



COMUNE DI CASALGRASSO

PROVINCIA DI CUNEO

CAP 12030 Piazzale Cavalieri di Vittorio Veneto, 8 – Tel. 011/97.56.50 Fax. 011/97.51.50

Partita I.V.A.: 00468030044 – Cod. Fisc. 86001710044

Posta Certificata: comune.casalgrasso.cn@legalmail.it – sito istituzionale: www.comune.casalgrasso.cn.it

CAPITOLATO SPECIALE

**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
DI CASALGRASSO.**

**Anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027
eventualmente prorogabile per un anno.**

SOMMARIO

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

ART. 2 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

ART. 3 – DURATA DEL SERVIZIO

ART. 4 – COMPOSIZIONE DEI PASTI

ART. 5 – INDICAZIONE DEL PREZZO E AMMONTARE PRESUNTO DELL'APPALTO

ART. 6 – REVISIONE PREZZI

ART. 7 – PAGAMENTI

ART. 8 – SPESE

ART. 9 – DEPOSITO CAUZIONALE

ART. 10 – GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 11 – OBBLIGHI E COMPITI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 12 – PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

ART. 13– MEZZI DI TRASPORTO

ART. 14– NORME LEGISLATIVE

ART. 15– MENU'

ART. 16– QUANTITA' E QUALITA' DELLE VIVANDE

ART. 17 – DIETE SPECIALI

ART. 18 – DIETE IN BIANCO

ART. 19 – MENU' ALTERNATIVI

ART. 20 – SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE -CARATTERISTICHE DELLA MERCE.

ART. 21 – MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI CIBI

ART. 22 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ART. 23 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE

ART. 24 – DIVIETI

ART. 25 – CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

ART. 26 – PENALITA'

ART. 27 – OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

ART. 28 – RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI ASSICURATIVI.

ART. 29 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

ART. 30 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 31 – CONTROVERSIE

ART. 32– RISERVATEZZA DEI DATI

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio ha per oggetto la fornitura, preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione e somministrazione pasti e bevande, la pulizia e il riassetto del locale mensa della Scuola dell'Infanzia (si precisa che per l'anno scolastico 2025/2026 la Scuola dell'Infanzia è temporaneamente dislocata presso la Scuola Primaria per lo svolgimento di lavori presso l'edificio della Scuola dell'Infanzia) e del salone ex-bocciofila utilizzato come sala mensa dalla Scuola Primaria di Casalgrasso.

L'articolazione completa del servizio comprende:

veicolazione nei plessi scolastici (o altro locale mensa), somministrazione, distribuzione di pasti già porzionati (per tutto l'anno scolastico 2025/2026. Per il successivo anno scolastico 2026/2027 possibile porzionamento in loco esclusivamente per gli alunni della scuola materna), utilizzo di stoviglie monouso in materiale biodegradabile, approntamento sala refezione, lavaggio e riordino delle stoviglie e dei contenitori termici, gestione dei rifiuti. Nell'attività di riassetto è compresa la sanificazione e la fornitura del materiale occorrente per la pulizia e disinfezione (sacchi per immondizia, detersivi, disinfettanti).

ART. 2 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

Le ditte partecipanti dovranno dimostrare di avere la possibilità di disporre in zona di un centro di produzione pasti con una potenzialità atta a garantire la preparazione e la consegna dei pasti necessari, nella misura e con le modalità previste dal presente capitolato.

Tale centro cottura dovrà essere ubicato in Casalgrasso o in un Comune **la cui distanza dal centro di Casalgrasso non sia superiore a 10 Km.**, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dal sito www.viamichelin.it per l'itinerario più rapido.

ART. 3 – DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata di un anno scolastico e decorrerà da settembre 2025 e terminerà a giugno 2027 con eventuale possibilità di proroga per un anno. L'inizio del servizio dovrà presumibilmente coincidere con il primo giorno di lezione del mese di settembre previsto dal calendario scolastico dell'anno 2025/2026 fino all'ultimo giorno del calendario dell'anno scolastico 2026/2027.

Il servizio dovrà essere svolto per 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) per la Scuola dell'Infanzia e per 1 giorno alla settimana (presumibilmente il martedì) per la Scuola Primaria.

