

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE A NORMA DEL D.M. 25.07.2011
PERIODO:
SETTEMBRE 2017 - GIUGNO 2018
CON EVENTUALE RINNOVO PER IL PERIODO
SETTEMBRE 2018 - GIUGNO 2019**

INDICE

Art. 1	Definizioni
Art. 2	Oggetto dell'appalto
Art. 3	Durata dell'appalto
Art. 4	Centro di produzione pasti dell'Impresa
Art. 5	Caratteristiche dimensionali
Art. 6	Valore dell'appalto
Art. 7	Modalità di pagamento-revisione prezzi
Art. 8	Adempimenti previsti dalla legge n. 136/2010 e sm.i.
Art. 9	Cessione del credito
Art. 10	Rinuncia all'aggiudicazione
Art. 11	Recesso da parte dell'amministrazione comunale
Art. 12	Divieto di subappalto e cessione del contratto
Art. 13	Assicurazioni
Art. 14	Cauzione definitiva
Art. 15	Descrizione del servizio, modalità operative, manutenzioni
Art. 16	Funzioni personale Ata nell'ambito delle modalità operative di cui all'art. 15
Art. 17	Menu
Art. 18	Diete speciali
Art. 19	Menù dieta in bianco
Art. 20	Informazione agli utenti del servizio/Carta dei servizi
Art. 21	Educazione alimentare
Art. 22	Caratterisitche delle derrate alimentari
Art. 23	Modalità di trasporto pasti
Art. 24	Stoccaggio e conservazione delle derrate
Art. 25	Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (pasti crudi / pasti veicolati)

Art. 26	Igiene della produzione
Art. 27	Preparazione pasti
Art. 28	Riciclo
Art. 29	Condimenti
Art. 30	Specifiche tecniche relative ai materiali di contatto con gli alimenti – requisiti degli imballaggi
Art. 31	Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ed alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti
Art. 32	Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti presso il centro di produzione pasti/refettorio della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria
Art. 33	Organizzazione della ditta
Art. 34	Personale utilizzato
Art. 35	Rispetto delle normative vigenti per la tutela dei lavoratori – Formazione ed aggiornamento del personale.
Art. 36	Norme igienico sanitarie
Art. 37	Vestiario e disposizioni in materia di sicurezza
Art. 38	Rispetto delle normative vigenti per la tutela dei lavoratori
Art. 39	Sciopero e/ interruzione del servizio e/o situazioni di emergenza
Art. 40	Diritto di controllo del Comune
Art. 41	Soggetti ed organismi preposti al controllo
Art. 42	Tipologia e metodologia dei controlli
Art. 43	Contestazioni
Art. 44	Derrate non conformi
Art. 45	Blocco dei prodotti alimentari
Art. 46	Autocontrollo da parte dell'impresa (sistema HACCP)
Art. 47	Conservazione dei campioni (<i>pasto campione</i>)
Art. 48	Penalità
Art. 49	Verifica e soddisfazione dell'utenza
Art. 50	Licenze, autorizzazioni
Art. 51	Condizioni generali di contratto
Art. 52	Responsabile del procedimento
Art. 53	Risoluzione del contratto. Clausola risolutiva espressa
Art. 54	Controversie. Contenzioso e foro competente.
Art. 55	Riservatezza dei dati trattati
Art. 56	Rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, ai sensi art. 2, comma 3, D.P.R. 62/2013
Art. 57	Adempimento previsto da art. 2 d.lgs. 04.03.2014, n. 39 "attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/gai
Art. 58	Oneri contrattuali
Art. 59	Rinvio

ART.1 DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente appalto si intende per:

“**Comune, AC**”: l'Amministrazione Comunale di **Biandrate**

“**Impresa o IA**”: la ditta/Cooperativa affidataria del servizio di ristorazione

“**Capitolato speciale, capitolato o CSA**”: il presente documento comprensivo di tutti gli allegati tecnici

“**Codice dei contratti pubblici**”: D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 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

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

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

- gli alunni della scuola dell'infanzia
- gli alunni della scuola primaria
- gli alunni della scuola primaria che aderiscono al servizio di post scuola
- gli insegnanti ed il personale Ata aventi diritto al pasto
- personale ditta incaricata del servizio post scuola: su richiesta degli interessati che provvederanno al pagamento direttamente all'IA.

L'IA si impegna, qualora richiesto dall'AC, ad espletare eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico, al momento non specificatamente previsti nel capitolato - quali a titolo esemplificativo: fornitura pasti agli alunni della scuola secondaria di primo grado, consegna pasti a domicilio agli anziani, pranzo di Natale per anziani, pranzi collegati ad iniziative intraprese dall'amministrazione comunale - a cui si applicheranno le condizioni del presente capitolato e contrattuali.

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 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di un anno riferita all'anno scolastico 2017/2018.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del contratto per un ulteriore anno scolastico (2018/2019).

Diversamente, al fine di garantire la necessaria continuità nell'erogazione del servizio, potrà essere prevista un'opzione di proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante (*art. 106 comma 11 D.Lgs. n. 50/2016*).

A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'IA si impegna a dare avvio al servizio anche se non sia stato stipulato il relativo contratto di appalto.

Per eventuali ritardi nell'avvio del servizio verranno applicate le penalità previste dall'art. 48.

Ai sensi art. 106, comma 1 lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prevedere modifiche al contratto originario durante il periodo di efficacia che non ne alterano la natura generale e che saranno apportate in caso di trasferimento degli attuali

plessi scolastici presso la nuova struttura denominata “Cittadella degli Studi” ove, nella fase iniziale, è ipotizzabile per tutti gli utenti (*scuola infanzia/primaria/post scuola primaria*) la somministrazione di pasti veicolati dal centro cottura della ditta aggiudicataria con stoviglie a perdere, fatta salva l’eventualità di mantenere inalterato per l’a.s. 2017/2018 per gli alunni della scuola dell’infanzia il servizio così come è rappresentato nel presente capitolato all’art. 15.

A corredo di quanto sopra specificato si allega lay out del refettorio della “Cittadella degli Studi” la cui superficie è così suddivisa: mq. 250 refettorio – mq. 50 servizi igienici

Ad oggi problemi tecnici non consentono all’amministrazione comunale di individuare una data esatta del trasferimento e le effettive modalità di esecuzione del servizio.

ART. 4 CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DELL’IMPRESA

Le attività di preparazione e confezionamento che necessitano di essere effettuate presso il centro di produzione pasti dell’impresa affidataria dovranno essere totalmente eseguite e portate a termine in struttura adeguata, dotata di tutte le necessarie autorizzazioni di legge relative ad un centro di cottura con produzione pasti veicolati, completa delle attrezzature necessarie.

L’IA è tenuta inoltre, conformemente alla normativa in vigore -Reg. (CE) 852/2004 - ad eseguire l’autocontrollo presso la citata struttura nella quale vengono preparati i pasti di cui al presente CSA.

A tal fine nella relazione tecnica l’impresa partecipante alla gara dovrà dichiarare:

- l’ubicazione del centro di produzione pasti con l’indicazione della distanza chilometrica dal Comune di Biandrate.

La distanza chilometrica sarà oggetto di valutazione: mediante assegnazione di punteggio in proporzione alla minore distanza intercorrente tra il centro di cottura e di consumo in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti (*punto 5.4.6 allegato 1) D.M. 25.7.2011*)

- la sua capacità produttiva;
- il possesso delle autorizzazioni necessarie per produrre pasti (*compresi quelli relativi alle diete speciali*) destinati a ristorazione scolastica;
- se di proprietà: indicazione documenti atti a dimostrarne il titolo;
- se non di proprietà: indicazione dei documenti atti a dimostrare che il centro di produzione pasti è autorizzato a produrre pasti da veicolare.

In caso di aggiudicazione l’IA, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà depositare presso l’Amministrazione Comunale i documenti indicati nella relazione tecnica relativi al titolo di possesso o utilizzo del centro cottura.

