

COMUNE DI FONTANETO D'AGOGNA

Provincia di Novara

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

a norma del D.M. 25.07.2011

Periodo: 01.08 2018 – 31.07.2023

INDICE

Art. 1	Definizioni
Art. 2	Oggetto della concessione
Art. 3	Requisiti del concessionario
Art. 4	Servizi aggiuntivi
Art. 5	Utilizzo centro produzione pasti per servizi a terzi
Art. 6	Durata della concessione
Art. 7	Caratteristiche dimensionali
Art. 8	Valore della concessione
Art. 9	Revisione prezzi
Art. 10	Corrispettivo e modalità di pagamento
Art. 11	Adempimenti previsti dalla legge 136/2010
Art. 12	Cessione del credito
Art. 13	Rinuncia all'aggiudicazione
Art. 14	Recesso da parte dell'Amministrazione Comunale
Art. 15	Divieto di sub-concessione e cessione del contratto
Art. 16	Assicurazioni
Art. 17	Garanzia definitiva
Art. 18	Locali per la produzione ed il consumo dei pasti
Art. 19	Descrizione del servizio – modalità operative
Art. 20	Funzioni personale Ata nell'ambito del servizio
Art. 21	Menù
Art. 22	Diete speciali
Art. 23	Menù dieta in bianco
Art. 24	Menù per gite e ricorrenze
Art. 25	Informazione agli utenti del servizio
Art. 26	Educazione alimentare
Art. 27	Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 28	Trasporto delle derrate alimentari
Art. 29	Stoccaggio e conservazione delle derrate
Art. 30	Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
Art. 31	Igiene della produzione
Art. 32	Preparazione pasti
Art. 33	Riciclo
Art. 34	Condimenti
Art. 35	Modalità di trasporto dei pasti
Art. 36	Specifiche tecniche relative ai materiali a contatto con gli alimenti – requisiti degli imballaggi
Art. 37	Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ed alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Art. 38	Raccolta differenziata dei rifiuti presso il centro produzione pasti ed i refettori
Art. 39	Gestione dell'utenza – servizio informatizzato
Art. 40	Gestione delle comunicazioni
Art. 41	Gestione insoluti
Art. 42	Gestione banca dati
Art. 43	Domicilio legale della ditta
Art. 44	Organizzazione della ditta
Art. 45	Personale utilizzato
Art. 46	Applicazione dei contratti di lavoro
Art. 47	Formazione ed aggiornamento del personale
Art. 48	Norme igienico-sanitarie
Art. 49	Vestitario e disposizioni in materia di sicurezza
Art. 50	Rispetto delle norme vigenti per la tutela dei lavoratori
Art. 51	Sciopero e/o interruzione del servizio e/o situazioni di emergenza
Art. 52	Diritto di controllo del Comune
Art. 53	Soggetti ed organismi preposti al controllo
Art. 54	Tipologia e metodologia dei controlli
Art. 55	Contestazioni
Art. 56	Derrate non conformi
Art. 57	Blocco dei prodotti alimentari
Art. 58	Autocontrollo da parte dell'impresa (sistema HACCP)
Art. 59	Conservazione campioni (pasto campione)
Art. 60	Manutenzioni
Art. 61	Penalità
Art. 62	Carta dei servizi
Art. 63	Verifica soddisfazione dell'utenza
Art. 64	Autorizzazioni ed obblighi normativi
Art. 65	Condizioni generali di contratto
Art. 66	Responsabile del procedimento
Art. 67	Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa
Art. 68	Controversie – contenzioso e Foro competente
Art. 69	Rinvio

ART. 1 - DEFINIZIONI

Nell'ambito della presente concessione si intende:

“Comune, A.C., stazione concedente” : l'Amministrazione Comunale di Fontaneto d'Agogna;

“Ditta o concessionario”: la ditta che risulterà concessionaria del servizio di ristorazione;

“Codice”: Decreto Legislativo 50/2016 e s.m.i.;

“PAN GPP”: Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazione sul Green Public Procurement;

“RUP”: responsabile unico del procedimento;

“Centro Produzione Pasti”: cucina centralizzata, situata presso l'edificio scolastico di Piazza della Vittoria n. 6;

“Refettori”: locali situati rispettivamente all'interno dell'edificio scolastico in Piazza della Vittoria 6 e nella scuola dell'infanzia, in Via XXV Aprile 35.

ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di ristorazione scolastica da effettuarsi negli appositi locali delle strutture scolastiche, come sopra identificate, e nella fornitura del pasto anziani, con le modalità di cui ai successivi articoli.

L'utenza del servizio di ristorazione scolastica è così composta:

- alunni della scuola dell'infanzia
- alunni della scuola primaria
- alunni della scuola secondaria di primo grado
- insegnanti e personale Ata aventi diritto al pasto
- iscritti ai centri estivi
- utenti del pasto anziani

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente, in coerenza con quanto indicato nel *"Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione – PAN GPP"* adottato con decreto interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008 ed aggiornato con Decreto del 10 aprile 2013" ed in base ai criteri minimi ambientali previsti dall'allegato 1) del decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011.

ART. 3 – REQUISITI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario deve essere in possesso di certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 2008 per i servizi di ristorazione collettiva e, al fine di arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, della registrazione EMAS ovvero della certificazione ISO 14001 o analoghi; tali certificazioni devono essere possedute e/o rinnovate per tutto il periodo di validità della concessione.

ART. 4 - SERVIZI AGGIUNTIVI

Il concessionario si impegna, qualora richiesto dall'A.C., ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico - al momento non specificatamente previsti nel capitolato - quali a titolo esemplificativo: mensa sociale per anziani e adulti non autosufficienti ed eventuali eventi organizzati dal Comune, previo accordo tra i medesimi.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazione derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso.

Il concessionario si impegna altresì ad espletare il servizio di ristorazione richiesto da gruppi, associazioni, comitati locali. In tal caso il prezzo del servizio reso sarà concordato direttamente con i richiedenti.

In ogni caso i servizi aggiuntivi dovranno essere effettuati esclusivamente dal concessionario al quale, anche in questo caso, è vietata ogni forma di sub concessione, come indicato all'art. 15 del presente capitolato.

ART. 5 - UTILIZZO CENTRO PRODUZIONE PASTI PER SERVIZI A TERZI

Il concessionario, al fine di massimizzare le potenzialità del centro di produzione pasti, potrà utilizzare la struttura data dal Comune in comodato per il servizio oggetto della gara per la preparazione dei pasti da fornire ad altri soggetti, pubblici o privati, a seguito di aggiudicazioni conseguenti a convenzioni o contratti formalmente stipulati e di cui dovrà essere fornita al comune tempestiva comunicazione. La preparazione dei pasti preparati per soggetti terzi non potrà superare i limiti di produzione complessiva per un normale svolgimento del servizio, considerando in ogni caso prioritaria la preparazione dei pasti oggetto del presente contratto di concessione.

Il concessionario dovrà:

- riconoscere al Comune un valore sul prezzo contrattualmente definito con i soggetti terzi per ogni pasto effettivamente prodotto, pari ad € 0,50 per ogni pasto confezionato;
- assumere a proprio carico gli oneri eventualmente necessari per la integrazione delle attrezzature e degli allestimenti forniti dal Comune, al fine di garantire il servizio di produzione dei pasti aggiuntivi.

Alla scadenza della gestione del servizio o in caso di sua cessazione anticipata, il concessionario gestore del servizio dovrà cedere al gestore subentrante le attrezzature ed i beni indicati al comma precedente, a titolo gratuito e libero da pesi e gravami.

Se al momento della cessazione della gestione i beni suindicati non saranno stati interamente ammortizzati, il gestore subentrante corrisponderà al gestore cessante un

importo pari al valore contabile originario non ancora ammortizzato, al netto di eventuali contributi pubblici direttamente riferibili ai beni stessi. Tale importo, ove sussistente, sarà indicato nel successivo bando, che sarà emesso a seguito della scadenza o cessazione anticipata della gestione oggetto del presente capitolato.

ART. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione del servizio di ristorazione scolastica avrà la durata di cinque anni scolastici dal 1° agosto 2018 al 31 luglio 2023 (corrispondenti agli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – 2022-2023) ed in ogni caso in base al calendario scolastico.

Sarà cura del Comune comunicare annualmente alla ditta la data di inizio e di termine delle lezioni in base alla comunicazione pervenuta dall'Istituto Comprensivo.

Al fine di garantire la necessaria continuità nell'erogazione del servizio il concessionario assicurerà l'integrale e regolare prosecuzione delle attività anche oltre la scadenza prevista alle condizioni previste dal contratto di servizio fino al subentro del nuovo gestore. Nessun indennizzo o compenso aggiuntivo potrà essere preteso ad alcun titolo in relazione a quanto previsto dal presente comma.

Per eventuali ritardi nell'avvio del servizio verranno applicate le penalità previste all'art. 61.

ART. 7 - CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Per la quantificazione dei pasti da fornire si riportano i dati relativi alle somministrazioni del servizio per l'anno scolastico 2016/2017 (dal 01.09.2016 al 31.08.2017).

Infanzia n.13.484

Primaria n. 12.852

Secondaria n. 5.257

Centri estivi n. 1.748 (centri estivi 2017)

Pasti insegnanti n. 1.890

Pasti anziani n. 676

Totale pasti annuale per conteggio valore concessione: 35.907.

Il numero dei pasti sopra riportato ha valore puramente indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, al calendario scolastico, alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso della presente concessione.

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

I giorni di fruizione dei pasti sono i seguenti (con l'attuale calendario scolastico):

scuola dell'infanzia: tutti i giorni dal lunedì al venerdì (attuali iscritti 73)

scuola primaria: rientro di tutte le classi nei giorni di lunedì, mercoledì e giovedì (attuali iscritti 129)– nei giorni di martedì e venerdì il servizio è limitato agli utenti del doposcuola (circa 40 pasti)

scuola secondaria: rientro della sezione A il lunedì- martedì e giovedì (iscritti attuali fruitori 50) e della sezione B (iscritti attuali 35) il solo martedì.

I centri estivi si attuano nei mesi giugno-luglio per la scuola primaria e nel mese di luglio per la scuola dell'infanzia.

La fornitura del pasto anziani dovrà essere effettuata tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, per tutto l'anno solare (mese di agosto compreso).

Nell'allegato n. 4 al presente capitolato è riportata una griglia con i pasti cucinati in un mese tipo.

ART. 8 - VALORE DELLA CONCESSIONE

L'importo a base d'asta, stabilito in Euro 4,48 (Iva esclusa), è costituito dal prezzo unitario di un pasto. Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato speciale, inerenti e conseguenti al servizio affidato in concessione, nonché di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa. **Il valore della concessione, stabilito in € 804.316,80 Iva esclusa,** deriva dall'importo a base d'asta del prezzo unitario di un pasto, pari ad Euro 4,48 rapportato al periodo 1° agosto 2018 – 31 luglio 2023, per un quantitativo annuo di n. 35.907 pasti, come indicato all'art. 7 del capitolato d'appalto.