Alla scadenza il contratto si intenderà risolto di diritto senza che occorra disdetta o preavviso di sorta.

ART. 4 – COMPOSIZIONE DEI PASTI

Un pasto completo dovrà essere composto da:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno di verdura cotta o cruda
- Pane: secondo la tabella dietetica
- Un frutto fresco di stagione o uno yogurt o gelato
- ½ lt. di acqua minerale naturale
- Tovaglie e tovaglioli a perdere
- Stoviglie monouso in materiale totalmente biodegradabile.

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria di Casalgrasso e dal personale docente incaricato dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, "servizio pubblico" e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

ART. 5 – INDICAZIONE DEL PREZZO E AMMONTARE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo contrattuale sarà determinato dal prezzo di ogni singolo pasto al netto del ribasso d'asta e di IVA, per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è così stabilito:

- **€ 6,00 (sei/zero) escluso IVA** – di cui € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Forniture previste

- Indicativamente n. 13.000 pasti per tutta la durata biennale del servizio + eventualmente ulteriori 6.500 pasti in caso di proroga

A titolo indicativo si prevede un importo totale presunto per tutta la durata biennale del servizio, al netto dell'IVA, di € 78.000,00 + ulteriori € 39.000,00 in caso di proroga.

L'importo stimato ha comunque valore puramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco degli anni scolastici e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza **l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata per ciascun pasto.**

ART. 6 – REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. n. 36/2023, è ammessa la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo dell'opera, della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT, nello specifico con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

ART. 7 – PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio, dietro presentazione di regolare fattura ed entro 30 giorni dal ricevimento della stessa.

ART. 8 – SPESE

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, redatto in forma pubblica amministrativa, nessuna esclusa.

ART. 9 – DEPOSITO CAUZIONALE

All'atto della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione pari al 10% dell'importo netto del contratto mediante versamento presso la Tesoreria Comunale o stipula di polizza fidejussoria o assicurativa.

Detta cauzione rimane vincolata per tutta la durata dell'affidamento a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento danni nonché al rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per danni causati dall'impresa aggiudicataria o per cattiva esecuzione del

servizio. Resta salva per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente.

ART. 10 – GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dall'impresa aggiudicataria con proprio personale, propri mezzi tecnici, attrezzi e macchine ed in particolare avvalendosi di stoviglie monouso, possibilmente compostabili.

ART. 11 – OBBLIGHI E COMPITI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- 1) Rifornire la dispensa dei generi necessari alla preparazione di pasti come indicato nel menù settimanale che dovrà essere predisposto ed approvato come indicato al successivo art.15. Le merci saranno sempre di prima qualità, possibilmente biologiche.
- 2) Provvedere a propria cura e spese a:
 - effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia e sanificazione, prima e dopo l'uso, di tutte le attrezzature, dei piccoli elettrodomestici e degli arredi di cucina del centro di cottura, dei terminali di cucina e dei locali sede ricezione – distribuzione pasti e servizi annessi;
 - acquistare tutto il materiale occorrente per la pulizia e sanificazione;
 - fornire tutte le attrezzature occorrenti a rendere funzionale il centro di cottura comprensivo di tutti gli utensili necessari per la conservazione delle derrate alimentari nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
 - fornire piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli mono-uso in materiale compostabile.
 - effettuare la pulizia e la sanificazione, ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, con spese a carico dell'impresa aggiudicataria per tutto il materiale necessario;
 - fornire periodicamente i dati delle analisi del controllo acque destinate alla preparazione dei cibi.
- 3) Rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
- 4) Dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

ART. 12 – PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

Laddove non preparati in loco, la consegna dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio.

La raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti è a carico dei plessi scolastici. Il numero dei pasti verrà comunicato giornalmente alla Ditta appaltatrice entro le ore 9:30.

In caso di sospensione delle lezioni dipendente da qualsiasi motivo non previsto dal calendario scolastico regionale, la ditta aggiudicataria sarà avvertita con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto a questo Ente.

In caso di sciopero del personale della ditta aggiudicataria, la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore.

Gli eventuali pasti freddi per gite giornaliere dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.

La consegna dovrà essere effettuata franca di ogni e qualsiasi spesa, perché compresa nel prezzo del pasto.