ART. 5 CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Il numero presunto dei pasti di cui alla tabella sotto riportata è stato stimato sulla base dei pasti consumati nell'anno scolastico 2015/2016:

TABELLA NUMERO PRESUNTO PASTI

REFETTORIO GIORNI NEI QUALI DEVE ESSERE EFFETTUATO IL SERVIZIO	NUMERO PASTI ER0GATI A.S. 2015/2016	GIORNI DI FUNZIONAMENTO STIMATI A.S. 2017/2018	MEDIA PASTI GIORNALIERI STIMATI A.S. 2017/2018
SCUOLA DELL'INFANZIA dal lunedì al venerdì)	ALUNNI: 5.518 INSEGNANTI/ATA: 1.082	188	35
SCUOLA PRIMARIA n. 2 gg./settimana lunedì e mercoledì	ALUNNI: 3.599 INSEGNANTI/ATA: 201	68	56
POST SCUOLA PRIMARIA n. 3 gg./settimana martedì / giovedì / venerdì	ALUNNI: 1.820	103	18
TOTALE	12.220		

Per la scuola dell'infanzia è prevista la facoltà per gli alunni che non usufruiscono del pasto (*per intero anno scolastico o occasionale*) di usufruire della merenda mattutina e/o pomeridiana. Nell'anno scolastico 2016/2017 hanno richiesto tale servizio n. 5 utenti

Pertanto il numero presunto dei pasti da fornire annualmente è così quantificabile:

pasti crudi scuola dell'infanzia	n. 6.600
pasti veicolati per scuola primaria	n. 3.800
Pasti veicolati per post scuola primaria	n. 1.820
Solo merenda	n. 940

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, pertanto l'impresa dovrà erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni, le quali possono verificarsi sia in aumento che in diminuzione. Eventuali variazioni nel numero dei pasti non comportano modifiche del prezzo offerto, né altri oneri in capo al Comune.

ART. 6 VALORE DELL'APPALTO

L'importo è puramente indicativo tenuto conto che ogni anno scolastico è soggetto a variazioni e fluttuazioni in base al numero dei bambini ed al calendario scolastico.

L'importo stimato a base di gara per l'anno scolastico 2017/2018 è pari ad euro 64.869,40 al netto di Iva 4%; derivante da:

- euro 64.399,40 (Iva esclusa): importo del prezzo unitario di un pasto - pari ad euro 5,27 oltre all'Iva per un quantitativo presunto annuo di n. 12.220 pasti;
- euro 470,00 (Iva esclusa): importo del prezzo unitario di una merenda - pari ad euro 0,50 oltre all'Iva per un quantitativo presunto annuo di n. 940 merende

L'importo complessivo dell'appalto è pari ad euro 129.738,80 al netto di Iva 4%, comprensivo del valore del rinnovo per l'anno scolastico 2018/2019.

All'importo suindicato devono intendersi aggiunti gli oneri derivanti da rischi per interferenze come risultanti dal DUVRI (*allegato tecnico n.3 al presente CSA*) quantificati in euro 243,00 annui, oltre l'Iva, e non soggetti a ribasso.

L'importo è puramente indicativo in considerazione di quanto già esposto nell'articolo precedente.

Sulla base della tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali Aprile 2013 e in base ai dati indicati all'art. 34 si presume un'incidenza del 60% del costo della manodopera sull'importo a base di gara.

ART. 7 MODALITA' DI PAGAMENTO/REVISIONE PREZZI

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D.Lgs. 231/2002.

Il pagamento del corrispettivo a carico dell'AC sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolari e separate fatture:

⇒ fattura 1) relativa al servizio di ristorazione scolastica e dovrà contenere il numero dei pasti forniti, distinti tra scuola dell'infanzia e scuola primaria e con l'ulteriore distinzione tra alunni, insegnanti e personale Ata;

⇒ fattura 2) dovrà riportare il numero dei pasti forniti agli utenti del servizio post scuola. Come dettagliatamente descritto al successivo art. 15 a fine mese i moduli relativi agli utilizzatori del servizio dovranno essere inoltrati dal personale incaricato dell'IA all'AC.

L'ufficio comunale procederà ad idoneo controllo e compilazione di modulo riepilogativo che sarà trasmesso all'IA per l'emissione delle fatture.

Il D.M. n. 55 del 3.4.2013 ha disciplinato l'obbligo di utilizzo della fatturazione elettronica nei rapporti con la Pubblica amministrazione, in attuazione delle disposizioni della legge n. 244/2007, art. 1, commi da 209 a 214.

Le fatture elettroniche dovranno essere inviate in formato elettronico secondo le specifiche tecniche indicate nel D.M. 55/2013 all'indirizzo biandrate@pcert.it

Il D.L. 66/2014 convertito in Legge 89/2014 ha stabilito l'obbligatorietà dell'indicazione, nella fattura elettronica del codice identificativo di gara (CIG), il Codice Univoco, il numero e la data della determinazione contenente il relativo impegno di spesa, il numero del conto corrente dedicato sul quale effettuare il pagamento.

L'importo Iva sarà versata dal Comune di Biandrate ai sensi dell'articolo 17-ter D.P.R. 633/1972 introdotto dall'articolo 1, comma 629, lettera b) della legge 23.12.2014, n. 190 e successivo decreto Ministero dell'economia e delle finanze 23.1.2015 (*modalità e termini per il versamento dell'imposta sul valore aggiunto da parte delle pubbliche amministrazioni*)

Pertanto l'IA emetterà la fattura secondo quanto previsto dall'articolo 21 del decreto n. 633/1972 con l'annotazione "*scissione dei pagamenti*".

Gli oneri relativi alla sicurezza saranno liquidati alla scadenza di ogni anno scolastico contestualmente all'emissione della fattura relativa al mese di giugno.

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 del servizio.

La liquidazione delle fatture sarà effettuata previa verifica da parte del RUP di quanto sotto indicato:

- della regolarità della prestazione e sulla rispondenza della stessa ai requisiti qualitativi e quantitativi, ai termini e alle condizioni pattuite;
- della regolarità contributiva dell'IA a favore del proprio personale attestata a mezzo del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Ai sensi dell'art. 30 D.Lgs. n. 50/2016 in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale - al termine di ogni anno di servizio - dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento di regolarità contributiva.

Ai sensi art. 30 comma 6 D.Lgs. n. 50/2016 in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al comma 5 del medesimo decreto, il responsabile unico del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto.

Per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati alla ditta, il rimborso spese ed il pagamento di penalità irrogate - l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi dovuti, in subordine, a mezzo di incameramento della cauzione.

REVISIONE PREZZI

E' espressamente esclusa l'applicazione di qualsiasi forma di revisione dei prezzi.

ART. 8 ADEMPIMENTI PREVISTI DALLA LEGGE N. 136/2010 E SMI

Ai sensi dell'art. 3, commi 7 e 8, della Legge 136/2010 e smi, l'IA si impegna ad assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'affidamento dell'appalto 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. 9 CESSIONE DEL CREDITO

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

ART. 10 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'affidamento non potrà avanzare alcun recupero della cauzione 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. 11 RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

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

ART. 12 DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto tassativamente divieto di sub appaltare la gestione del servizio oggetto del presente appalto a pena di risoluzione ad eccezione delle analisi di laboratorio e le riparazioni delle apparecchiature presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia.

E' altresì vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale.

E' vietata la cessione di ramo d'azienda.

ART. 13 ASSICURAZIONI

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

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

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

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

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

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'IA durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00)) per sinistro, e per anno assicurativo.

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'AC prima dell'avvio del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto e l'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione comunale quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia di rinnovo annuale. I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'IA.