All'importo suindicato devono intendersi aggiunti gli **oneri derivanti da rischi da interferenze** come risultanti dal DUVRI (allegato n. 3) quantificati in **euro 750,00** oltre all'IVA per l'intero periodo di validità della concessione e non soggetti a ribasso (importo annuale € 150,00 oltre all'Iva).

Il pagamento della fornitura verrà in parte effettuato direttamente dagli utenti del servizio e per la differenza dall'A.C.

Gli utenti pagheranno al concessionario il costo pasto così come definito dalle tariffe stabilite dall'A.C.

Il corrispettivo a carico dell'A.C. verrà fatturato mensilmente dal concessionario e sarà calcolato come differenza fra il costo pasto offerto in sede di gara, per il numero di pasti effettivamente forniti, e quanto dovuto dagli utenti per gli stessi pasti, in base alle tariffe loro applicate, indipendentemente da quanto gli utenti abbiano effettivamente versato.

Dall'importo che il concessionario dovrà fatturare dovranno essere detratti gli importi che eccedono il costo pasto offerto in sede di gara, dovuti alla ditta dagli utenti tenuti a pagare una tariffa superiore al costo pasto stesso.

Il corrispettivo ANNUO STIMATO a carico dell'A.C., per un costo pasto pari a euro 4,48 è dato dalla differenza tra il valore stimato dell'affidamento (€ 160.863,36) e l'importo stimato a carico degli utenti secondo le tariffe ed esenzioni del precedente anno scolastico, secondo il calcolo riportato nella tabella allegato 6.

Il corrispettivo annuo a carico dell'A.C. è quindi quantificato presuntivamente in **€ 36.686,55** (IVA esclusa). Tale corrispettivo varierà in funzione del prezzo di aggiudicazione, del numero di pasti consumati, del costo dei pasti suddiviso in base alle tariffe stabilite dall'AC di anno in anno.

Sulla base della tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali Aprile 2013 e in base ai dati indicati all'art. 45 si presume un'incidenza del 45% del costo della manodopera sull'importo a base di gara.

Poiché, ai sensi dell'art. 165 del Codice, nei contratti di concessione, in cui la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato, la fornitura e gestione di servizi presuppone l'assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi e l'equilibrio economico finanziario definito all'articolo 3, comma 1, lettera fff) del Codice rappresenta il presupposto per la corretta allocazione dei rischi, si esplicita la percentuale di insolvenze comunicate dalla ditta attuale concessionaria, rispetto alla attuale concessione:

A.S. 2015/2016 - 8.02%

A.S. 2016/2017 - 6.71%

ART. 9 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo di ogni singolo pasto è soggetto a revisione periodica ai sensi dell'art. 175 del Codice, a decorrere dal secondo anno dell'affidamento ed a partire dal 1° agosto di ogni anno, previa istanza motivata del concessionario, corredata dai relativi dati e calcoli e dopo apposita istruttoria condotta dal RUP.

Per l'aggiornamento prezzi si farà riferimento alla percentuale di aumento del costo della vita per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'Istat, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.), relativa all'anno solare precedente, ridotta del 50%.

La richiesta di revisione della ditta non potrà in alcun caso essere retroattiva.

ART. 10 - CORRISPETTIVO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio, entro gli importi tariffari stabiliti dal Comune e con le modalità indicate dal concorrente aggiudicatario nell'offerta tecnica.

La differenza tra il costo unitario dei pasti (costo totale pasto a carico degli utenti suddiviso per fasce di importo come previsto dalla deliberazione di giunta comunale che stabilisce i costi a carico degli utenti) ed il costo derivante dalla aggiudicazione della concessione sarà riconosciuto dal Comune al concessionario a titolo di compensazione derivante dall'interesse pubblico che caratterizza il servizio. Ove in alcune fattispecie il costo del pasto pagato dagli utenti sia superiore al corrispettivo dovuto al concessionario, tale differenza sarà portata in deduzione rispetto a quanto dovuto dal Comune.

Il costo attuale del buono pasto a carico degli utenti, stabilito con deliberazione della Giunta Comunale n. 10 in data 18.01.2017, è il seguente:

Alunni residenti nel Comune di Fontaneto d'Ag € 3,80

Alunni residenti nel nostro Comune per figli successivi al primo a condizione che frequentino le scuole di Fontaneto d'Agogna € 3,50

Alunni non residenti nel Comune di Fontaneto d'Agogna € 5,20;

Pasto anziani € 4,60;

le suddette tariffe hanno valenza anche per i centri estivi.

Sono inoltre a carico dell'Amministrazione comunale i pasti consumati dagli insegnanti e dal personale Ata aventi diritto al pasto gratuito, nel numero certificato dall'autorità scolastica e comunicato ogni anno dal Comune;

i pasti consumati dagli alunni che usufruiscono dell'esenzione parziale o totale, come comunicato per ogni anno scolastico dall'ufficio comunale.

Le fatture emesse nei confronti del Comune dovranno esporre il numero dei pasti complessivamente forniti agli alunni e agli insegnanti e dovranno essere distinte: per la scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, con i relativi costi contrattuali distinti per fascia, che, per gli insegnanti e per gli alunni che usufruiscono dell'esenzione totale, corrisponderà al costo contrattuale e per le altre fasce alla differenza tra costo contrattuale e quota a carico dall'alunno oppure alla differenza – in negativo – tra costo a carico dell'alunno e costo contrattuale, quando la tariffa applicata agli alunni sia superiore al costo contrattuale; alle fatture dovrà essere allegato il rendiconto di cui art. 39 lett e) del presente capitolato.

Il RUP ha facoltà di chiedere alla ditta modifiche nelle modalità di articolazione dei dati inseriti nelle fatture, qualora ciò si renda necessario per migliorare l'efficacia del controllo di gestione sul servizio.

Gli oneri relativi alla sicurezza saranno liquidati a cadenza annuale all'emissione della fattura relativa.

La fattura elettronica dovrà essere indirizzata al Comune di Fontaneto d'Agogna- Servizi scolastici- con il seguente codice univoco ufficio: **G3CQ5D** ed essere emessa secondo i dettami dall'art. 21 del decreto n. 633 del 1972 con l'annotazione "scissione dei pagamenti", come previsto dal comma 1, art. 2, Decreto Ministero Economia e Finanze, in data 23 gennaio 2015, all'oggetto: "Modalità e termini per il versamento dell'imposta sul valore aggiunto da parte delle pubbliche amministrazioni", pubblicato sulla G.U. n. 27 del 03.02.2015. Dovrà inoltre riportare il CIG relativo alla concessione.

Si precisa che il mancato adeguamento da parte del fornitore alla normativa suindicata impedirà al Comune il pagamento delle fatture. Pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione di fattura elettronica.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 (trenta) giorni dalla data di registrazione delle stesse al protocollo comunale, previa verifica da parte del RUP di quanto sotto indicato:

- della regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti qualitativi e quantitativi, ai termini e alle condizioni pattuite. In sede di contratto potranno essere stabilite le modalità finalizzate alla verifica della regolarità e corrispondenza della prestazione;
- della regolarità contributiva del concessionario a favore del proprio personale attestata a mezzo del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Fino a quando non sarà conclusa la procedura di cui sopra, i pagamenti alla ditta rimarranno sospesi, senza che il concessionario possa eccepire il ritardo dei pagamenti medesimi.

I pagamenti e la tempistica degli stessi saranno in ogni caso subordinati al rispetto delle regole imposte dalle norme di contabilità pubblica.

Ai sensi dell'art. 30 comma 5 del Codice, in caso di ottenimento da parte del RUP del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dalla fattura l'importo corrispondente all'inadempienza.

Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è effettuato dalla stazione concedente direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 30 comma 5-bis del Codice sull'importo netto delle fatture è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate solo in sede di

liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del RUP del certificato di conformità, previa acquisizione del documento di regolarità contributiva

Le parti convengono che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi - per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati alla ditta, il rimborso spese ed il pagamento di penalità irrogate - mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti, o, in subordine, a mezzo di incameramento della garanzia definitiva.

Per i ritardi nei pagamenti si concorda tra le parti, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2002, il riconoscimento di un interesse determinato nella misura del tasso legale.

ART. 11 - ADEMPIMENTI PREVISTI DALLA LEGGE N. 136/2010

Ai sensi dell'art. 3 commi 7 e 8 della Legge 136/2010, il concessionario si impegna ad assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'affidamento della concessione, utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche se non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, come prescritto dal comma 1 dello stesso art. 3 della Legge 136/2010 ed a comunicare gli estremi del/i conto/i corrente dedicato/i prima della stipulazione del contratto. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

A tal fine si richiama la determinazione AVCP n. 4 del 7.7.2011 "Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010"

ART. 12 - CESSIONE DEL CREDITO

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

ART. 13 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della garanzia versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni, oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

ART. 14 - RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'A.C. può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, nei casi previsti dalla legge.

ART. 15 - DIVIETO DI SUB-CONCESSIONE E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto tassativamente divieto di sub-concedere, in tutto o in parte, la gestione dei servizi oggetto della presente concessione, a pena di risoluzione.

E' altresì vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale, salvo quanto disposto nell'art. 175 del codice.

ART. 16 - ASSICURAZIONI

Il concessionario 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 il concessionario 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. Il concessionario assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della 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 dal concessionario.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo. **Eventuali scoperti o franchigie rimarranno a carico esclusivo del concessionario.**

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del concessionario durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo. Eventuali scoperti o franchigie rimarranno a carico esclusivo del concessionario.

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'A.C. 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 della concessione.

Ogni anno il concessionario dovrà produrre all'A.C. quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

Le polizze devono prevedere espressamente l'impegno della compagnia assicuratrice mediante appendice contrattuale di:

- non consentire alcuna cessazione, variazione, riduzione della copertura e delle garanzie prestate, se non preventivamente notificate al Comune di Fontaneto d'Agogna a mezzo pec all'indirizzo: protocollo.fontanetodagogna@pec.it.

- comunicare all'Amministrazione comunale a mezzo pec all'indirizzo di cui sopra l'eventuale mancato pagamento del premio di rinnovo o proroga.

ART. 17 - GARANZIA 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 comunale e dei maggiori oneri derivanti da eventuali inadempimenti, il concessionario dovrà costituire, con le modalità di cui all'art.103 del Codice e prima della stipula del contratto, una garanzia definitiva nelle forme indicate dal medesimo articolo.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la garanzia non risultasse sufficiente.

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

La garanzia definitiva garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal concessionario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.