L'impresa aggiudicataria dovrà:

- far pervenire le materie prime presso la mensa scolastica in modo tale da ridurre al minimo l'intervallo di tempo tra l'arrivo delle derrate nella cucina e l'utilizzo per la preparazione dei cibi con particolare riguardo per gli alimenti deperibili;
- segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo delle persone preposte all'adempimento del disposto del presente capitolato e di tutte le incombenze che dallo stesso derivano. Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da regolare documentazione fiscale o sanitaria se prevista;
- rifornire la cucina con alimenti provenienti da laboratori di produzione conosciuti e debitamente autorizzati a norma di legge.

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire secondo la normativa vigente, rispettando le prescritte temperature di trasporto.

ART. 13– MEZZI DI TRASPORTO

Le attrezzature per la veicolazione e trasporto e la conservazione dei cibi volti alla preparazione dei pasti in loco o dei pasti predisposti nell'apposito centro di produzione dovranno essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

La ditta aggiudicataria, in caso di utilizzo di centro di cottura non in loco, dovrà elaborare un piano di trasporto e di consegna dei pasti non cucinati in loco in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Tale piano dovrà essere consegnato all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Il pasto dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali, ad una temperatura di 65°C. Le temperature, opportunamente monitorate, dovranno essere registrate ai fini di ulteriori controlli.

ART. 14– NORME LEGISLATIVE

Tutte le norme di legge igienico sanitarie in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamante.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materia prima o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati.

La ditta affidataria si impegna al rispetto del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 recante i nuovi C.A.M per il servizio della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari entrato in vigore il 4 agosto 2020.

ART. 15– MENU'

I menù sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo, formulati sulla base di menù proposti dall'impresa aggiudicataria ed approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. CN1.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'A.S.L. CN1.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione e tempestivamente comunicata in forma scritta.

L'Amministrazione potrà inoltre richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Le eventuali richieste di modifica non costituiranno oggetto di rinegoziazione contrattuale.

Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'A.S.L.

In occasione di ricorrenze o festività ed a fine anno scolastico, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, come ad esempio il pranzo al sacco per le gite scolastiche, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

ART. 16– QUANTITA' E QUALITA' DELLE VIVANDE

E' a carico della ditta affidataria l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e a quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

Al fine di favorire il legame con i prodotti della propria zona di origine l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari "a filiera corta", cioè prodotti che devono avere subito un basso numero di passaggi commerciali dal produttore al consumatore e/o a Km. zero. Fermo restando il vincolo della "filiera corta", il Comune intende utilizzare le seguenti derrate: banane e caffè provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Anche laddove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), gli imballaggi di consegna dovranno essere muniti dell'etichetta attestante la provenienza dei prodotti.

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'A.S.L. competente per territorio.

La verifica del rispetto delle tabelle dovrà essere effettuata nei centri di cottura.

È consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

ART. 17– DIETE SPECIALI

L'impresa aggiudicataria dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato (ove necessario), e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori isotermitici o termici idonei che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

L'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.lgs. n.196/2003 così come modificato ed integrato dal Regolamento (UE) n. 679/2016.

A tal fine, gli addetti al servizio dell'impresa assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica, secondo i modelli predisposti dall'Assessorato Regionale alla Sanità (reperibili su www.regione.piemonte.it).

I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'impresa aggiudicataria. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti. Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

ART. 18 – DIETE IN BIANCO

L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, ossia povere di grassi animali o, se del caso, di fibre, che non necessitano di certificato medico. Le diete in bianco devono essere attuate in ogni caso senza stravolgere il menù, ma apportando opportune sostituzioni.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

ART. 19 – MENU' ALTERNATIVI

Su specifica richiesta delle famiglie, dovranno essere serviti menù speciali con diete rispondenti a ragioni etnico – religiose o etnico-culturali, purché conformi alle grammature e alle tabelle merceologiche prescritte ed approvati dall'A.S.L. competente per territorio.

Tali menù non richiedono certificazione medica ed i singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

ART. 20 – SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE -CARATTERISTICHE DELLA MERCE.