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

- non consentire alcuna cessazione, variazione, riduzione della copertura e delle garanzie prestate, se non preventivamente notificate al Comune di Biandrate a mezzo pec all'indirizzo: biandrate@pcert.it
- comunicare all'Amministrazione comunale a mezzo pec all'indirizzo: biandrate@pcert.it l'eventuale mancato pagamento del premio di proroga o di regolazione

ART. 14 CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali, del pagamento delle penali, del risarcimento dei danni, dell'integrità degli impianti e delle attrezzature di proprietà comunale e dei maggiori oneri derivanti da eventuali inadempimenti, l'IA dovrà costituire, con le modalità di cui all'art.103 D.Lgs. n. 50/2016 e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di "garanzia definitiva."

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

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

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

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'IA dovrà provvedere al reintegro con le modalità di cui all'art. 103 del Codice dei contratti pubblici entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione Comunale.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'appalto e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Troveranno applicazione le ulteriori disposizioni previste dall'art. 103 D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 15 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO, UBICAZIONE, MODALITÀ OPERATIVE, MANUTENZIONI

La scuola dell'infanzia è dotata di cucina presso la quale l'IA dovrà provvedere con personale alle proprie dipendenze alla preparazione dei pasti per gli alunni frequentanti.

La scuola primaria non è dotata di cucina pertanto i pasti saranno preparati presso il centro di cottura dell'IA e veicolati presso il centro refezionale della scuola primaria ed ivi distribuiti.

Il centro refezionale della scuola primaria è ubicato al secondo piano dell'edificio al quale si accede tramite scala (dimensione mq. 64,80).

Per l'espletamento del servizio, l'AC mette a disposizione dell'IA - a titolo gratuito - quanto segue:

⇒ locali, arredi ed attrezzature della cucina della scuola dell'infanzia e relativo refettorio;

⇒ locali refettorio scuola primaria ed armadietti spogliatoio;

Il consumo di energia elettrica, gas metano, acqua è a carico dell'Amministrazione comunale.

A tal fine si allega:

⇒ lay out locali cucina scuola dell'infanzia

⇒ elenco delle attrezzature presenti presso le strutture scolastiche, come da inventario effettuato in data 23.03.2017 dall'attuale affidatario del servizio.

Centro Produzione pasti della scuola dell'infanzia

Numero inventario	COD.	DESCRIZIONE
		Congelatore Ignis
	Zanussi	Piano di lavoro in acciaio 3 ante
	Rossignol	Bidone plastica con coperchio
	Giò stile	Bidone umido plastica con coperchio
	Olis	Tavolo acciaio mt. 2 x 1
365	Zanussi	Lavastoviglie acciaio
	Zanussi	Doppio lavello acciaio
360	Zanussi	Cucina 4 fuochi acciaio
	Esse Piemme	Lavandino legno acciaio 2 vasche
	Zanussi	Cappa acciaio
358	Zanussi	frigo acciaio
		Armadio 2 ante acciaio
		Scaffalatura a ripiani in ferro (5 piani)
	Olis	Piano di lavoro 2 ante acciaio
	Olis	Piano di lavoro 2 ante acciaio
	Metrò	n. 2 carrelli portavivande
		Armadietto metallo spogliatoio
	Robot coupe	n. 1 minipimmer
	Tefal	Spremi agrumi elettrico
		Schiacciapatate
		n. 1 insalatiera acciaio diametro cm. 28
		n. 1 bilancia metallica MDB
		n. 50 bicchieri plastica colorata
		n. 3 brocche plastica trasparente
		n. 48 piatti piani melanina
		n. 53 piatti fondi melanina
		n. 75 forchette
		n. 50 cucchiari
		n. 25 coltelli
		n. 45 cucchiaini
		n. 1 scola pasta acciaio da appoggio grande
		n. 1 scola verdure acciaio piccolo
		n. 3 insalatiere plastica
		n. 1 ciotola plastica rigida
		n. 1 insalatiera plastica
		n. 1 tagliere
		n. 1 pentola acciaio diametro cm. 30
		n. 1 pentola acciaio diametro cm. 35
		n. 1 pentola acciaio diametro cm. 40
		n. 1 teglia acciaio rettangolare cm. 25 x 35
		n. 2 teglia acciaio rettangolare cm. 23 x 30
		n. 1 tagliere tef. Cm. 30 x 40 x 2
		n. 2 molla arrosto inox cm. 21-20
		n. 3 ciotola araven in polietilene
		n. 2 vassosio esp. Cm. 48 x 38 x 2

Refettorio della scuola primaria

Numero inventario	COD.	DESCRIZIONE
	Montigrappa	Lavello acciaio lengo 2 vasche
266		Armadio metallo 2 ante
	Tata	Bidone sacco nero
	Stefamplast	n. 2 bidoni umido piccoli
265		Tavolo in legno e ferro
		n. 12 brocche di plastica
		n. 4 armadietti in metallo (spogliatoi) doppio scomparto

In tutti i refettori sono presenti tavoli e sedie in numero adeguato all'utenza.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto apposito verbale di concessione in uso delle attrezzature suindicate.

Durante tutto il periodo di gestione, l'IA si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione dell'AC. L'IA dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'AC in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare i controlli ritenuti necessari e/o utili.

Alla scadenza del contratto, l'IA si impegna a riconsegnare all'AC 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.

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'AC.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente all'IA.

MANUTENZIONI

Saranno a carico dell'IA la fornitura, l'integrazione ed eventuale sostituzione delle attrezzature in dotazione nelle mense (*anche qualora i materiali attualmente in dotazione non risultassero conformi alla vigente normativa*) e di quanto necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti (a titolo esemplificativo: pentole, piatti, posate, bicchieri ecc).

Ogni singola apparecchiatura dovrà essere mantenuta in buono stato e secondo le prescrizioni di legge.

Il personale alle dipendenze dell'IA, prima dell'utilizzo, dovrà essere adeguatamente formato rispetto al loro utilizzo.

Presso il centro produzione pasti della scuola dell'infanzia la riparazione delle apparecchiature occorrenti per la preparazione e distribuzione pasti (a titolo esemplificativo: lavastoviglie, cucina a gas, frigoriferi ecc.) è a carico dell'impresa affidataria e deve essere effettuata con urgenza al fine di non creare problemi agli utenti del servizio.

La manutenzione di macchinari deve essere effettuata garantendo il mantenimento delle prescrizioni di legge.

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

In caso di mancato intervento, l'AC provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste al successivo art. 48.

Al termine dell'appalto, 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 e dei refettori.

Tali verifiche saranno svolte dall'IA alla presenza dei rappresentanti dell'AC (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 dell'appaltatore.

Composizione giornata alimentare

per gli alunni della scuola dell'infanzia:

- merenda a metà mattina (alternare: frutta di stagione (*pronta per il consumo*) di almeno tre tipi diversi ed al giusto grado di maturazione nell'arco della settimana / mousse di frutta / yogurt)
- merenda pomeridiana: alle ore 15,45 (ad es. pane o crackers e marmellata e tea/ budino cioccolato/budino alla vaniglia/banana/focaccia/fette biscottate e cioccolatina/crostatine/succo di frutta 100%)
- primo piatto preparato con ricette diverse
- secondo piatto composto a rotazione da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori
- contorno di verdure (*patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati ad esempio passato/minestrone di verdure*)
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale
- utilizzo acqua di rete. Qualora si verificassero dei problemi alla rete dell'acquedotto comunale – tali da non rendere utilizzabile il consumo dell'acqua – l'IA dovrà provvedere alla fornitura di bottiglie di acqua naturale da somministrare agli utenti durante il pasto

per gli alunni della scuola primaria (compreso post scuola)

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

- utilizzo acqua di rete. Qualora si verificassero dei problemi alla rete dell'acquedotto comunale – tali da non rendere utilizzabile il consumo dell'acqua – l'IA dovrà provvedere alla fornitura di bottiglie di acqua naturale da somministrare agli utenti durante il pasto

Orario distribuzione pasti

Scuola dell'infanzia:

- ⇒ dal lunedì al venerdì
- merenda a metà mattina
- pranzo: alle ore 12,00
- merenda pomeridiana: alle ore 15,45

Scuola primaria e servizio post scuola:

- ⇒ lunedì/mercoledì: refezione scolastica
- ⇒ martedì/giovedì/venerdì: refezione post scuola
- in entrambi i casi pranzo alle ore 12,30 con possibilità di doppio turno per la refezione scolastica

I dati suindicati sono forniti sulla base del vigente calendario scolastico.

