	Carote in insalata	Insalata mista		Pomodori in insalata	Coste all'olio d'oliva
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Merenda	Pane e marmellata	Yogurt	Banana	Cioccolata	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
Pranzo	Minestrone con pasta	Gnocchi al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Minestra di legumi	Pasta al pesto
	Milanese di tacchino	Frittata di verdure	Hamburger	Platessa al limone	Prosciutto cotto
	Patate al forno	Insalata mista	Insalata mista	Spinaci lessi	Finocchi in insalata
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Merenda	Yogurt	Pane e marmellata	Frutta di stagione	Pane e cioccolato	Banana
QUARTA SETTIMANA					
Pranzo	Pasta all'ortolana	Ravioli in brodo	Riso al pomodoro	Passato di verdura con crostini	Pasta al tonno
	Arrostito di bovino	Omelette di verdure	Primo sale	Platessa al limone	Scaloppine di tacchino al limone
	Carote lesse	Insalata mista	Spinaci lessati	Patate in insalata	Cavolfiori in umido
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Merenda	Yogurt	Pane e marmellata	Banana	Pane e cioccolato	Frutta di stagione

MENU PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA DELL'INFANZIA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMA SETTIMANA					
Pranzo	Pasta al pesto	Gnocchi al pomodoro e basilico	Minestrone di verdura con riso	Pasta al pomodoro	Riso al pomodoro
	Crescenza	Filetto di platessa	Arrosti di manzo	Prosciutto cotto	Omelette di verdura
	Carote al forno	Insalata di fagiolini	Patate al forno	Zucchine trifolate	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Merenda	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Succo di frutta e biscotti	Budino	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA					
Pranzo	Pizza	Pasta al tonno	Gnocchi al pesto	Riso al pomodoro	Pasta alle olive
	Carote all'olio	Mozzarella e pomodoro	Milanese di vitello	Platessa al limone	Scaloppine di tacchino al limone
			Insalata mista	Insalata di carote	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Merenda	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Succo di frutta e biscotti	Frutta di stagione	Pane e cioccolato
TERZA SETTIMANA					
Pranzo	Pasta al parmigiano	Ravioli al pomodoro	Pasta alle melanzane	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto
	Fettine di vitello ai ferri	Filetto di platessa	Fettina di pollo al forno	Tortino al formaggio senza sfoglia	Prosciutto cotto
	Verdura	Carote in insalata	Insalata mista	Finocchi in insalata	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Merenda	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Succo di frutta e biscotti	Frutta di stagione	Pane e cioccolato
QUARTA SETTIMANA					
Pranzo	Pasta all'ortolana	Minestra di verdure	Riso al pomodoro	Pizza	Pasta alle olive
	Bresaola olio e limone	Scaloppina di pollo al limone	Omelette di verdure	Fagiolini all'olio	Tonno
	Zucchine trifolate	Purea di patate	Insalata di pomodori		Piselli all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Merenda	Pane e cioccolato	Pane e marmellata	Succo di frutta e biscotti	Frutta di stagione	Panino con prosciutto