Le derrate alimentari dovranno rispondere ai seguenti criteri:

a) **FRUTTA :**

La frutta dovrà:

- essere biologica per almeno il 50% in peso;
- essere di stagione, fresca e di qualità selezionata; giunta a naturale e completa maturazione, esente da difetti visibili sull'epicarpo e invisibili sulla polpa;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione;
- avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nelle tabelle dietetiche, pari a una pezzatura media di gr. 150;

- provenire preferibilmente dall'Italia e comunque non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane. Queste ultime dovranno provenire dal circuito del commercio equo e solidale.

La ditta si impegna a ricercare e fornire prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica coltivati con sistemi di lotta biologica guidata e integrata, purché certificati da enti pubblici e da organismi privati legalmente riconosciuti.

La frutta di stagione per i bambini delle scuole dell'infanzia e primaria dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

b) ORTAGGI

Gli ortaggi dovranno:

- essere biologici per almeno il 50% in peso;
- provenire preferibilmente da filiera italiana;
- essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione;
- essere indenni, cioè esenti, da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio di persona preposta al controllo i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme ed avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà nazionale, continentale, insulare ed estera, del tipo a pasta gialla; sbucciate non debbono sfaldarsi se cotte in acqua bollente. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde erpicale, di germogliazione, tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte e superate. Dovranno inoltre essere esenti da odori particolari.

b.1) ORTAGGI SURGELATI

Le forniture di ortaggi surgelati dovranno giungere nei locali della cucina ancora in perfetto stato di surgelazione poiché si provveda, nei locali stessi, all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di cottura.

Dovranno inoltre:

- essere esenti da odori e/o sapori spiacevoli;
- presentare il colore tipico della specie;
- essere esenti da tracce di "bruciature da surgelazione";
- essere usati interamente nel giorno della cottura;
- avere indicata la data di scadenza.

b.2) LEGUMI

I legumi dovranno essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei e avere una conservazione non superiore ad un anno dalla data della raccolta.

I legumi secchi dovranno:

- essere per almeno il 50% biologici;
- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, lenticchie e ceci);
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

c) CARNE

La carne bovina, di pollo, di tacchino, di maiale dovrà essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

- La carne bovina dovrà essere biologica per almeno il 50% in peso; un ulteriore 10% in peso di carne dovrà essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".
- Essere di bovino adulto, di prima qualità, di età non superiore ai 18-24 mesi.
Sotto il profilo sanitario la carne dovrà presentare tutte le garanzie e caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. La fornitura della carne dovrà essere accompagnata dalla copia conforme del certificato rilasciato dalle autorità competenti per quel determinato animale.
In particolare:
 - provenire da uno stabilimento riconosciuto ed autorizzato ai sensi della vigente normativa in materia;
 - essere già disossata e confezionata in tagli anatomici sotto vuoto, pronti per l'uso;
 - rispettare le disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
 - riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
 - relativamente alla data di scadenza essa dovrà avere almeno il 70% di vita commerciale di fronte;
 - non è ammessa carne congelata, ma solo refrigerata.

- Le carni di suino dovranno:
 - Essere biologiche per almeno il 10%;
 - provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente;
 - essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
 - rispettare le disposizioni in tema di etichettatura delle carni bovine;
 - riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
 - riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto in modo che siano facilmente verificabili;
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali dovranno avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

- Le carni avicole (pollo e tacchino) dovranno:
 - essere per almeno il 20% in peso;
 - provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente;
 - essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
 - se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino) essere confezionate;
 - se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
 - essere esenti da salmonelle;
 - avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

- Le carni di coniglio dovranno:
 - provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente
 - essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
 - essere esenti da salmonelle;
 - avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

d) **PRODOTTO ITTICI:**

I prodotti ittici dovranno:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente (dovranno essere di origine FAO 37 o FAO 27);

- essere etichettati ai sensi della normativa vigente;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti ittici non dovranno appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata".

I prodotti non dovranno presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità. Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato.

Il pesce dovrà:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18° C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, dovrà essere soda ed elastica; colore, odore e sapore dovranno essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, dovrà essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici dovranno essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu ed essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

L'utilizzo di prodotti ittici dovrà dare assoluta garanzia dell'assenza di spine.

e) UOVA

Le uova intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Per la preparazione di piatti freschi o comunque costituiti esclusivamente da uova (es. uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque), si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- 100% biologiche
- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire da stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
 - pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
 - essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
 - essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova dovranno:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

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

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

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

f) PASTA

La pasta dovrà essere di recente lavorazione, prodotta in Italia con farina di semola di grano duro possibilmente biologica, esente da qualsiasi altro macinato o additivo.