Gli orari ed i giorni per la somministrazione del pasto devono essere osservati in modo tassativo e devono essere modificati su richiesta del RUP in base ad eventuali nuove indicazioni pervenute dall'Istituto Comprensivo di Biandrate.

In caso di aumento straordinario del numero di utenti o per particolari esigenze l'IA - su richiesta del Comune - dovrà garantire l'effettuazione del servizio in più turni.

Presso la cucina e refettorio della scuola dell'infanzia sita in Via Ginetta Caccianotti n. 1 - piano terra - l'IA dovrà provvedere :

- 1) al reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari
- 2) alla fornitura di materiale a perdere a uso alimentare biodegradabile
- 3) alla fornitura dei prodotti di pulizia conformi alla normativa vigente
- 4) alla fornitura delle attrezzature e materiale occorrenti per la preparazione e distribuzione dei pasti a completamento di quelle messe a disposizione dell'AC che dovessero rendersi necessarie per l'espletamento del servizio
- 5) alla preparazione/distribuzione merenda a metà mattina compreso il lavaggio, sbucciatura e/o taglio della frutta
- 6) alla preparazione/distribuzione merenda al pomeriggio con conseguente pulizia refettorio e riordino cucina
- 7) alla preparazione pasti e diete speciali
- 8) alla preparazione e conservazione campioni dei prodotti somministrati giornalmente (*pasto campione*)
- 9) all'assemblaggio e condimento dei pasti
- 10) alla porzionatura dei pasti
- 11) all'attuazione della procedura HACCP (Reg. (CE) 852/2004)
- 12) al lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente
- 13) alla pulizia della cucina, del servizio igienico a disposizione del personale incaricato della preparazione dei pasti e armadietto spogliatoio annesso con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente. Per il servizio igienico di cui sopra l'IA dovrà provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, sapone liquido per le mani, carta igienica e quant'altro si rendesse necessario
- 14) alla pulizia del vano disimpegno cucina, come da layout (alleg. 1)

- 15) alla pulizia vetri della cucina
- 16) alla raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti con fornitura sacchi neri
- 17) alla fornitura di stoviglie a perdere qualora si verificasse un guasto alla lavastoviglie
- 18) alla formazione di tutto il personale coinvolto relativamente al contenuto del presente capitolato
- 19) corso di formazione sulle metodologie operative di distribuzione pasti e fondamentali dell'HACCP rivolto al personale Ata addetto alle funzioni miste

20) Gestione delle presenze:

Ogni mattina:

⇒ come da comunicazione prot. 1418/C14 in data 13.3.2015 dell'Istituto Comprensivo di Biandrate l'insegnante di sezione verifica giornalmente quali alunni usufruiranno della mensa e comunica per iscritto il numero degli stessi e il nominativo degli assenti su apposito modello; le collaboratrici scolastiche prelevano i modelli e, unitamente ai buoni pasto consegnati dalle famiglie, li consegnano al personale della cucina

Eventuali disdette dovranno essere segnalate alla cuoca entro le ore 10,00.

⇒ l'incaricato dell'IA provvederà al ritiro dei buoni mensa degli alunni che utilizzano il servizio e provvederà alla compilazione del modulo delle presenze su apposito stampato predisposto dall'AC il cui prototipo sarà fornito all'IA in fase di stipulazione del contratto; sarà cura dell'IA fornire mensilmente al proprio personale incaricato i moduli necessari per la gestione delle presenze.

A fine mese il modulo delle presenze sarà trasmesso all'AC per il controllo.

L'AC provvederà alla compilazione di apposito modulo riepilogativo che sarà trasmesso all'IA ai fini della successiva fatturazione.

Prima dell'inizio del servizio l'IA provvederà alla sostituzione delle tovaglie plastificate dei tavoli presenti nel refettorio.

Presso il refettorio della scuola primaria sito in Via Giulio Greppi n. 18/B - secondo piano, accesso tramite scala - l'IA dovrà provvedere:

- 1) alla fornitura di apposito/i carrello/i scaldavivande di proprietà della ditta al fine di consentire il mantenimento delle temperature dei pasti veicolati.
Il/i carrello/i scaldavivande dovrà/anno 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
- 2) all'apparecchiatura dei tavoli con:
 - a) tovaglietta in carta monouso
 - b) stoviglie a perdere (piatti)
 - c) posate a perdere (cucchiaio, coltello, cucchiaino se previsto il dessert)
 - d) bicchieri a perdere
 - e) tovagliolo a due veli

Il materiale di cui alle lettere a) b) c) d) e) dovrà essere fornito dall'IA
- 3) alla preparazione pasti e diete speciali presso il centro di cottura dell'IA (*compresa la preparazione e conservazione campioni dei prodotti somministrati giornalmente - pasto campione*)
- 4) alla veicolazione pasti e diete speciali e quanto necessario al servizio dal centro di produzione pasti dell'IA al refettorio di cui trattasi
- 5) al ricevimento e posizionamento dei pasti caldi nello scaldavivande
- 6) all'assemblaggio e condimento pasti / porzionatura e distribuzione pasti
- 7) allo sgombero stoviglie utilizzate dagli utenti
- 8) alla pulizia del locale adibito a refettorio limitatamente alle giornate in cui si effettua la refezione per servizio post scuola (*attualmente martedì/giovedì/venerdì*)
- 9) alla pulizia dell'armadietto spogliatoio

- 10) all'attuazione della procedura HACCP (Reg. (CE) 852/2004)
- 11) alla formazione di tutto il personale coinvolto relativamente al contenuto del presente capitolato
- 12) corso di formazione sulle metodologie operative di distribuzione pasti e fondamentali dell'HACCP rivolto al personale Ata nell'eventualità fosse coinvolto nella somministrazione dei pasti
- 13) alla raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti con fornitura sacchi neri
- 14) al recupero contenitori termici e teglie per il lavaggio
- 15) Gestione delle presenze:

Ogni mattina:

⇒ come da comunicazione dell'Istituto Comprensivo di Biandrate prot. 1418/ C14 in data 13.3.2015 il personale Ata provvederà giornalmente a raccogliere il numero degli alunni che usufruiranno della mensa, ne controllerà la congruità con i buoni pasto consegnati dalle famiglie e lo comunicherà all'IA. Eventuali disdette dovranno essere comunicate al centro cottura entro le ore 10,00.

⇒ l'incaricato dell'IA provvederà giornalmente al ritiro dei buoni mensa degli alunni che utilizzano il servizio e provvederà alla compilazione del modulo delle presenze su apposito stampato predisposto dall'AC e fornito all'IA in fase di stipulazione del contratto; sarà cura dell' IA fornire mensilmente al proprio personale incaricato i moduli necessari per la gestione delle presenze.

A fine mese il modulo delle presenze sarà trasmesso all'AC. per il controllo. L'AC provvederà alla compilazione di apposito modulo riepilogativo che sarà trasmesso all'IA ai fini della successiva fatturazione.