Fermo restando quanto previsto dall'art.103 del Codice, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, il concessionario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Ai sensi del comma 3 dell'art. 103 del Codice, la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione da parte della stazione appaltante della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta, e l'aggiudicazione della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 18 - LOCALI PER LA PRODUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI

All'atto dell'aggiudicazione della presente concessione il Comune attribuirà al soggetto aggiudicatario l'utilizzo:

a) del CENTRO DI PRODUZIONE PASTI sito in Piazza della Vittoria n. 6, comprensivo di impianti, arredi, attrezzature.

b) dei locali adibiti a REFETTORIO, ubicati all'interno dell'edificio scolastico di Piazza della Vittoria e dell'edificio scolastico della scuola dell'infanzia in Via XXV Aprile 35, comprensivi di impianti, arredi ed attrezzature.

Detti locali sono concessi in comodato d'uso gratuito con l'osservanza di tutte le disposizioni al riguardo previste dal Codice Civile.

I suddetti locali ed il layout delle attrezzature da cucina sono riportati nelle planimetrie di seguito elencate e costituenti parti integranti del presente capitolato:

Allegato tecnico N. 1 – planimetria del centro di produzione pasti, refettorio scuola primaria e secondaria con layout attrezzature del centro di produzione pasti

Allegato tecnico N. 2 – planimetria del refettorio e locali della scuola dell'infanzia

Nei refettori il Comune metterà a disposizione tavoli e sedie in numero adeguato all'utenza. Della dotazione dei locali, arredi, attrezzature verrà redatto in sede di consegna apposito verbale, redatto dall'ufficio tecnico, sottoscritto dalla parti per accettazione; analoga operazione verrà effettuata al termine della concessione.

Le utenze (gas, energia elettrica, acqua) dovranno essere intestate al soggetto aggiudicatario.

Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di verifica in contraddittorio tra le parti con conseguente addebito del costo al concessionario ai sensi del successivo art. 60 del capitolato.

I locali avuti in concessione dovranno sempre essere chiusi e l'ingresso sarà riservato esclusivamente al personale incaricato.

Una copia delle chiavi dei locali concessi in comodato, per eventuali situazioni di emergenza, dovrà essere a disposizione dell'A.C.

E' a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la dotazione delle attrezzature da cucina riportate nel layout dell'allegato tecnico n. 1
- la dotazione degli arredi dei locali adibiti a refettorio.

ART. 19 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO - MODALITA' OPERATIVE

Composizione giornata alimentare:

per gli alunni della scuola dell'infanzia:

- primo piatto
- secondo piatto composto a rotazione da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi
- 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
- merenda

per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado

- primo piatto
- secondo piatto composto a rotazione da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi
- 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

pasto anziani

Il pasto anziani dovrà comprendere obbligatoriamente : un primo, un secondo, un contorno, frutta, n.03 panini e ½ litro latte, fatte salvo particolari situazioni da concordarsi.

Orario distribuzione pasti

Scuola dell'infanzia:

dal lunedì al venerdì

Pranzo: alle ore 12,00 – dovrà essere consegnata anche la merenda che sarà distribuita dal personale scolastico nel pomeriggio

Scuola primaria e servizio doposcuola:

lunedì, mercoledì e giovedì:

Pranzo: alle ore 12,30

Martedì e venerdì

Pranzo: alle ore 13,00

Scuola secondaria di primo grado

Lunedì /martedì/ giovedì

pranzo: alle ore 13,30

Pasto anziani: entro le ore 12.00 – attualmente è distribuito da volontario incaricato dall'A.C.; nel caso l'A.C. dovesse richiedere tale servizio, sarà cura della ditta provvedere alla consegna al domicilio degli utenti, depositando il contenitore direttamente dentro la casa dell'utente. La consegna dovrà essere effettuata con orari concordati con l'A.C.

I dati suindicati sono forniti sulla base del calendario scolastico attualmente in corso e potrebbero subire variazioni nei prossimi anni.

I pasti devono essere cucinati immediatamente prima della somministrazione.

Gli orari per la somministrazione del pasto devono essere osservati in modo tassativo e devono essere modificati su richiesta del RUP.

In caso di aumento straordinario del numero di utenti il concessionario – su richiesta del Comune – dovrà garantire l'effettuazione del servizio in più turni.

Presso IL CENTRO PRODUZIONE PASTI ED I REFETTORI il concessionario dovrà provvedere:

- 1) alla fornitura di stoviglie idonee alla ristorazione scolastica secondo la vigente normativa (*a titolo esemplificativo e non esaustivo: piatti in ceramica, melamina, piatti monouso e bicomparto e da frutta, scodelle coppette bicchieri, posate e tovaglieria; brocche per acqua in plastica- cucchiaini in acciaio- pentolame in acciaio inox*) ed acquistate appositamente per la presente concessione; la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, melamina etc.); solo per documentate ed imprevedibili esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, in linea con la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
- 2) alla fornitura, comunque, di tutte le attrezzature occorrenti per la preparazione e distribuzione pasti, comprese le diete speciali, a completamento di quelle messe a disposizione della A.C.;
- 3) al reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari;
- 4) alla fornitura di materiale a perdere destinato ad uso alimentare;
- 5) alla fornitura dei prodotti di pulizia, da utilizzare anche per il refettorio scuola dell'infanzia, conformi alla normativa vigente;

- 6) all'attuazione della procedura HACCP (Reg. CE 852/2004);
- 7) alla preparazione dei pasti da somministrare presso il refettorio del centro produzione pasti e da veicolare presso il refettorio della scuola dell'infanzia;
- 8) alla preparazione di diete speciali da somministrare presso il refettorio del centro produzione pasti e da veicolare presso il refettorio della scuola dell'infanzia;
- 9) alla preparazione e conservazioni campioni dei prodotti somministrati giornalmente (pasto campione);
- 10) alla preparazione dei tavoli per i pasti;
- 11) alla porzionatura dei pasti;
- 12) alla distribuzione dei pasti;
- 13) alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- 14) alla pulizia completa del centro di produzione pasti - con annesso refettorio - ed eventuali altri locali utilizzati ai fini dell'espletamento del servizio;
- 15) al lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente;
- 16) alla pulizia dei vetri della cucina e del refettorio;
- 17) alla pulizia degli spogliatoi;
- 18) alla pulizia dei servizi igienici ad uso del personale della ditta concessionaria e dei servizi igienici a servizio degli utenti dei refettori (primaria secondaria ed infanzia). Per entrambi i servizi igienici il concessionario dovrà provvedere, a proprie spese, alla dotazione di appositi distributori e relativi asciugamani a perdere, distributori e relativo sapone liquido, contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale, carta igienica e quant'altro si rendesse necessario;
- 19) alla fornitura di armadietti a doppio scomparto per il vestiario del personale, facilmente lavabili e disinfettabili;
- 20) alla raccolta e smaltimento dei rifiuti con fornitura sacchi neri e contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale;
- 21) alla formazione di tutto il personale coinvolto;
- 22) alla fornitura di contenitori isotermici per trasporto pasti anziani.

Dovrà inoltre essere fornito apposito autoveicolo idoneo a norma di legge per il trasporto di alimenti (ed adibito esclusivamente a trasporto alimenti) per il trasporto pasti dal centro cottura al refettorio scuola infanzia.

I pasti devono essere veicolati con organizzazione ed oneri a carico del Concessionario e consegnati immediatamente prima dell'orario stabilito per il pranzo, assicurando il mantenimento della temperatura idonea ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Le attrezzature fornite dovranno essere di ottima qualità, conformi alle normative vigenti con certificazione ad uso alimentare e dovranno essere prontamente sostituite in caso di usura.

Le apparecchiature elettriche dovranno essere dotate di idoneo manuale d'uso e manutenzione.

Presso i REFETTORI DELLE SCUOLE il concessionario dovrà provvedere:

1. al ricevimento dal centro di produzione dei pasti veicolati a mezzo degli appositi contenitori previsti dalla normativa vigente e forniti dal concessionario;
2. alla fornitura, in comodato d'uso gratuito, di appositi carrelli scaldavivande al fine di consentire il mantenimento delle temperature dei pasti veicolati. Il carrello scaldavivande dovrà essere a norma con le vigenti disposizioni normative e corredato da manuale d'uso e manutenzione. Il medesimo non dovrà essere adibito ad altro uso e dovrà essere pulito e disinfettato giornalmente;
3. al ricevimento dal centro produzione pasti delle diete speciale con le modalità operative indicate dalla normativa vigente;
4. alla preparazione dei tavoli per i pasti;
5. alla porzionatura dei pasti;
6. alla distribuzione dei pasti;
7. alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
8. alla pulizia refettorio;
9. alla pulizia dei vetri;

- 10.al recupero dei contenitori e delle stoviglie utilizzate e alla loro consegna al centro produzione pasti per le adeguate operazioni di lavaggio;
- 11.alla raccolta e smaltimento dei rifiuti con fornitura sacchi neri e contenitore dei rifiuti con coperchio con comando a pedale;
- 12.alla fornitura di materiale a perdere ad uso alimentare;
- 13.presso il refettorio scuola primaria e secondaria alla fornitura ed al posizionamento di n. 02 erogatori di acqua microfiltrata con la capacità di almeno 16 litri/ora (o uno da 33 /litri ora) e n.01 erogatore di acqua microfiltrata con la capacità di almeno 33 litri/ora presso la scuola infanzia.

E' inoltre a carico della ditta concessionaria la formazione di tutto il personale coinvolto.

ART. 20 - FUNZIONI PERSONALE ATA NELL'AMBITO DEL SERVIZIO

Il personale Ata operante presso la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado provvederà alla comunicazione giornaliera alla ditta concessionaria del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate tra il Comune, la ditta e l'istituto Comprensivo e con eventuali oneri a carico della ditta concessionaria.

Il RUP si riserva di variare tali modalità in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

Il personale scolastico non è tenuto allo scodellamento, apparecchiatura, rigoverno e riordino stoviglie, pulizia tavoli, pulizia pavimenti, pulizia vetri e non è autorizzato ad entrare nei locali dedicati alla cucina; mansioni che devono intendersi interamente a carico della ditta concessionaria.

ART. 21 – MENU'

In sede di gara all'offerta tecnico- qualitativa dovranno essere allegati gli schemi di menù proposti dalla ditta partecipante alla gara.

I menù dovranno essere così distinti:

- a)Menù primavera/estate per utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria
- b)Menù invernale per utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria
- c)Pasto anziani

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

Tali date saranno comunicate al Comune, di anno in anno, a seconda del calendario scolastico e delle condizioni climatiche.

Al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari religiose e/o etiche delle famiglie dovranno essere previsti menù differenziati (privi di carne suina, privi di carne, privi di carne e pesce, privi di proteine animali) sempre distinti secondo quanto elencato ai punti a) b) e c).

In tali casi la famiglia presenterà apposita richiesta al concessionario su apposito modulo predisposto dal medesimo, eventualmente corredato dalle certificazioni mediche necessarie.