Le confezioni sigillate ed integre dovranno riportare tutte le informazioni previste dalla normativa vigente e la data di scadenza in modo ben visibile.

La pasta dovrà essere in perfetto stato di conservazione, di odore e sapore gradevole, priva di muffe, immune da insetti e loro parti, di colore giallognolo, aspetto omogeneo, fattura vitrea, esente da difetti di essiccazione.

Dovrà essere di aspetto uniforme e sottoposta alla prova di cottura non dovrà risultare rotta o spappolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non dovrà risultare collosa.

g) **RISO**

Il riso dovrà:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma) preferibilmente biologico;
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non dovrà presentare difetti, nè essere infestato da parassiti o da larve in genere.

h) **OLIO**

L'olio dovrà essere di categoria extra-vergine di oliva di produzione nazionale; di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico; confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

i) **BURRO**

Il burro dovrà:

- essere confezionato;
 - essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
 - aver subito un processo di pastorizzazione;
 - essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;
 - avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
 - risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.
- E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

j) **FORMAGGI**

Il formaggio da grattugia dovrà essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi dovranno essere biologici almeno per il 30%; non dovranno presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Dovranno riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). La ricotta, la crescenza ed i tomini dovranno essere forniti in porzione monodose.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

Non potranno essere somministrate mozzarelle a palline/ciliequine/bocconcini. Dovranno essere servite mozzarelle in pezzi tali che non possano presentare pericolo di soffocamento per gli alunni.

k) **PROSCIUTTO**

Il prosciutto cotto dovrà:

- Essere biologico almeno per il 30% del peso
- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;

- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione. Il grasso di copertura non dovrà essere eccessivo, dovrà essere compatto e non presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Dovrà essere affettato entro le due ore dalla somministrazione, presso la cucina, ed essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Il prosciutto crudo dovrà essere di 1^a scelta e di origine italiana. Il grasso di copertura non dovrà essere eccessivo, dovrà essere compatto e non presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

l) PANE

Il pane dovrà essere:

- prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;

La fornitura dovrà essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

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

Per i bambini delle scuole d'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

m) LATTE UHT intero di provenienza italiana e biologico al 100%

n) YOGURT

Lo yogurt dovrà:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10⁸ per gr;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

o) BUDINO

Il budino dovrà avere le caratteristiche conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie e presentare la seguente composizione: latte in polvere scremato e reidratato, zucchero, proteine del latte, amido di mais, destrosio, cacao, amido modificato, gelificante, carragenina, sale, aromi naturali.

p) FARINA:

La farina dovrà:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni dovranno riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

q) **ACQUA**

Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale, cioè non addizionata di anidride carbonica in confezioni da ½ litro per utente, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire secondo le buone prassi della raccolta differenziata dei rifiuti.

r) **AROMI**

A seconda della necessità di menù saranno forniti aromi e gusti (aglio, cipolle, limoni, ecc.).

s) **ALTRI ALIMENTI**

Tutti gli altri alimenti comunque utilizzati dalla ditta affidataria dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

ART. 21 – MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI CIBI

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato
- conservanti e additivi chimici
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra-vergine di oliva.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dei pasti dovranno essere presenti una bottiglia di olio extra-vergine di oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale.

ART. 22 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. La ditta affidataria si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e richieste dell'Amministrazione Comunale in questo caso saranno impegnative per la ditta affidataria.

Il personale, in servizio presso la mensa, addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non dovrà indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non dovrà avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti forniti dalla ditta affidataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale adibito alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento e somministrazione.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici e i limiti di contaminazione microbica previsti dalle Leggi vigenti.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato sul plesso di Casalgrasso con l'indicazione delle qualifiche possedute e

dell'orario d'impiego; delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata via pec all'Amministrazione Comunale.