ART. 16 FUNZIONI PERSONALE ATA NELL'AMBITO DELLE MODALITA' OPERATIVE DI CUI ALL'ART. 15

Il personale Ata operante presso la scuola dell'infanzia provvederà ai sensi del Protocollo d'Intesa sottoscritto il 12.09.2000 tra il Ministero della Pubblica Istruzione e l'Unione Province d'Italia, l'Associazione Nazionale Comuni di Italia ed enti Montani e le Organizzazioni sindacali CGIL, CISL,UIL e SNALS a quanto segue:

- come da comunicazione dell'Istituto Comprensivo di Biandrate prot. 1418/C14 in data 13.3.2015 l'insegnante di sezione verifica giornalmente quali alunni usufruiranno della mensa e comunica per iscritto il numero degli stessi e il nominativo degli assenti su apposito modello; le collaboratrici scolastiche prelevano i modelli e, unitamente ai buoni pasto consegnati dalle famiglie, li consegnano al personale della cucina
- alla pulizia del locale scolastico adibito a refettorio
- all'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione dei pasti

Inoltre il personale Ata in base alla convenzione "*funzioni miste*" provvederà alla:

- a) predisposizione dei tavoli per i pasti
- b) distribuzione dei pasti
- c) pulizia dei tavoli al termine del pasto

I servizi di cui ai punti a) b) c) saranno oggetto di apposita convenzione tra il Comune e l'Istituto Comprensivo di Biandrate (*funzioni miste*)

Il personale Ata operante presso la scuola primaria ai sensi del Protocollo d'Intesa di cui al punto precedente e come da comunicazione dell'Istituto Comprensivo di Biandrate prot. 1418/C14 in data 13.3.2015, provvederà giornalmente a raccogliere il numero degli alunni che usufruiranno della mensa, ne controllerà la congruità con i buoni pasto consegnati dalle famiglie e lo comunicherà all'IA.

Provvederà inoltre:

- ⇒ all'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione dei pasti
- ⇒ alla pulizia del locale scolastico adibito a refettorio

⇒ Come già specificato all'art. 15 nei giorni in cui viene effettuata la ristorazione per gli utenti del servizio post scuola la pulizia del locale adibito a refettorio della scuola primaria è a carico dell'IA.

ART. 17 MENU'

I menù allegati al presente capitolato sono predisposti su quattro settimane così distinti:

- a) Menù estivo per utenti della scuola dell'infanzia con merenda mattutina e pomeridiana
- b) Menù invernale per utenti della scuola dell'infanzia con merenda mattutina e pomeridiana
- c) Menù estivo per utenti della scuola primaria
- d) Menù invernale per utenti della scuola primaria

La ditta in sede di gara può proporre migliorie ai menù allegati al presente capitolato.

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

La ditta affidataria, al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari religiose delle famiglie dovrà predisporre menù differenziati (*privi di carne suina, con l'esclusione di tutti i tipi di carne, menù vegetariano*) sempre distinti secondo quanto elencato ai punti a) b) c) d).

Nell'anno scolastico 2016/2017 sono stati richiesti n. 23 menù per motivi religiosi (*n. 10 per scuola dell'infanzia e n. 13 per scuola primaria*).

In tali casi la famiglia presenterà apposita richiesta all'IA su apposito modulo predisposto dalla medesima.

Dovrà inoltre essere previsto un menù di emergenza.

In occasione delle gite scolastiche, qualora richiesto, l'IA dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione di un cestino freddo da viaggio composto da:

- panino al formaggio
- panino al prosciutto cotto magro
- frutto fresco di stagione
- dolce da forno
- succo di frutta 100% frutta in treta brik da 20° ml
- bottiglietta acqua minerale naturale da 500 ml
- due tovaglioli di carta
- un bicchiere monouso

Anche nei pranzi a sacco si dovrà provvedere alla predisposizione del cestino speciale per gli utenti con dieta speciale

L'IA dovrà provvedere:

- a) alla stesura definitiva dei menù (compresi i menù differenziati) concordati con l'Amministrazione Comunale nei quali i prodotti surgelati dovranno essere contrassegnati con un asterisco;
- 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*).

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

Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

- 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 di Novara, in tempo utile per l'attivazione del servizio

In occasione delle festività di Natale e Pasqua l'IA dovrà provvedere alla fornitura di un dolce

caratteristico della ricorrenza senza che ciò comporti alcun costo aggiuntivo e tenendo conto di eventuali diete speciali.

Nel corso della durata dell'appalto 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 di Novara.

ART. 18 DIETE SPECIALI

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

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard a seguito di particolari patologie, intolleranze o allergie da parte degli utenti.

Le diete speciali saranno somministrate a cura dell'IA sulla base dei menù personalizzati per singolo utente, redatti ed approvati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl NO 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.

L'IA dovrà predisporre e mantenere attiva presso il proprio centro di produzione pasti, presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia ed i refettori una procedura per la gestione delle diete speciali.

Tale procedura dovrà prevedere una sezione dedicata per la preparazione delle diete per celiaci (dall'approvvigionamento, allo stoccaggio delle materie prime, pentole, stoviglie, alla lavorazione, alla gestione delle rimanenze, alla somministrazione, agli indumenti del personale dedicati a questo scopo) e dovrà essere in linea con gli indirizzi dell'Associazione Italiana Celiachia.

E' a carico dell'IA eventuale dotazione presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e refettorio della scuola primaria dell'attrezzatura (pentole, stoviglie, piatti, bicchieri, posate ecc.) occorrente per la preparazione dei pasti per celiaci ed altre diete speciali a completamento delle attrezzature messe a disposizione dell'AC.

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

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

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

Il loro confezionamento dovrà avvenire utilizzando i seguenti prodotti:

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

Nell'anno scolastico 2016/2017 è stato richiesto n. 1 menù dieta speciale per la scuola dell'infanzia

ART. 19 MENU DIETA IN BIANCO

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

Le diete in bianco devono essere costituite da:

- un primo piatto di pasta o riso, asciutti conditi con pomodoro o con olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano 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. 20 INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO/CARTA DEI SERVIZI

I menù approvati dall'ASL NO - Servizio SIAN - dovranno essere affissi a cura dell'IA presso i refettori.

Il Comune provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'Ente.

L'IA dovrà trasmettere la Carta dei Servizi che sarà pubblicata sul sito istituzionale dell'ente

ART. 21 EDUCAZIONE ALIMENTARE

Al fine di utilizzare la refezione scolastica come momento formativo, qualora richiesto dall'AC, l'IA si impegna a collaborare con il Servizio Igiene e Alimenti dell'Asl No di Novara per effettuare eventuali interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie.

ART. 22 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> e nel rispetto delle

-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.

Le caratteristiche di cui al presente articolo dovranno essere osservate sia presso il centro di produzione pasti dell'IA sia presso il centro produzione pasti della scuola dell'infanzia.

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).

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%(per cento) 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%(per cento) 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.

- Carne deve provenire:

per almeno il 15%(per cento) 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%(per cento) 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.

- Pesce deve provenire:

per almeno il 20%(per cento), 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.

L'IA 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.

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 l'IA dovrà fornire - prima dell'inizio del servizio - ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:

- l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni che dovrà essere obbligatoriamente da allevamenti italiani e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004;
- tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati.
Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto
Analoghe schede dovranno essere consegnate anche per i materiali a contatto con gli alimenti.

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

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

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

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

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

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

ART. 23 MODALITA' PER TRASPORTO PASTI

Contenitori per il trasporto

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

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

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

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

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

Trasporto pasti pronti: 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 l'IA dovrà fornire l'occorrente per il condimento.

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

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

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

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

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

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

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.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

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.

Per i pasti veicolati il piano di trasporto deve garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie dei prodotti e la temperatura di legge.

Per le derrate/pasti veicolati presso ciascuna cucina/refettorio, l'IA emetterà bolla di consegna con l'indicazione delle derrate/numero pasti consegnati, nonché – per i pasti veicolati dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tale bolle dovranno essere conservate presso ciascuna cucina/refettorio per gli opportuni controlli.