Dovrà inoltre essere previsto un menù di emergenza.

Il menù deve:

- essere scritto in forma schematica, in modo da poter confrontare frequenze ed abbinamenti;
- essere impostato su almeno quattro settimane diversificate in base alle variazioni stagionali; in tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni;
- i prodotti surgelati nel menù dovranno essere contrassegnati con un asterisco. Presso il centro di produzione pasti deve essere disponibile, a cura del concessionario, una bilancia automatica per la verifica del peso.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria di apportare modifiche ai menù presentanti in sede di gara in base alle caratteristiche alimentari richieste nel presente capitolato.

Il concessionario dovrà provvedere:

- a)alla stesura definitiva dei menù concordati con l'Amministrazione Comunale;
- b)alla stesura delle tabelle delle grammature di ciascun alimento previsto per la realizzazione di ogni singola porzione e riferita ad ogni tipologia di utenza (infanzia,

- primaria, secondaria di primo grado); le grammature si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento;
- c) alla stesura delle ricette in base ai menù;
- d) ad inviare, per la prescritta approvazione, la documentazione di cui ai punti precedenti, al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl NO – Azienda Sanitaria Locale di Novara, in tempo utile per l'inizio del servizio.

In occasione delle festività di Natale e Pasqua il concessionario dovrà provvedere alla fornitura di un dolce caratteristico della ricorrenza senza che ciò comporti alcun costo aggiuntivo.

Nel corso della durata della concessione la ditta provvederà a 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 NO.

ART. 22 - DIETE SPECIALI

Il concessionario 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 del concessionario sulla base dei menù personalizzati per singolo utente, redatti ed approvati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl di Novara, 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.

Il concessionario dovrà predisporre e mantenere attiva presso il centro di produzione pasti e refettorio 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.

E' a carico del concessionario la dotazione presso il centro di produzione pasti e refettorio dell'attrezzatura (pentole, stoviglie, piatti, bicchieri, posate ecc.) occorrente per la preparazione dei pasti per celiaci.

Ogni vivanda costituente la dieta 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".

Per opportuna conoscenza si riporta che nel corrente anno scolastico sono stati richiesti: due diete per celiaci, due diete per intolleranze alimentari ed una ventina di menù etico/religiosi.

ART. 23 – MENU' DIETA IN BIANCO

Nei casi di leggera indisposizione da parte di utenti e su richiesta scritta da parte dei genitori 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 olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano 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. 24 – MENU' PER GITE

In caso di gite scolastiche, qualora fosse richiesto, il concessionario – senza oneri aggiuntivi - dovrà predisporre la fornitura di cestini da viaggio con la seguente composizione:

Scuola dell'Infanzia:

- n. 1 panino (gr. 50) con prosciutto cotto (gr. 40)
- n. 1 panino (gr. 50) con crescenza (gr. 50)
- n. 1 succo di frutta da ml. 200
- n. 1 merendina non farcita con creme o cioccolato (40-50 gr.)
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua oligo minerale naturale da 500 ml
- n. 2 tovaglioli doppio velo
- n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile

Scuola primaria, scuola secondaria, adulti

- n. 1 panino (gr. 50) con prosciutto cotto (gr. 40)
- n. 1 panino (gr. 50) bresaola (gr. 30)
- n. 1 panino (gr. 50) con crescenza (gr. 50)
- n. 1 succo di frutta da ml. 200
- n. 1 merendina non farcita con creme o cioccolato (40-50 gr.)
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua oligo minerale naturale da 500 ml
- n. 2 tovaglioli doppio velo
- n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile

Anche in questo caso dovranno essere previste alternative per menù etico religiosi e diete speciali.

I cestini destinati alle gite dovranno essere preparati nel centro di produzione pasti e consegnati al responsabile indicato dalla scuola nell'orario concordato, in contenitori chiusi ed integri.

ART. 25 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

I menù approvati dall'ASL - Servizio SIAN - dovranno essere affissi a cura del concessionario presso le scuole ed i refettori.

Il concessionario, a proprie spese, provvederà all'installazione di una bacheca all'esterno del centro di produzione pasti, per l'affissione dei menù approvati al fine di permettere alle famiglie di prenderne visione in qualsiasi momento ed eventualmente richiederne copia, il cui rilascio è a carico del concessionario.

Ai menù approvati dall'ASL sarà data ulteriore pubblicità con ogni altro mezzo ritenuto idoneo dal concessionario ed indicato in sede di offerta tecnica.

Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'Ente, nella sezione dedicata alla mensa scolastica.

ART. 26 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

Al fine di utilizzare la refezione scolastica come momento formativo, il concessionario si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie, eventualmente in accordo con il Servizio igiene e Alimenti dell'Asl di Novara.

La ditta concessionaria deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti

➤ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

A tale scopo la ditta deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 27 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per l'intero ciclo del servizio, dal reperimento delle derrate alimentari, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le 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: <http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/documentazione/category/19-proposte-operative-per-la-ristorazione-collettiva>;

- le 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

- il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";

- Allegato 1 del decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) - *Criteri minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*". I criteri ambientali di cui al succitato "allegato 1", anche quelli «di base», corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti, il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Si segnalano le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto:

- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/1991;

- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;

- Regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai Paesi terzi;

- Regolamento (CE) n. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;

- Decreto Ministeriale n. 18354 del 27/11/2009 recante «Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici»;

- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

- L. 23 dicembre 1999, n. 488, art. 59, comma 4 e s. m. i. recante «Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità»;

- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n. 350 recante «norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173»;

- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;

- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n. 267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto Legislativo 1°(gradi) settembre 1998, n. 331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998, n. 224

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 normative nazionali ed europee vigenti.

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).

In sede di gara, dovrà essere specificato l'elenco dei prodotti forniti.

Produzione degli alimenti e delle bevande (*stralcio punto 5.3.1. allegato 1 D.M. 25.07.2011*)

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

per almeno il 40%(percento) espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

per almeno il 20%(percento) espresso in percentuale di peso sul totale, da «sistemi di produzione integrata» (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando "il calendario di stagionalità" definito nel presente capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- la carne deve provenire: per almeno il 15%(percento) in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi; e per almeno il 25%(percento) in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- il pesce deve provenire: per almeno il 20%(percento), espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento n. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine

dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Nell'organizzazione del servizio di ristorazione, da specificarsi in sede di offerta, particolare attenzione andrà posta sulle garanzie in merito alla qualità e salubrità degli alimenti impiegati, con particolare attenzione all'incremento dell'impiego di prodotti biologici, IGP, DOP e STG, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Conformemente al PAN GPP per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La ditta concessionaria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne al centro produzione pasti della scuola dell'infanzia dovranno essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto ed eliminare i rischi conseguenti alla giacenza nei locali dispensa di un eccessivo stoccaggio di merci.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

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

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 la ditta concessionaria 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 della ditta concessionaria 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.

Tutti prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo le normative vigenti.

ART. 28 – TRASPORTO DELLE 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 consegnate in contenitori chiusi e separati.

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).

ART. 29 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione dei prodotti alimentari 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 loro 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. 30 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti già pronti a cuocere o cotti per: pizza, focacce, torta casalinga, gnocchi alla romana, purea di patate; tali piatti dovranno essere preparati presso il centro di produzione pasti.

Non è ammesso l'uso di dadi contenenti glutammato e prodotti similari.

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

Se richiesti 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 di 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.

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'A.C. 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

Farina di mais bramata per polenta, 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

Semola di grano duro, rispondente ai requisiti di legge, in confezioni originali sigillate. Deve essere 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, 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 e con provenienza dalle Province di Novara, Vercelli e Pavia.

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 adulto, fresche 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 della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi, di prima qualità. 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 arrostiti 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 proveniente 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 avicunicole

E' ammessa la fornitura di carni avicunicole 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 avicunicola 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

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 suino 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 salata, 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 desodato. 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 capre, 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 – 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, prodotta 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 deliscati.

Devono provenire da stabilimenti registrati e 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, cristalli di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto. Allo scongelamento il prodotto non deve 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 DOLCIARI

Il menù dovrà prevedere la somministrazione di torte casalinghe preparate presso il centro di produzione pasti con farina di grano tenero di tipo "0", "00" o integrale, senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di margarine, grassi idrogenati o non meglio specificati (olio di palma, di colza, di cocco e strutto).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

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.

I prodotti dovranno essere preferibilmente di provenienza biologica e/o a Km zero.

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 costa, 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 costa, 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 costa, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca,

Banane, Mele, Pere, Arance, Mandarini, Limoni, Kiwi

Aprile

Prezzemolo, Rosmarino, Radicchio, Biete da costa, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio,

Banane, Mele, Pere, Arance, Limoni, Kiwi

Maggio

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da costa, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, Sedano,

Banane, Mele, Limoni, Fragole, Pesche, Ciliegie

Giugno

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da costa, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano,

Banane, Mele, Limoni, Fragole, Pesche, Ciliegie, Albicocche, Prugne

Luglio

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da costa, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano,

Banane, Mele, Limoni, Fragole, Pesche, Ciliegie, Albicocche, Prugne

Agosto

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da costa, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano,

Banane, Mele, Limoni, Pesche, Albicocche, Prugne

Settembre

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da costa, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio, Banane, Mele, Pere, Limoni, Uva, Fichi, Kiwi,

Ottobre

Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da costa, 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 costa, 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 costa, 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.

Tutti gli ortaggi 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 li renda adatti al consumo
- essere turgidi, non bagnata, né con acqua di condensazione
- essere puliti, privi di terra e terriccio, privi di infestanti
- privi 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 antigerminanti 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, cristalli 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 legnoso 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, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosione interna. 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 fresco presso il centro di produzione pasti.

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 e devono essere privilegiati i produttori locali. 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 al 45%, se al latte deve avere un contenuto di cacao almeno al 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

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.

Nel caso di utenti celiaci, il prodotto dovrà avere le caratteristiche previste dall'art.22 del presente capitolato, a cui si rimanda integralmente.

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 e comunque seguendo strettamente il menù autorizzato dall'ASL a tale scopo.

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 il menù specificamente approvato dall'ASL e/o del tutto simile al menù autorizzato e vigente. Gli alimenti forniti per le diete speciali dovranno essere conformi alle normative vigenti.

Sono vietati in ogni caso i prodotti O.G.M.

ART. 31 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La disposizione delle attrezzature e dei piani di lavoro messi a disposizione dalla stazione concedente assicureranno il rispetto della "marcia avanti" delle preparazioni al fine di ridurre ogni possibilità di contaminazione crociata.

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. 32 - 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. 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 similari
- 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 e cottura 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.

In tutte le fasi della preparazione, distribuzione, consumo del pasto e in quelle successive di riordino il concessionario si attiene a tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004.