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione il cui nome dovrà essere comunicato via pec all'Amministrazione Comunale.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

Il suddetto è altresì responsabile delle procedure di autocontrollo (HACCP).

In caso di assenza o di impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri soggetti in possesso degli stessi requisiti professionali ed alla contestuale comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato e informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari. Si intendono qui richiamate le disposizioni della L. 283/62 e della Deliberazione della Giunta Regionale Piemonte 20.10.2003, n. 23-10718.

ART. 23 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura sono a carico della ditta affidataria del servizio e dovranno essere oggetto di specifica procedura. La ditta affidataria sarà tenuta a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfestanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfezione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità e la ditta affidataria dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che intende utilizzare. Le operazioni sopraindicate non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

ART. 24 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualunque genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere tenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi a chiave, per nessun motivo potranno essere conservati in locali/arredi accessibili agli utenti. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

ART. 25 – CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Dato atto che taluni controlli per legge spettano all'A.S.L. competente per territorio (sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate, controlli sulla base di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico-sanitaria degli addetti, ecc.) compete all'Amministrazione la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione con controlli rivolti a:

- qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- rispetto delle porzioni
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- verifica del corretto uso dei locali

Gli organismi preposti al controllo che competono all'Amministrazione sono: i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale, nonché eventuali altre strutture e/o consulenti incaricati dall'Amministrazione stessa.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto di accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'impresa affidataria del servizio non dovrà interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 26 – PENALITA'

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

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta affidataria, le quali dovranno pervenire entro dieci giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- consegna e/o preparazione di un numero di pasti inferiori al numero dei pasti prenotati
- fornitura di prodotti non conformi alle caratteristiche organolettiche richieste dal capitolato
- temperatura dei pasti non conformi
- ritardo nella consegna/preparazione di pasti
- mancata o errata consegna delle diete speciali richieste
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti
- inadeguata igiene dei locali o delle attrezzature, utensili e/o stoviglie

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Potranno essere applicate sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via. Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie si potrà addivenire alla risoluzione del contratto. Le penali comminate verranno trattenute sulle fatture ammesse a pagamento o in mancanza sulla cauzione prestata.

ART. 27 – OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

La ditta affidataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, anche laddove non espressamente previsti nel presente Capitolato. Deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato (Sistema HACCP), nonché di un Sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le relative procedure devono essere trasmesse all'Amministrazione. La ditta affidataria è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi previsti per la stessa all'interno del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 - Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro.

ART. 28 – RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI ASSICURATIVI.

La ditta affidataria assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle

prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La ditta affidataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

In particolare l'impresa si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'impresa affidataria esonera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro la medesima venire intentata.

La ditta affidataria dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

- Euro 5.000.000,00= per sinistro
- Euro 1.500.000,00= per persona
- Euro 1.500.000,00= per danni a cose o animali

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

- Euro 2.500.000,00= per sinistro
- Euro 1.500.000,00= per persona

La polizza dovrà prevedere altresì l'estensione di garanzia per i danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate a tutti gli utenti, anche occasionali, del servizio di mensa scolastica ed imputabili a:

- vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
- cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi.

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante e non costituirà esimente per la ditta affidataria per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa affidataria la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento a carico del Comune o in solido con il Comune con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune stesso e di ogni indennizzo.

ART. 29 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto.

ART. 30 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) apertura di una procedura penale a carico della ditta affidataria
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa affidataria
- c) applicazioni di penalità nella misura superiore di 5 per il periodo contrattuale
- d) mancata osservanza del divieto di subappalto
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura o rilevate nella fase di distribuzione
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto
- g) casi di intossicazione alimentare
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- i) interruzione non motivata del servizio.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o a mezzo pec.

Nell'ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata o pec, di volersi avvalere della formula risolutiva. Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta affidataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

ART. 31 – CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie è competente, ai sensi dell'art. 20 del Codice di procedura civile, il giudice del luogo ove il contratto è stato stipulato.

ART. 32– RISERVATEZZA DEI DATI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Casalgrasso, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico affidatario, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici e comunque in modo tale da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati verranno trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e dal D.Lgs. 196/2003 per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Casalgrasso, con sede in Casalgrasso (CN) Piazzale Cavalieri di Vittorio Veneto n. 8.