ART. 24 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

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

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

Nel caso di frigoriferi dedicati ai prodotti ortofrutticoli è ammesso il loro stoccaggio in cassette o cartoni, altrimenti i prodotti dovranno essere posti anch'essi in contenitori per alimenti muniti di coperchio mantenendo idonea identificazione ed etichettatura.

E' vietato l'utilizzo di contenitori/cassette/cartoni riciclati da precedenti consegne.

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

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

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

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

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

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

ART. 25 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI (PASTI CRUDI/PASTI VEICOLATI)

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane

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

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

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

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

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

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

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

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

Pane grattugiato

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

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

Crostini di pane

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

Pasta lievitata per la preparazione di pizza/focaccia

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

di vendita-peso netto-data di produzione-lotto di rintracciabilità-modalità di conservazione. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

Pizza margherita pluriporzione

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

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

Pizza margherita monoporzione

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (*esempio senza mozzarella o senza pomodoro*) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termo sigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge e consumata nello stesso giorno di consegna.

Biscotti

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

Crackers - fette biscottate

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

Pandoro, panettone e colomba (da fornire in occasione delle festività)

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

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

A richiesta dell'AC 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 (anche integrali)

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. E' ammessa e consigliabile l'introduzione di pasta integrale.

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

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 arrosti e fettine
- fesone di spalla per tritate, ragù, polpette, spezzatino

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

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

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

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

Carni suine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Carni avicole

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

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

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

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

Saranno richiesti:

- fuselli di pollo
- petti di pollo senz'osso
- fesa di tacchino

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

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

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

Salumi e insaccati

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

Prosciutto cotto

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

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

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

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

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

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

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

Prosciutto crudo DOP

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

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

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

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

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

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

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

Bresaola

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

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

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

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

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

LATTE

Per le merende è richiesto latte Uht intero.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte parzialmente scremato a lunga conservazione UHT.

Esso deve avere alla consegna un intervallo minimo di 2 mesi

Altri tipi di latte vaccino

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

Latti non vaccini

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capria, 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, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali.

UOVA

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

La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna

Le uova e i relativi imballaggi devono rispettare le norme specifiche di etichettatura del Regolamento CE n. 589/2008 e del Decreto 11 dicembre 2009 del Ministero delle Politiche Agricole.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti ittici surgelati

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

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

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

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento 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.

Il pesce non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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

scadenza.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il calendario stagionale sotto riportato.

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

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

Calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli

Gennaio

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio

banane, mele, pere, arance, kiwi, limoni

Maggio

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano

banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie

Giugno

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

banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne,

Settembre

Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio

banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

Ottobre

Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre

Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi

ORTAGGI, ERBE AROMATICHE FRESCHE

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

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

Tutti i vegetali devono essere:

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

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

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

ORTAGGI SURGELATI

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

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

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

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

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

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

FRUTTA FRESCA

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

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

La frutta deve essere:

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

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

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

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

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

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

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

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

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

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

CONSERVE ALIMENTARI

Tonno in scatola

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

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

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

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

Pomodori pelati/passata di pomodoro

Dovranno essere di provenienza italiana.

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

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

CONDIMENTI

Olio extravergine di oliva

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

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

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

Aceto bianco

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

Sale fine e grosso

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

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

Pesto

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

ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

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

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro

o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PRODOTTI VARI

Zucchero

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

The/camomilla

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

Si richiede the e camomilla in bustine filtro in carta.

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

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

Miele

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

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

Non deve presentare sapore ed odore estranei.

Non deve aver iniziato un processo di fermentazione.

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

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

Confettura di frutta

Deve essere fornita confettura extra in idonee confezioni.

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

Cioccolato e crema di cioccolato spalmabile

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

Cacao solubile e prodotti simili

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

Lievito per dolci e pizze

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

Gelato

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

Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi.

Succo di frutta monoporzione

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

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

Alimenti senza glutine

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

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

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

ART. 26 IGIENE DELLA PRODUZIONE

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

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

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

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

ART. 27 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 NO

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

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

Tutti i pasti dovranno essere preparati con sistemi tradizionali e con l'impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente presso il centro di produzione pasti dell'IA e presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia; in caso di impossibilità di funzionamento dei suindicati centri di produzione pasti la ditta si impegna ad erogare un pasto di analoga qualità, gradimento e quantità.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente.

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

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

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

Gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo.

La carne dovrà essere macinata il giorno stesso della cottura.

Le paste devono cucinate escludendo la precottura.

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

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

Il copricapo che contiene la capigliatura è obbligatorio in tutte le fasi di preparazione e distribuzione dei pasti.

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

Presso la scuola dell'infanzia le merende mattutine/pomeridiane 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.

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

ART. 28 RICICLO

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

ART. 29 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. 30 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/refettorio della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

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

Conformemente al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - Green Public Procurement - (PAN GPP), 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 – l'IA 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 dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

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%(per cento) in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60% (per cento).

L'IA 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. 31 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA ED ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE n. 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 e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici, (*punto 5.3.5 allegato 1- DM. 25.07.2011*) e Reg. CE n.1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals).

L'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. I prodotti devono essere dotati dell'etichetta Ecolabel. In mancanza deve essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da:

- scheda tecnica
- scheda di sicurezza,

redatte secondo la vigente normativa

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

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

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

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

La ditta dovrà essere in possesso di un piano di sanificazione dettagliato da esplicitare in sede di gara, realizzato secondo i principi del sistema HACCP, 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, dispensa e altri locali interessati del centro produzione pasti dell'IA
- Area cucina, dispensa, disimpegno, spogliatoio, servizio igienico della scuola dell'infanzia
- Area refettorio della scuola primaria limitatamente alle giornate in cui si svolge il servizio post scuola
- Mezzi di trasporto per pasti veicolati
- Termometri in dotazione
- Contenitori termici destinati alla veicolazione dei pasti
- Carrello scaldavivande utilizzato per i pasti veicolati presso il refettorio della scuola primaria

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

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

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

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

ART. 32 RACCOLTA E SMALTIMENTO DIFFERENZIATO DEI RIFIUTI PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI/REFETTORIO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRESSO IL REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire nel rispetto delle disposizioni e del calendario predisposto dall'ente gestore del servizio (*Consorzio Bacino Basso Novarese*) e secondo quanto previsto dal Regolamento Comunale per i servizi di raccolta integrata approvato dal Consiglio comunale con deliberazione n. 12 del 19.3.2014 e consultabile sul sito istituzionale www.comune.biandrate.no.it/ComRegolamenti.asp → Pubblicazioni → Regolamenti

Presso il centro di produzione pasti/refettorio della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria la raccolta differenziata deve essere gestita utilizzando adeguati contenitori per rifiuti con coperchio con comando a pedale.

L'IA dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi neri nei formati necessari all'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

ART. 33 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA

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

Il responsabile del servizio è incaricato delle seguenti funzioni:

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

Il responsabile del servizio dovrà essere reperibile giornalmente.

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

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

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

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

ART. 34 PERSONALE UTILIZZATO

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolto 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.

l'IA si impegna, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, all'assorbimento del personale attualmente impegnato nell'esecuzione del servizio ai sensi del CCNL Turismo PP.EE. del 20.02.2010, e ad applicare lo stesso trattamento giuridico, retributivo e previdenziale non inferiore a quello in godimento, riconoscendo il rispettivo livello di inquadramento e l'anzianità di servizio.

Per lo svolgimento dell'intero servizio l'IA dovrà avvalersi del personale preesistente come da elenco fornito dalla ditta uscente alla stazione appaltante così come previsto dal CCNL Turismo PP.EE. del 20.02.2010, salvo esplicita rinuncia individuale.

Il servizio presso la scuola dell'infanzia deve essere obbligatoriamente presente la figura di cuoco/a con provata esperienza.