Tutti i pasti dovranno essere preparati con sistemi tradizionali e con l'impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente presso la cucina del centro di produzione pasti; in caso di impossibilità di funzionamento della stessa, la ditta si impegna ad erogare un pasto di analoga qualità, gradimento e quantità come prescritto all'art. 51. 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 cucinate escludendo la precottura.

I piatti devono essere serviti subito dopo la cottura.

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 per 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.

Le merende, se necessitano di preparazione, dovranno essere preparate immediatamente prima della somministrazione. Gli yogurt ed i budini dovranno essere conservati alle idonee temperature fino al momento della somministrazione.

ART. 33 - RICICLO

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

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 ("Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale") e dalla Legge 166/2016 ("Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi") i prodotti alimentari non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus.

A tale fine, se la ditta intende procedere in tal senso, è necessario presentare apposito piano di distribuzione, in sede di offerta.

ART. 34 - CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente parmigiano reggiano 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. 35 - MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

Contenitori per il trasporto

Per il trasporto dei pasti e delle derrate presso il refettorio della scuola dell'infanzia o nell'eventualità di cui all'art. 49 (*temporanea indisponibilità del centro produzione pasti o consegna pasti a domicilio agli anziani o adulti in difficoltà*), il concessionario dovrà utilizzare contenitori isotermitici 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.

I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali il concessionario dovrà fornire l'occorrenza per il condimento. I secondi piatti dovranno essere forniti in appositi contenitori in acciaio inox G/N separati dai contorni. 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.

Il concessionario dovrà inoltre provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Per il servizio di consegna pasti agli anziani assistiti a domicilio il concessionario dovrà fornire un contenitore isotermitico per ogni utente sul quale dovrà essere specificato il contenuto ed il nome del destinatario. I pasti dovranno essere conservati fino alla somministrazione a temperature al cuore pari a 65°.

Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed usati esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti.

La ditta concessionaria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali:

- ☐ Veicoli, almeno euro 4
- ☐ Veicoli elettrici
- ☐ Vetture ibride

Il Concessionario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

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.

ART. 36 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI – REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

M.O.C.A. (Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti)

Tutti i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti devono essere conformi alla vigente normativa, nazionale ed europea.

Presso il centro produzione pasti, il refettorio della scuola dell'infanzia ed il refettorio della scuola primaria devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- rotolo carta pulito
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti plastica per conservazione dei campioni prodotti somministrati giornalmente (*pasto campione*)
- spago ad uso alimentare
- 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
- piatti a perdere biodegradabili, se necessari, per la merenda da somministrare agli utenti della scuola dell'infanzia
- fornitura di stoviglie a perdere per la scuola primaria e la scuola dell'infanzia qualora si verificasse un guasto alla lavastoviglie.

Il materiale a perdere utilizzato dovrà essere in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432 (*punto 5.5.2 alleg. 1 D.M. 25.07.2011*).

L'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto (*punto 5.3.2 alleg. 1 D.M. 25.07.2011*)

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Requisiti degli imballaggi (*punto 5.3.6 alleg. 1 D.M. 25.07.2011*)

Conformemente al PAN GPP, l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV «Rifiuti» del D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

La ditta concessionaria prima dell'inizio del servizio dovrà comunicare l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare, ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 «Asserzioni Ambientali Autodichiarate» (ad esempio il simbolo del ciclo di «Mobius») o alla UNI EN ISO 14024 «Etichettatura ambientale di tipo I» o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio «Plastica Seconda Vita» ed equivalenti).

ART. 37 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R.

6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. *(punto 5.3.5 alleg. 1 D.M. 25.07.2011)* e Reg. CE n.1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e 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 del 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 del concessionario.

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:

- Area cucina del centro produzione pasti
- Area dispensa ed altri locali del centro produzione pasti
- Area refettorio del centro produzione pasti
- Area servizio igienico e spogliatoio annessi al centro produzione pasti a servizio del personale della ditta concessionaria
- Area servizio igienico a servizio degli utenti (refettorio)
- Refettorio scuola dell'infanzia e servizio igienico a servizio degli utenti
- Automezzo per trasporto pasti alla scuola infanzia e carrello scaldavivande utilizzato per i pasti veicolati presso il refettorio della scuola dell'infanzia
- Termometri in dotazione
- Contenitori per il trasporto.

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. Presso il centro di produzione pasti ed i refettori della scuola primaria e della scuola dell'infanzia il concessionario provvederà a proprie spese:

- alla disinfestazione ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, anche a richiesta della stazione concedente;

- alla derattizzazione di norma con cadenza bimestrale.

I servizi suindicati dovranno essere garantiti durante il periodo scolastico e anche durante il periodo estivo qualora fosse organizzato il centro estivo.

ART. 38 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI PRESSO IL CENTRO PRODUZIONE PASTI ED I REFETTORI SCUOLE

Il concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti urbani, che deve avvenire nel rispetto delle disposizioni e del calendario predisposto dall'ente gestore del servizio.

L'eventuale raccolta e smaltimento di rifiuti speciali deve avvenire secondo la vigente normativa in materia, a totale carico della ditta concessionaria.

Nel centro di produzione pasti con annesso refettorio e nel refettorio della scuola dell'infanzia la raccolta differenziata deve essere gestita utilizzando adeguati contenitori per rifiuti con coperchio con comando a pedale.

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi e materiali per la raccolta nei formati necessari all'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

Il concessionario dovrà in ogni caso attenersi alle disposizioni organizzative di dettaglio relative al servizio di smaltimento rifiuti che saranno stabilite dal Comune, con particolare riferimento alla esatta collocazione dei contenitori dei rifiuti.

ART. 39 - GESTIONE DELL'UTENZA – SERVIZIO INFORMATIZZATO

La ditta concessionaria dovrà utilizzare un software adeguato alla gestione dei pasti degli istituti scolastici. Per la gestione del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata **ISO27001** e **ISO22301**.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. Si richiede di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio, specificando le tempistiche di attuazione, e che siano in modo nativo integrate con il gestionale.

In alternativa, le ditte potranno proporre un gestionale differente, specificandone il nome e il produttore, con l'obbligo di assicurare la completa migrazione dei dati dall'attuale sistema al fine di non creare disagi alle famiglie. Ad esempio si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile. L'attuazione dell'eventuale nuovo sistema sarà discrezionale da parte dell'Ente.

Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate, che si richiede siano mantenute anche in un eventuale nuovo sistema informatico:

- gestione anagrafica completa degli alunni/genitori/tutori e delle relative tariffe;
- Iscrizioni manuali al servizio a cura dell'operatore della ditta;
- prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale della ditta;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dal Comune;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite punti vendita dislocati sul territorio. È da prevedere almeno 1 punto vendita e almeno un canale di

pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso il punto vendita. Il punto vendita dovrà effettuare le ricariche in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti;

-comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, APP per Smartphone.

Potrà essere proposto un nuovo sistema informatico di cui dovrà specificare nome e produttore. Il sistema dovrà garantire quanto segue:

- 1.Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.
- 2.La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- 3.Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata ISO27001 e ISO22301.
- 4.Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, specificatamente per le modalità di gestione richieste nel presente articolo.
- 5.Il concessionario è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

L'A.C. si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento al concessionario le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

L'eventuale nuovo software, offerto e descritto in sede di gara, che dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto da parte dello stesso concessionario con oneri a proprio carico, deve garantire:

la conservazione per tutto il periodo della concessione dei dati delle anagrafiche degli utenti, comprensive di ogni dato: dati anagrafici degli utenti e dei genitori/tutori richiedenti, presenze, ricariche, ed ogni altro dato relativo al servizio fornito;

la rilevazione, la prenotazione e la registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, del menù ordinario, delle diete speciali ed in bianco, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche,

massima semplicità, trasparenza e certezza per l'utenza ed il personale incaricato;

caricamento della prenotazione dei pasti e delle diete con possibilità di rettifica entro le ore 9,30;

acquisizione dei dati relativi alle iscrizioni al servizio da supporto cartaceo o altro utilizzato per la creazione delle anagrafiche;

aggiornamento anagrafiche per l'anno scolastico successivo;

possibilità di selezionare per ogni utente i giorni settimanali di utilizzo del servizio e eventuali diete speciali richieste;

accesso, gestione e consultazione dei dati via web in tempo reale, con differenziazione dei profili di accesso diversificati per personale incaricato del Comune, del concessionario e per i genitori, attraverso l'assegnazione di login e password individuali, nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili;

consultazione on line alle famiglie della propria situazione contabile e delle presenze conteggiate;

possibilità di scaricare, direttamente on line da parte delle famiglie, la certificazione della spesa sostenuta nell'anno solare precedente per la detrazione prevista dalle norme fiscali;

accesso al portale riversato al Comune, da cui si possano estrapolare e stampare i dati relativi alle posizioni anagrafiche degli utenti complete di tutti i dati, gli estratti conto dei singoli utenti per periodo con indicazione delle presenze, degli addebiti e delle ricariche, le presenze dei singoli utenti per periodo, ordinate per classe e/o per anagrafica e ogni altra stampa ritenuta utile;

conservazione in archivio di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo utente;
stampa all'atto del pagamento di una ricevuta che indichi il nome o il codice utente del versante con l'indicazione della somma versata;
gestione e registrazione dei pagamenti in tempo reale nella modalità pre-pagato;
controllo dei pasti consumati e pagati, con visualizzazione di ogni singola situazione contabile;
elaborazione automatica di lettere di sollecito, avvisi e circolari, nonché avvisi SMS o e-mail;
produzione di reportistica e di tutte le possibili statistiche per anno scolastico, per mese o per diverso periodo, relativamente agli utenti per scuola, per classe, per età, per residenza, per classi di pagamento, numero di pasti forniti, stato delle insolvenze totali o parziali, comprensive dello storico.

Nella gestione della prenotazione dei pasti è comunque esclusa la prenotazione automatica del pasto con disdetta dello stesso a cura degli utenti.

Il concessionario è tenuto ad assicurare a proprie spese e cura:

- fornitura delle attrezzature hardware e software utilizzate per l'espletamento del servizio, nonché manutenzione e aggiornamento per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e software secondo le modalità descritte nel progetto;
- attivazione di linee telefoniche / telematiche dedicate al funzionamento del sistema proposto;
- formazione necessaria al personale incaricato della gestione;
- attivazione e manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- gestione generale del sistema ;
- gestione delle iscrizioni al servizio ed aggiornamento delle banche dati;
- gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze imputando i dati sul sistema informatizzato – è esclusa in ogni caso la prenotazione automatica dei pasti con onere alle famiglie per la disdetta;
- verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- incasso diretto delle rette;
- invio di sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- recupero del credito;
- eventuale riscossione coattiva degli utenti insolventi;
- indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- attivazione di un PC presso la cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti ed attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- stampa e consegna all'utenza di circolari informative e avvisi.

Sono a carico del concessionario tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.