Al tal fine si forniscono i dati relativi al personale attualmente operante presso le suddette strutture e forniti dall'attuale affidatario del servizio:

qualifica	h./sett.	data assunzione	
IV Livello CCNL	20,00	01.09.2016	Per produzione pasti presso centro cottura ditta affidataria
V Livello CCNL	27,50	11.09.2015	Produzione pasti presso cucina scuola infanzia
VI S Livello CCNL	12,50	11.09.2015	Somministrazione pasti scuola primaria

Contratto applicato: Turismo - Pubblici Esercizi del 20.02.2010

Le ore suindicate potranno subire variazioni in base alle esigenze legate all'espletamento delle attività di cui al presente capitolato e che dovranno essere garantite dall'IA.

L'assorbimento del personale avverrà nella forma e nel rispetto degli art. 331 e successivi del CCNL su richiamato mediante cessione del contratto di lavoro rimanendo così esclusa l'applicazione della normativa di cui al D. Lgs. N. 23/2015 e L. 183 del 2014

Dovrà essere garantita la giusta tutela al personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferire, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/70, al momento dell'avvio dell'appalto, garantendo l'assorbimento dello stesso al termine del periodo di astensione obbligatoria e/o facoltativa, infortunio, malattia, aspettativa sindacale, legge 300/70.

L'assorbimento dovrà essere attuato riconoscendo l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta presso l'ente nelle precedenti aziende/cooperative con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato, previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro. Per quelli che dovranno maturare si farà riferimento alla data di assunzione con le precedenti aziende/cooperative che hanno lavorato per il medesimo servizio dell'ente.

A tutto il personale che si trova e si troverà ad operare nel servizio oggetto dell'appalto, sia tempo indeterminato che a tempo determinato, dovrà essere tassativamente applicato il CCNL di settore, firmato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale ed i successivi rinnovi, senza deroga alcuna, con riferimento alla qualifica corrispondente ed alle mansioni svolte e la con salvaguardia degli accordi locali in essere.

Dovrà inoltre essere rispettato l'accordo integrativo regionale vigente firmato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, compresi i successivi rinnovi.

A tutto il personale l'IA dovrà applicare lo Statuto dei Lavoratori (Legge 300/1970), compreso l'art. 18, nonché le assicurazioni, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a suo carico tutti gli oneri e le sanzioni civili e penali previsti dalla legge o regolamenti vigenti in materia.

Nel caso si verifichi una contrazione del monte ore da erogare, decisa dall'Amministrazione Comunale, l'aggiudicataria, previo accordo con le OO.SS., dovrà attivare tutti gli ammortizzatori sociali utilizzabili e possibili al fine di salvaguardare l'occupazione e le retribuzioni del personale.

A titolo rafforzativo si precisa che:

. per l'Istituto della Maternità, come condizione di miglior favore rispetto al CCNL di settore per il periodo di astensione anticipata e obbligatoria, l'IA integrerà la quota Inps fino al raggiungimento del 100% del salario effettivo e per il periodo di assenza per astensione facoltativa l'IA integrerà il primo mese della stessa fino al 100% del salario effettivo;

. le percentuali di personale da calcolarsi per il diritto allo studio e qualificazione di aggiornamento professionale, si intendono sul personale impiegato dall'IA nell'appalto. In caso di richiesta, da parte delle lavoratrici dei permessi di studio o di aggiornamento professionale e riqualifica, la risposta dovrà essere tempestiva (massimo entro 15 giorni) e documentata. Superata tale tempistica si considera accettata la richiesta.

L'inosservanza o il mancato adempimento degli obblighi sopra citati e comunque la mancata applicazione integrale del CCNL, dell'eventuale contratto integrativo, firmati con le OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, accertata dall'Amministrazione direttamente o tramite altri Enti preposti al controllo, comporta la possibilità di risoluzione del

contratto stipulato tra le parti. In quest'ultimo caso l'ente si riserva la facoltà di tutelare i propri interessi nelle sedi competenti, dopo aver provveduto all'incameramento della cauzione, in qualsiasi forma costituita.

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 del presente appalto 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 appaltante.

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 dell'appalto non ricorre alcun tipo di rapporto tra il Comune ed i dipendenti dell'IA.

La ditta dovrà:

- comunicare, prima dell'inizio del servizio per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e presso la scuola primaria con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro, nonché della posizione contributiva ed assicurativa. Dovrà allegare alla suddetta comunicazione apposita dichiarazione rilasciata dal responsabile abilitato ad impegnare l'IA attestante per ogni singolo operatore addetto l'immunità da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione
- tenere un foglio firma riepilogativo mensile del personale addetto completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il servizio in base al numero dei pasti da erogare.

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

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

Relativamente alla consegna pasti a domicilio agli anziani - qualora fosse istituito il servizio - il personale che consegna i pasti deve depositare il contenitore direttamente dentro la casa dell'utente. La consegna dovrà essere effettuata mediante l'utilizzo di un mezzo idoneo al trasporto degli alimenti ed agli orari che saranno concordati con l'AC.

E' a carico della ditta il ritiro del contenitore depositato.

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.

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

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

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

L'AC si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo a suo insindacabile giudizio.

ART. 35 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI PER LA TUTELA DEI LAVORATORI – 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 (corsi di primo soccorso e antincendio) ed al Regolamento (CE) 852/2004 capitolo XII *“Formazione”*, l'IA 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 adibito al trasporto e consegna pasti a domicilio agli anziani qualora fosse istituito il 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*
- *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.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare al personale di cucina e ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'Asl NO – Servizio Sian - anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali (es. celiaci).

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

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

ART. 36 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 Regolamento (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, alla veicolazione ed alla distribuzione dei pasti dovrà curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il

personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi in lavorazione.

I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

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

ART. 37 VESTIARIO E DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

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

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

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

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

Presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria gli armadietti a doppi scomparto, concessi in comodo d'uso gratuito dal Comune, dovranno essere mantenuti lavati e disinfettati.

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

E' fatto obbligo alla ditta di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

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

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

ART. 38 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI PER LA TUTELA DEI LAVORATORI

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

L'IA è tenuta:

-all'osservanza ed applicazione delle normative in maniera retributiva, contributiva, previdenziale ed assicurativa, nonché di tutela della salute e sicurezza dei luoghi di lavoro; all'osservanza di tutti gli oneri connessi all'assunzione secondo le disposizioni di Legge in vigore;

-a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo di Lavoro su citato e da quello provinciale di categoria;

-a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi presati nel presente capitolato le disposizioni in materia di prevenzione antinfortunistica, con particolare riferimento alla normativa di cui al D.lgs n. 81/2008 e s.m.i

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere

provveduto ai suddetti adempimenti.

ART. 39 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E/O SITUAZIONI DI EMERGENZA

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

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

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

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

Alla ditta non sarà dovuto nessun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza l'IA 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 della scuola dell'infanzia per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando i pasti veicolati prodotti presso il proprio centro di produzione pasti.

ART. 40 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. L'IA dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 41 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
- strutture specializzate incaricate dal Comune
- la commissione mensa - qualora fosse istituita -

ART. 42 TIPOLOGIA E METODOLOGIA DEI CONTROLLI

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

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

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

I controlli sono a vista ed analitici.

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

- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato e delle schede tecniche prodotte dall'IA
- controllo quantità dei pasti pronti in fase di distribuzione in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- verifica del rispetto del menù
- modalità di stoccaggio delle derrate
- temperatura del frigorifero e dei congelatore
- controllo data scadenza prodotti
- modalità lavorazione derrate
- modalità di preparazione dei pasti e delle diete speciali
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- valutazione del gradimento dei pasti da parte degli utenti
- lavaggio ed impiego sanificanti
- modalità sanificazione
- verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico servizio ad uso personale ditta affidataria presso la scuola dell'infanzia
- stato igienico armadietti/spogliatoi presso la scuola dell'infanzia e presso la scuola primaria
- organizzazione del personale
- professionalità addetti
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti al refettorio della scuola primaria
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata
- controlli in materia di sicurezza.

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

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

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

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

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

Presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia 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. 43 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. 44 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. 45 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 all'IA: Le spese sostenute per l'analisi saranno a carico dell'IA.

ART. 46 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

Presso il centro di produzione pasti dell'IA, presso la cucina della scuola dell'infanzia e presso i refettori interessati al presente servizio di ristorazione dovranno essere predisposte, attuate e mantenute attive procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari.

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

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

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

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

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

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

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

L'IA 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 essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa.

ART. 47 CONSERVAZIONE CAMPIONI (*pasto campione*)

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

Il personale dovrà essere adeguatamente formato circa tali procedure di prelievo e

conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

ART. 48 PENALITA'

Ove l'IA non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamenti, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato la stazione appaltante provvederà ad applicare le seguenti penali:

importo penale in euro	tipologia
300,00	Utilizzo locali, attrezzature e beni di proprietà comunale e/o Istituto scolastico per finalità diverse da quelle oggetto del presente appalto
300,00	Ritardato avvio del servizio
300,00	Mancata o incompleta fornitura delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio a completamento di quelle messe a disposizione del Comune
1.000,00	Cariche microbiche superiori ai limiti previsti dalla normativa accertate da un laboratorio di analisi dotato di idonea certificazione
1.000,00	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 utente diverso da quello cui la stessa è destinata o per mancata somministrazione di dieta speciale ad utente che ne necessita
1.000,00	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 per mancata effettuazione dei controlli richiesti dalla procedure HACCP
1.000,00	Mancata osservanza delle norme contrattuali, previdenziali assicurative relative al personale, mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale
1.000,00	Nel caso in cui i prodotti ortofruttilicoli risultino inquinati da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi. Somministrazioni di pasti risultati contaminati
1.000,00	Per carenza igienica della cucina e dei refettori utilizzati per il presente appalto
1.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitaria riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti ed il trasporto previste dalla normativa vigente
1.000,00	Mancata rintracciabilità degli alimenti
1.000,00	Mancato rispetto del piano di sanificazione
1.000,00	Alimenti non conformi o con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste dal presente capitolato e dalle schede tecniche prodotte dall'IA
1.000,00	Mancata fornitura di prodotti BIO, IGP, DOP, SGT offerti in sede di gara
100,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero, se non autorizzato dal Comune e dall'Asl

1.000,00	Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione
1.000,00	Rinvenimento di parassiti, di corpi organici ed inorganici
1.000,00	Etichettatura non conforme alla normative vigente
1.000,00	Mancata preparazione e conservazione dei campioni di cui all'art.47 del presente capitolato
1.000,00	Carenza della corretta prassi igienica del personale
500,00	Mancata consegna prima dell'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale con l'indicazione dei dati richiesti all'art. 34
500,00	Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto richiesto all'art.31 del presente capitolato
300,00	Mancato intervento per riparazione attrezzature di cui all'art. 15
200,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'AC di eseguire i controlli di conformità
500,00	Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'AC, della documentazione inerente la messa in atto del sistema Haccp
100,00	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 15 del presente capitolato
300,00	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
100,00	Per assenza del responsabile del servizio senza idonea sostituzione
300,00	Mancato rispetto delle disposizioni in ordine al vestiario del personale – mancata dotazione DPI
300,00	Mancata presenza, presso il centro produzione pasti e presso il refettorio, dei documenti previsti dal presente capitolato e dalle normative vigenti
300,00	Gestione non corretta di rifiuti e della raccolta differenziata
100,00	Mancata o inadeguata compilazione dei moduli relativi alla gestione delle presenze.
300,00	Mancata presentazione della carta dei servizi

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, inoltrerà all'IA a mezzo pec la notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.

L'IA avrà tempo 10 giorni dal ricevimento della pec per formulare le proprie controdeduzioni.

A seguito delle intervenute controdeduzioni la stazione appaltante potrà ridurre l'importo delle penalità fino all'80% della sanzione base.

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 giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali si potrà procedere alla risoluzione del contratto a danno dell'IA.

Il recupero delle penalità da parte dell'AC sarà effettuato mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto all'IA nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

ART. 49 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 appalto.

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

ART. 50 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

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

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

ART. 51 CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

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

ART. 52 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile Unico del Procedimento (RUP) è il responsabile del servizio istruzione.

ART. 53 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 dell'appalto-
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative, regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, in materia di sicurezza e prevenzione, non eliminate dall'IA anche a seguito di diffida dell'AC;
- 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, non eliminate dall'IA anche a seguito di diffida dell'AC;
- casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'IA
- quando l'IA si renda colpevole di frode
- mancata osservanza degli obblighi derivanti dalla legge n. 136/2010
- subappalto del servizio ad eccezione di quanto riportato all'art. 12;
- cessione totale o parziale del contratto e cessione di ramo d'azienda
- contegno abituale scorretto verso l'utenza da parte dell'IA 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 cauzione di cui l'ente appaltante abbia dovuto avvalersi, entro il termine indicato dall'AC

- 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 reiterata dell'obbligo di consentire al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio
- mancata osservanza codice di comportamento di cui al DPR. 62/2013

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'AC., a mezzo pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'AC si avvalga di tale clausola, l'IA incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'AC., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

In caso di risoluzione il Comune interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno

ART. 54 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. 55 RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI

L'IA è tenuta all'osservanza del D.Lgs. n. 196/2003 ed a indicare il responsabile del trattamento dei dati.

ART. 56 RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI, AI SENSI DELL'ART. 2 C. 3 DEL DPR 62/2013

La ditta affidataria, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal DPR 62/2013 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'art. 2 c. 3 del DPR62/2013 e dal codice di comportamento del Comune di Biandrate approvato con deliberazione Giunta Comunale n. 8 in data 30.1.2014 reperibile sul sito istituzionale all'indirizzo:

<http://comune.biandrate.no.it/ComTrasparenzaDoc.asp?Id=102>

La ditta affidataria si impegna a trasmettere copia degli stessi ai propri collaboratori a qualsiasi titolo. La violazione degli obblighi di cui al DPR 62/2013 e di cui al codice di comportamento adottato dal Comune può costituire causa di risoluzione del contratto.

ART. 57 ADEMPIMENTO PREVISTO DA ART. 2 D.LGS. 04.03.2014, N. 39 "ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2011/93/UE RELATIVA ALLA LOTTA CONTRO L'ABUSO E LO SFRUTTAMENTO SESSUALE DEI MINORI E LA PORNOGRAFIA MINORILE, CHE SOSTITUISCE LA DECISIONE QUADRO 2004/68/GAI"

La ditta affidataria si impegna all'osservanza di quanto previsto dall'art. 2 D.Lgs. n. 39/2014 che introduce l'art. 25 bis 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.

La ditta fornirà idonea documentazione atta ad attestare l'avvenuto osservanza di quanto sopra prescritto per il personale impiegato nel servizio di cui trattasi.

ART. 58 ONERI CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla gara.

Nel caso in cui l'IA non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune che porrà a carico della ditta le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

L'Impresa Affidataria, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dall'Amministrazione Comunale, dovrà:

- presentare la cauzione definitiva di cui all'articolo 14 del capitolato
- sottoscrivere e presentare polizza RCT/RCO di cui all' articolo 13 del capitolato
- versare l'importo delle eventuali spese contrattuali
- presentare la documentazione prevista dal presente capitolato o richiesta dall' AC

ART. 59 RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni vigenti e di futura emanazione.

Allegati:

- allegato tecnico n. 1 - Lay out locali scuola dell'infanzia adibiti al servizio ristorazione
- allegato tecnico n. 2 - Lay out refettorio "Cittadella degli Studi"
- allegato tecnico n. 3 - DUVRI
- allegato tecnico n. 4 - Menù