La ditta concessionaria dovrà assicurare prima dell'inizio dei servizi il funzionamento del software, completo di tutte le informazioni relative ai consumatori e dei dispositivi necessari al corretto utilizzo.

Il sistema messo a disposizione dalla ditta concessionaria dovrà essere flessibile a tutte le implementazioni che si rendessero necessarie a seguito di modifiche nell'organizzazione del servizio o a causa di aggiornamenti normativi.

La ditta dovrà provvedere a proprio carico alla gestione amministrativa del servizio così specificata:

- a. iscrizione degli alunni al servizio in concomitanza con l'iscrizione scolastica. Il Comune fornirà nel mese di luglio, o comunque non appena a disposizione, l'elenco degli alunni suddivisi per classe e per fascia di pagamento e comunicherà successivamente ogni cambiamento di fascia. L'accesso al servizio mensa è subordinato all'iscrizione dell'utente al servizio (nel modulo di iscrizione si specificheranno le condizioni per accedere al servizio e la revoca dal medesimo) ed al pagamento anticipato del costo del servizio di refezione; i moduli predisposti dalla ditta dovranno essere approvati dal Comune; al fine di semplificare le procedure ed agevolare le famiglie, le iscrizioni al servizio avranno validità fino al termine del percorso scolastico dell'alunno/a, salvo disdetta che dovrà essere presentata da parte della famiglia alla ditta concessionaria; il Comune provvederà a pubblicare tutti i moduli e le informazioni ricevute dalla ditta sul proprio sito istituzionale;
- b. recapito ai genitori di codice e password di iscrizione per l'accesso al portale e la ricarica;
- c. riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe deliberate dal Comune e con le modalità indicate nell'offerta tecnico-qualitativa; il concessionario si impegna a promuovere a favore delle famiglie una campagna informativa relativa alle nuove modalità di pagamento del servizio, se diverse dalle attuali;
- d. caricamento dei pasti prenotati e comunicati dalla scuola e delle assenze;
- e. rendicontazione mensile dei pasti somministrati, suddivisi per scuola e per differenziazione di tariffe (residenti, non residenti, primo e secondo figlio, esenti, ridotti o altre fasce che potrebbero essere stabilite dal Comune), ai fini del rispetto dell'art. 10 del presente capitolato, per la corretta fatturazione del costo posto a carico del Comune;
- f. utilizzo di un portale in cui gli utenti possano controllare la propria situazione contabile ed effettuare ricariche on line e, ulteriormente, utilizzo di punti di ricarica sul territorio comunale, per facilitare le famiglie che non possono effettuare le ricariche on line;
- g. stipulazione di convenzioni per la durata dell'appalto con esercizi commerciali con oneri a carico del concessionario per consentire il pagamento dei pasti a mezzo di pos o in contanti; le attività commerciali che ospiteranno i punti di ricarica dovranno avere un ampio orario di apertura, che dovrà comprendere anche la giornata di sabato, per facilitare i genitori che lavorano;
- h. invio di SMS o E-MAIL al raggiungimento della soglia di pasti residui;
- i. invio dei solleciti e gestione degli insoluti, di cui al successivo articolo 41.

ART. 40 - GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI

Ogni comunicazione inviata alle famiglie degli utenti del servizio deve essere comunicata anche al soggetto concedente.

Prima dell'avvio del servizio il concessionario individua un recapito organizzativo presso il quale sia disponibile un indirizzo di posta elettronica, un collegamento telefonico e fax in funzione permanente per tutto il periodo di funzionamento del servizio, fatte salve ulteriori modalità organizzative e gestionali individuate dal concessionario in sede di offerta tecnica.

ART 41 - GESTIONE INSOLUTI

Il concessionario si assume tutti i relativi rischi d'impresa, ivi compresa la gestione degli introiti, mediante riscossione diretta dei proventi del servizio, e gli eventuali insoluti.

All'atto di concessione del servizio il Comune trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

Spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute.

Compete al concessionario l'incasso diretto del costo del pasto e la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, secondo le seguenti modalità:

- a) invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS o email, ai numeri o indirizzi di posta elettronica inseriti nelle anagrafiche, quando la disponibilità dei pasti residui da consumare scende sotto la soglia minima di n. 3 pasti;

b) invio tempestivo di sollecito tramite SMS o email, al superamento della soglia di 2 pasti consumati e non pagati;

c) predisposizione e consegna in busta chiusa all'utente di n. 2 solleciti scritti, qualora alla segnalazione via SMS o email per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento entro i cinque giorni successivi, o qualora non sia disponibile il numero di utenza o l'indirizzo di posta elettronica al quale inviare gli SMS o la email;

d) invio lettera raccomandata di ulteriore ed ultimo sollecito con diffida a regolarizzare la situazione di morosità entro e non oltre cinque giorni, al raggiungimento dei 10 pasti non pagati;

e) segnalazione immediata all'Amministrazione comunale, qualora anche il sollecito tramite raccomandata non sia stato seguito da pagamento entro i giorni stabiliti, per la valutazione dell'eventuale riconoscimento di situazioni sociali delle quali farsi carico.

Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come proprio onere sociale saranno rimosse coattivamente dal concessionario.

Dette insolvenze, non riconosciute dal Comune quali situazioni sociali, potranno comportare l'eventuale revoca dell'iscrizione e la sospensione dal servizio di somministrazione pasti.

Il concessionario non potrà comunque sospendere unilateralmente la somministrazione del pasto, se non dopo averne informato l'A.C.

ART. 42 - GESTIONE BANCA DATI

Il concessionario ha l'obbligo di custodire e di non diffondere i dati inerenti gli utenti, l'Autorità Scolastica e l'Amministrazione Comunale di cui viene in possesso.

Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni previste dal D.Lgs n. 196/03 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti normative sulla tutela dei dati. In caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune.

Art. 43 - DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA

Il concessionario deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il domicilio nel territorio del Comune di Fontaneto d'Agogna, in Piazza della Vittoria n. 7, presso il Centro di Produzione Pasti.

Le notifiche e le intimazioni verranno effettuate presso il suddetto domicilio.

Qualsiasi comunicazione fatta al concessionario da parte del Comune e/o dal RUP si considererà fatta personalmente al legale rappresentante della ditta.

In caso di raggruppamento temporaneo tra imprese, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il raggruppamento temporaneo.

ART. 44 - ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione dell'attività di cui al presente capitolato, il concessionario dovrà affidare la direzione 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 Direttore del servizio è incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti adibiti al servizio di ristorazione di cui al presente capitolato;
- gestione degli utenti;
- 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 ed Istituto Comprensivo;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il Direttore del servizio dovrà essere reperibile giornalmente.

Il concessionario dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo e il recapito telefonico del direttore.

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

Prima dell'avvio del servizio il concessionario deve inoltre individuare e 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 presso 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 e di provata esperienza - con la figura del Direttore del Servizio;
- c) il nominativo del RSPP (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione D.Lgs. 81/2008);
- d) il preposto (D.Lgs. 81/2008) presente presso il centro di produzione pasti;
- e) il nominativo dell'addetto alle emergenze antincendio e primo soccorso presente durante l'erogazione del servizio;
- f) il 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 della presente concessione.

ART. 45 - PERSONALE UTILIZZATO

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

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

Deve essere obbligatoriamente presente la figura di cuoco/a con provata esperienza. Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, la ditta sarà tenuta ad assorbire nel proprio organico, senza periodo di prova, con analogo inquadramento contrattuale e riconoscimento della pregressa anzianità di servizio, tutto il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto della concessione (con inquadramento nel CCNL per i dipendenti da aziende del settore turismo- comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva"), salvo esplicita rinuncia individuale, per le ore indispensabili per lo svolgimento del servizio.

A tal fine si fornisce l'elenco del personale attualmente impiegato:

n. operatori	Mansione	Livello retributivo	Data assunzione	Orario settimanale
1	addetto servizi mensa	6	08/04/2015	25
1	addetto servizi mensa	6	08/04/2015	20
1	aiuto cuoco	5	08/04/2015	35
1	cuoco	4	22/04/2013	36,5
1	autista	5	01/04/2013	15

In ogni caso, il personale dovrà comunque essere rapportato al numero degli utenti ed in modo da assicurare un regolare ed ottimale servizio.

La ditta dovrà:

- comunicare, prima dell'inizio del servizio ed all'avvio di ogni anno scolastico, per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

- 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.

In ogni caso il numero complessivo di addetti impiegati dalla ditta dovrà essere sempre tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato. 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.

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

E' fatto divieto al personale incaricato dal concessionario di compiere nell'ambito della presente concessione attività o iniziative che esulino dall'oggetto della medesima e che non siano espressamente previste dal presente capitolato.

La ditta affidataria si impegna all'osservanza di quanto previsto dall'art. 2 D.Lgs. n. 39/2014 che introduce l'art. 25 bis del DPR 313/2002, secondo il quale chi intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale dal quale risulti l'assenza di condanne di cui agli articoli citati.

Art. 46 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

Il concessionario dovrà applicare, nei confronti dei propri lavoratori, il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di Settore, il contratto integrativo regionale vigente, firmati dalle OO.SS. maggiormente rappresentative o gli accordi locali integrativi vigenti se migliorativi, sia dal punto di visto retributivo - previdenziale che del livello di inquadramento.

Se la ditta aggiudicataria sarà una cooperativa, questa dovrà dare la facoltà al personale, in essere e futuro, di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente.

Il concessionario si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione; se la ditta ha forma cooperativa si impegna a rispettare i relativi accordi nazionale di lavoro anche nei rapporti con i soci.

La ditta si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento, ed a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio oggetto della presente concessione ed a permettere la visione del libro unico del lavoro.

Il RUP o altri incaricati dal Comune sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con la stazione concedente.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Nell'ambito della concessione non ricorre alcun tipo di rapporto tra il Comune ed i dipendenti della ditta concessionaria.

ART. 47 - 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", il concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare. La formazione deve essere destinata a tutto il personale operante nel servizio, compreso quindi quello destinato alla somministrazione, ed a quello per il trasporto pasti a domicilio nell'eventualità di istituzione del servizio.

La formazione dovrà essere coerente alle linee guida per la ristorazione collettiva della Regione Piemonte ed al PAN GPP, nella parte in cui prevede quanto segue:

"La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- ✓ Alimentazione e salute

- ✓ Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- ✓ Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- ✓ Stagionalità degli alimenti
- ✓ Corretta gestione dei rifiuti
- ✓ Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- ✓ Energia, trasporti e mense

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.

Nel corso della concessione la ditta dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento a tutto il personale impiegato presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio.

Ogni anno dovranno pertanto essere predisposti piani di formazione ed aggiornamento da trasmettere al Comune.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare, ogni anno, 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 NO – Servizio Sian - anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali (es. celiaci).

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

ART. 48 - 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 smi., ai Regolamenti (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.

Il concessionario – prima dell'inizio del servizio – dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato presso il centro di produzione pasti.

ART. 49 - VESTIARIO E DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

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

Il concessionario 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 della concessione e sostituite in caso di usura.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal concessionario.

Il concessionario dovrà assicurare la dotazione di armadietti a doppio scomparto, facilmente lavabili e disinfettabili, per ogni addetto (di cucina e per la distribuzione in refettorio) operante nell'attività.

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 dalle 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.

Il concessionario 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.

Il concessionario 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, c.3 lett.b) del D. Lgs. 81/2008 al presente capitolato è allegato il DUVRI, che indica le misure necessarie per eliminare/ridurre i rischi da interferenza dovuti alla compresenza di personale di altre aziende.

ART. 50 - 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 della presente concessione per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare - assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi - l'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. 51 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E/O SITUAZIONI DI EMERGENZA

Il concessionario 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 dal concessionario, salvo causa di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, il Comune, su comunicazione dell'Istituto Comprensivo, ne darà preavviso tempestivo al concessionario.

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 il concessionario 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 una o più strutture produttive idonee.

A tal fine nell'istanza di partecipazione si dovrà attestare il possesso di detta capacità.

La consegna dei pasti di cui al precedente capoverso deve avvenire senza ritardo alcuno rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigenti.

ART. 52 - 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. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa. Il concessionario

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.

ART. 53 - SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i competenti servizi dell'ASL
- il personale incaricato dal Comune (in tale dizione si comprendono anche il Sindaco ed i componenti la Giunta comunale)
- strutture specializzate incaricate dal Comune
- la commissione mensa.

ART. 54 - 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 del concessionario. Il personale della ditta non deve interferire in alcun modo nelle 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 dal concessionario
- 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 nelle celle
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- modalità di lavorazione delle derrate
- modalità di preparazione dei pasti e delle diete speciali
- modalità di cottura
- modalità di distribuzione
- valutazione del gradimento dei pasti da parte degli utenti
- lavaggio ed impiego dei sanificanti
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità di sanificazione
- verifica del corretto uso degli impianti
- stato igienico delle attrezzature e degli ambienti
- stato igienico dei servizi ad uso degli utenti e ad uso del personale della ditta
- organizzazione del personale
- professionalità degli addetti
- controllo del funzionamento delle attrezzature
- controllo dell'abbigliamento di servizio del personale
- controllo della 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.

Il concessionario dovrà fornire all'incaricato del Comune, così come ad ogni altro visitatore esterno, 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 al concessionario 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. 55 - 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. 56 - 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. 57 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifero (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al concessionario. Le spese sostenute per le analisi saranno a carico del concessionario.

ART. 58 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

Presso il centro di produzione pasti ed i refettori 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.

Il concessionario 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 il concessionario 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.

Tale manuale deve essere depositato presso il centro di produzione pasti.

Il concessionario deve avvalersi di un laboratorio di analisi preferibilmente accreditato Accredia ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

Il concessionario è tenuto ad inviare al Comune la documentazione dei controlli analitici effettuati.

In sede di offerta tecnico/qualitativa dovrà essere indicato il piano di analisi con le frequenze di prelievo, tipologie di prodotti ed i parametri ricercati.

Il concessionario è tenuto 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).

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

Il concessionario dovrà garantire, nel corso di esecuzione della concessione, un costante addestramento di tutto il personale impiegato nel servizio di refezione.

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

Il concessionario 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. 59 - CONSERVAZIONE CAMPIONI (pasto campione)

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il concessionario 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 ed ora 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. 60 - MANUTENZIONI

Il concessionario ha l'obbligo contrattuale di effettuare la manutenzione ordinaria di tutti i locali rappresentati nell'allegato tecnico n. 1 (centro cottura, servizi igienici e spogliatoi) eccezione fatta per gli spazi destinati a refettorio ed i servizi igienici dedicati agli alunni.

La manutenzione ordinaria del refettorio annesso alla cucina (comprensivo di servizio igienico destinato agli utenti del servizio) e del refettorio della scuola dell'infanzia è a carico del Comune.

Per ogni anno scolastico, nei mesi di luglio ed agosto, in accordo con l'ufficio tecnico comunale, il concessionario dovrà eseguire tutti gli interventi manutentivi necessari per ripristinare l'idoneità della cucina (esempio: tinteggiatura locali, sostituzione zanzariere, sostituzione piastrelle se scheggiate).

Nella manutenzione ordinaria è incluso ogni altro intervento che si rendesse necessario nel corso della concessione, anche per integrare o mantenere perfettamente funzionanti ed in efficienza gli impianti tecnologici utilizzati dal concessionario (a titolo esemplificativo e non esaustivo: i sistemi elettrici di comando - quali interruttori e prese, le rubinetterie, le apparecchiature di servizio del locale - quali lampade e luci di emergenza, gli impianti delle rete di adduzione idrica e di scarico delle acque di rifiuto). Tali interventi si intendono prestati per i tratti degli impianti nei locali relativi adibiti a cucina e servizio igienico per il personale addetto.

Qualora l'ufficio tecnico del Comune - a seguito di appositi sopralluoghi - dovesse riscontrare la necessità di effettuare manutenzione, il concessionario dovrà effettuare tutti gli interventi richiesti, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli arredi ed attrezzature di cui all'allegato tecnico n. 1 (eccettuato il refettorio) competono al concessionario, che li prende in consegna; di tale consegna viene redatto verbale con indicazione dello stato di conservazione del materiale.

Il concessionario provvederà alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso la cucina, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture o qualora se ne verificasse la necessità.

La riparazione delle apparecchiature occorrenti per la preparazione e distribuzione pasti (a titolo esemplificativo: lavastoviglie, cucina a gas, frigoriferi ecc.) deve essere effettuata con urgenza, al fine di non creare problemi agli utenti del servizio.

Le sostituzioni di qualsiasi attrezzatura che si rendessero necessarie durante la durata della concessione saranno a carico del gestore del servizio e saranno effettuate nel più breve tempo possibile, al fine di non pregiudicare la regolarità del servizio.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari deve essere effettuata secondo le modalità indicate nel manuale d'uso e di manutenzione e garantendo il mantenimento delle prescrizioni stabilite per l'ottenimento delle certificazioni e delle conformità.

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di manutenzione programmata che deve essere predisposto dal concessionario ed inviato all'ufficio tecnico comunale per l'approvazione almeno 30 gg. prima dell'inizio di ciascun anno scolastico.

Nel Piano di Manutenzione Programmata dovranno essere indicati i nominativi delle ditte incaricate delle manutenzioni. Una copia di detto Piano dovrà essere a disposizione presso i locali oggetto della presente concessione ed esibita a richiesta dell'A.C. e/o di suoi incaricati.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi eseguiti - corredati del timbro e della firma del manutentore - dovranno essere annotati su un apposito registro tenuto presso il centro di produzione pasti in previsione di eventuali controlli.

Al verificarsi di guasti, il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle ditte incaricate delle manutenzioni, agli interventi necessari, ordinari e straordinari.

Il tempo massimo di intervento e di ripristino dovrà essere dichiarato e comunicato all'ufficio tecnico comunale.

Al fine della verifica del rispetto dei tempi, copia della richiesta di intervento dovrà essere mantenuta presso i locali oggetto della concessione.

In caso di mancato intervento, l'A.C. provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste al successivo art. 61.

Il Comune – tramite il proprio ufficio tecnico - si riserva di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di Manutenzione Programmata, nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Al termine della concessione, contestualmente alla riconsegna dei locali e delle attrezzature, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti dei locali del centro di produzione pasti, spogliatoi e servizi igienici del personale, che devono essere consegnate in buono stato di funzionamento. Nel caso in cui le apparecchiature non siano in buono stato di conservazione e/o non funzionanti, sarà addebitato al concessionario il costo della riparazione ed, in caso di sostituzione totale dell'apparecchiatura, il costo, a nuovo, della medesima, tenuto conto dell'ammortamento della stessa.

Tali verifiche saranno svolte dal concessionario alla presenza dei rappresentanti dell'A.C. (RUP e responsabile dell'ufficio tecnico).

Dovrà essere fornito, altresì, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto e/o concessione un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate con precisa indicazione del loro stato d'uso e accompagnate da relativa documentazione; tutto ciò deve essere a cura ed a spese del concessionario.

Le schede tecniche, la dichiarazione di conformità e il manuale d'uso e manutenzione delle attrezzature devono essere conservate scrupolosamente presso i locali oggetto della concessione.

Il personale alle dipendenze del concessionario, 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.

TIPOLOGIA DEGLI INTERVENTI, ESEMPLIFICATIVI E NON ESAUSTIVI, DA CONSIDERARSI MANUTENZIONE ORDINARIA, DA EFFETTUARSI PRESSO IL CENTRO COTTURA, GLI SPOGLIATORI ED I SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

- Pulizia zanzariere;

Serramenti interni

- Lubrificazione compreso eventuali sostituzioni di ferramenta come cerniere, maniglie, serrature da effettuarsi al fine di mantenere in efficienza la struttura finestrata, ecc.

- Pulizia delle parti vetrate;

Fognature e scarichi

- Sigillature di giunti di colonne non incassate;
- Attività manutentive necessarie per risolvere tutti gli inconvenienti derivanti da intasamento delle tubazioni di scarico fognario e di eliminazione di odori da esse provenienti;

- Effettuazione di opere di spurgo fognario, con mezzi adeguati, atti ad eliminare intasamenti degli scarichi della cucina e dei servizi igienici del personale fino al pozzetto di immissione esterno alla struttura;

Pavimenti, rivestimenti e opere di finitura

- Pulizia dei pavimenti e dei rivestimenti;

Tinteggiature parziali

- Interventi di tinteggiatura di finitura delle opere di ripristino di parti di intonaci, interni ecc.

- Opere provvisoriale per distaccamenti di intonaco e/o di tinteggiature ammalorati determinate da un utilizzo non corretto degli accessori;

APPARECCHIATURE PRESENTI IN CUCINA:

Cucina a gas

- Controllo della regolazione della fiamma compreso eventuale forno a gas (annuale);
- Controllo dello stato delle tubazioni flessibili di raccordo alla cucina (semestrale);
- Verifica funzionamento apparecchiature rilevazione fughe di gas (semestrale);
- Controllo tiraggio cappa di aspirazione, controllo stato filtri e motori (settimanale);

Lavelli:

- Controllo rubinetterie, bocche di erogazione, flessibili e boccette;
- Controllo stato valvole di ritegno sotto lavelli a doccetta e loro sostituzione (annuale);
- Controllo fissaggio aste supporto doccette (semestrale);

APPARECCHIATURE IGIENICO SANITARIE

Manutenzione completa di tutte le apparecchiature igienico sanitarie presenti nei servizi igienici destinati al personale della cucina ed in particolare: eliminazione di ogni eventuale perdita, sostituzione di sifoni, rubinetti, miscelatori, passi rapidi, vaschette di risciacquo canotti, apparecchiature in ceramica, eventuali rifissaggio delle stesse ed eliminazione di ogni altro eventuale guasto.

IMPIANTI CUCINA

La ditta è tenuta alla manutenzione e al mantenimento funzionale degli impianti di distribuzione acqua all'interno della cucina ed in particolare la ditta deve: sostituire tubi, flessibili, rubinetti, sifoni, bocche di erogazione ed ogni altro eventuale accessorio che durante lo svolgimento delle opere di preparazione pasti, cottura, lavaggio stoviglie dovessero presentare malfunzionamenti o guasti.

IMPIANTI A GAS

Eliminare immediatamente ogni eventuale perdita di gas che si dovesse presentare durante la cottura ed in particolare chiudere immediatamente il contatore del gas, eliminare il guasto, effettuare la prova di tenuta a 100 mm H₂O per 15 minuti, rilasciare la dichiarazione di conformità, riaprire il contatore del gas come richiesto dalla norma UNI CIG 7129.

IMPIANTI ELETTRICI

Per quanto attiene l'impianto elettrico, limitatamente ai locali adibiti a cucina e servizio igienico adibito al personale addetto, la manutenzione programmata consiste nella verifica del funzionamento dell'impianto illuminazione d'emergenza nel rispetto della normativa UNI vigente. Qualora uno o più punti luce di emergenza siano guasti dovranno immediatamente essere sostituiti in un tempo massimo di 24 ore (esclusi sabato e festivi).

VERIFICHE SU IMPIANTO ELETTRICO LOCALE CUCINA E SERVIZIO IGIENICO ADIBITO AL PERSONALE DIPENDENTE

Controllo temperatura ambiente nei locali quadri elettrici

Controllo tensione in entrata sui quadri elettrici

Controllo tensione in uscita sui quadri elettrici

Controllo corrente assorbita totale sui quadri elettrici

Controllo corrente erogata totale sui quadri elettrici (suddivisa ove possibile per sezione preferenziale e normale)

Verifica chiusura sportelli dei quadri elettrici

Verifica integrità delle protezioni

Verifica delle tarature delle protezioni principali

Controllo stato all'interno del quadro elettrico, pulizia esterna, generale

Verifica targhettature identificative

Verifica a morsettiere

Verifica delle temperature di funzionamento sotto carico dei quadri elettrici

Verifica dei valori di tensione, frequenza ed amperaggio erogati

Verifica tarature interruttori BT

Verifica serraggio morsettiere e terminali

Verifica bulloneria del quadro

Verifica stato isolamento delle linee elettriche

In detta verifica è comunque ricompresa la sostituzione dei corpi illuminati al termine della loro "vita utile" e/o comunque in caso di mancato funzionamento (in questo caso nel più breve tempo possibile e comunque entro sette giorni naturali e consecutivi dal manifestarsi dell'evento).

IMPIANTI RIVELAZIONI GAS

Nel rispetto della tempistica prevista dalla normativa il concessionario dovrà provvedere a:

Pulizia dei rivelatori

Sostituzione di eventuali rivelatori guasti

Controllo e manutenzione centralina di rivelazione gas

Verifica funzionalità dell'impianto audio di allarme gas.

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

ART. 61 - PENALITA'

Il concessionario nell'esercizio dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio.

Ove il concessionario non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamenti, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, la stazione concedente provvederà ad applicare le seguenti penali:

importo penale in euro	tipologia
500,00	Utilizzo locali, attrezzature e beni di proprietà comunale per finalità diverse da quelle oggetto della presente concessione
1.000,00	Ritardato avvio del servizio
500,00	Mancata o incompleta fornitura delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio
500,00	Cariche microbiche superiori ai limiti previsti dalla normativa, accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione
500,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute)
1.000,00	Per ogni somministrazione di dieta speciale ad un utente diverso da quello cui la stessa è destinata o per mancata somministrazione di dieta speciale ad utente che ne necessita
500,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi
1.000,00	Mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità e mancata effettuazione dei controlli richiesti dalla procedura HACCP
1.000,00	Mancato rispetto delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro
1.000,00	Mancata osservanza delle norme contrattuali, previdenziali e assicurative del personale
1.000,00	Nel caso in cui i prodotti ortofrutticoli risultino inquinati da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi
1.000,00	Carenza igienica della cucina e dei refettori
1.000,00	Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti ed eventuale trasporto previste dalla normativa vigente
1.000,00	Mancata rintracciabilità degli alimenti
400,00	Mancato intervento per manutenzioni previste dall'art. 59 del presente capitolato
400,00	Mancato rispetto del piano di disinfestazione o derattizzazione e del piano di sanificazione
500,00	Rilevanti carenze nell'attività di riscossione delle rette con conseguente disagio per l'utenza

500,00	Alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste dall'art. 26 del presente capitolato e dalla schede tecniche prodotte dal concessionario
500,00	Mancata fornitura di prodotti BIO, IGP, DOP offerti in sede di gara ed approvati dall'A.C.
400,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero, se non autorizzato dal Comune e dall'asl
500,00	Errata preparazione delle pietanze
500,00	Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione
1.000,00	Somministrazione di pasti risultati contaminati
750,00	Rinvenimento nei pasti di parassiti, di corpi estranei organici ed inorganici
400,00	Mancato rispetto della temperatura
500,00	Etichettatura non conforme alla normativa vigente
500,00	Mancata preparazione e conservazione dei campioni di cui all'art. 58 del presente capitolato
500,00	Carenza della corretta prassi igienica del personale
250,00	Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale
250,00	Mancata consegna prima dell'inizio del servizio ed all'avvio di ogni anno scolastico dell'elenco nominativo del personale
250,00	Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto richiesto dall'art. 36 del presente capitolato
250,00	Mancata presentazione del piano manutenzioni
250,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti o richiesti dall'ufficio tecnico comunale
250,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. di eseguire controlli di conformità
250,00	Mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C., della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP
500,00	Mancata predisposizione, in tempo utile all'espletamento del successivo appalto e/o concessione, di un dettagliato inventario di tutte le attrezzature riconsegnate, come previsto all'art. 59 del presente capitolato
200,00	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
150,00	Per assenza del direttore del servizio senza idonea sostituzione
150,00	Mancato rispetto delle disposizioni in ordine al vestiario del personale – mancata dotazione DPI
150,00	Mancata presenza, presso il centro produzione pasti e presso il refettorio dei documenti previsti dal presente capitolato e dalle normative vigenti
250,00	Gestione non corretta dei rifiuti e della raccolta differenziata

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

L'A.C., entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, comunicherà con lettera raccomandata, fax, o posta certificata al concessionario l'eventuale inadempienza riscontrata.

Il concessionario avrà tempo 8 (otto) giorni dal ricevimento della contestazione per formulare le proprie controdeduzioni.

Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno del concessionario.

Il recupero delle penalità da parte dell'A.C. sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dal concessionario nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della garanzia definitiva.

ART. 62 - CARTA DEI SERVIZI

Il concessionario dovrà provvedere all'elaborazione della carta dei servizi, ove sono individuati i contenuti del servizio e le indicazioni per la definizione di eventuali contenziosi in via extragiudiziale, per presentare reclami e per accedere ad eventuali forme di indennizzo.

Entro 6 mesi dall'aggiudicazione il concessionario si dota di una carta della qualità del servizio.

Nella stesura della carta, nelle modalità di adozione e verifiche sulla qualità del servizio erogato, la ditta si atterrà alle disposizioni vigenti in materia.

ART. 63 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

In ogni caso il Comune si riserva di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi affidati in concessione.

Il Comune si riserva di delegare personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento del servizio.

ART. 64 - AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

Il concessionario 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 della concessione il concessionario è tenuto ad espletare quanto previsto dalla Deliberazione della Giunta Regionale n. 21-1278 del 23.12.2010 (SCIA sanitaria), per il centro di produzione pasti e refettori scuole primaria e secondaria e dell'infanzia, e quanto previsto da ogni altra normativa.

Il concessionario 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 della concessione per la tutela materiale dei lavoratori. Il concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 65 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza degli stessi. Il concessionario, 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.

Inoltre quanto dichiarato nell'Offerta Tecnico Qualitativa vincolerà l'aggiudicatario per tutta la durata contrattuale. In caso di proroga del contratto, dovranno essere rispettate le medesime condizioni offerte.

Il soggetto appaltatore deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi. Ciascun concorrente dovrà dichiarare di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad eseguire le prestazioni oggetto del contratto di appalto secondo quanto offerto, dichiarato e proposto nella propria offerta tecnica.

Poiché l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, anche tutti gli elementi dichiarati e proposti nell'offerta tecnico qualitativa costituiranno formale impegno e faranno parte integrante e sostanziale del relativo contratto.

Il contratto relativo alla concessione sarà siglato, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del Codice, in forma pubblica amministrativa a rogito del Segretario Comunale. Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 66 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 31 del Codice è nominato Responsabile Unico del Procedimento il Responsabile dei servizi scolastici.

ART. 67 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

-interruzione non motivata del servizio – abbandono della concessione - gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, in materia di sicurezza e prevenzione, e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dal concessionario anche a seguito di diffida dell'A.C.;

- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza, e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali);
- casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile al concessionario;
- quando il concessionario si renda colpevole di frode;
- mancata osservanza degli obblighi derivanti dalla legge n. 136/2010;
- subconcessione del servizio;
- cessione totale o parziale del contratto e cessione di ramo d'azienda;
- destinazione dei locali affidati al concessionario ad uso e per finalità diverse da quelle prescritte dal presente capitolato;
- consegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del concessionario e del personale adibito al servizio;
- reiterate applicazioni delle penali nel corso di un anno scolastico;
- errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva di cui l'ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;
- gravi irregolarità che possano recare danni agli utenti del servizio o, anche indirettamente, al Comune;
- violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata o pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. si avvalga di tale clausola, il concessionario incorre nella perdita della garanzia definitiva, che resta incamerata dall'A.C., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del concessionario, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpellano le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 68 - 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 Novara. Non è ammessa la clausola compromissoria.

ART. 69 - 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 in materia di servizi pubblici locali.

Si terrà comunque conto delle nuove o diverse norme che dovessero eventualmente entrare in vigore nel corso della concessione.

Allegati:

Allegato tecnico N. 1 – planimetria del centro di produzione pasti, refettorio scuola primaria e secondaria con layout attrezzature del centro di produzione pasti

Allegato tecnico N. 2 – planimetria del refettorio e locali della scuola dell'infanzia

Allegato N. 3 – DUVRI

Allegato N. 4 – prospetto pasti somministrati nel mese tipo

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Allegato N. 6 – tabella costo stimato annuo a carico A.C.

Allegato N. 7 - Bozza contratto ristorazione Fontaneto