

**COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO**

**CAPITOLATO SPECIALE PER
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E SERVIZI AGGIUNTIVI.
PERIODO (DAL 1 NOVEMBRE 2017 AL 30 GIUGNO 2018)**

**ART.1
OGGETTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio preparazione pasti presso i locali del centro cottura siti nell'edificio scolastico adibito a Scuola dell'Infanzia e distribuzione degli stessi presso i locali delle scuole dell'Infanzia Primaria e secondaria per tutti i giorni scolastici annuali.

Per tutti i servizi richiesti si dovrà far riferimento unicamente ai menù ed alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché alle materie prime aventi le caratteristiche merceologiche indicate nel successivo art. 3, nonché all'allegato D.

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

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

L'appalto comprende giornalmente:

- 1) fornitura delle materie prime preparazione e cottura dei pasti nell'apposito centro cottura dell'edificio comunale con le caratteristiche dei pasti di cui ai successivi articoli;
- 2) predisposizione dei Refettori con preparazione e igienizzazione dei tavoli per i pasti compreso lavaggio dei locali con fornitura di materiale idoneo di pulizia;
- 3) trasporto scodellamento e distribuzione dei pasti; ;
- 4) pulizia e sanificazione dei tavoli dopo i pasti;
- 5) lavaggio e riordino delle stoviglie, riassetto, lavaggio e sanificazione della cucina, delle attrezzature nonché fornitura del materiale accessorio di consumo: bicchieri, tovaglie e tovaglioli monouso;
- 6) gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato negli appositi contenitori coerente con le modalità di raccolta individuate dalla A.C.;
- 7) smaltimento dei rifiuti speciali connessi alla ristorazione;

ORARI FUNZIONAMENTO SERVIZIO

- PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA IL SERVIZIO MENSA AVRA' INIZIO ALLE ORE 12.00.

- PER LA SCUOLA PRIMARIA IL SERVIZIO MENSA AVRA' INIZIO ALLE ORE 12,30.

- PER LA SCUOLA SECONDARIA IL SERVIZIO MENSA AVRA' INIZIO ALLE ORE 13,10.

ART. 2 MENU'

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale.

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

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

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

In caso di inagibilità del centro cottura o di impossibilità ad utilizzare la cucina centralizzata di proprietà comunale , il centro di cottura della Ditta che provvederà alla fornitura dei pasti dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a km 20 da A.C. secondo il calcolo ufficiale delle distanze chilometriche risultante dalla documentazione ACI e dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell'Impresa aggiudicataria per tutta la durata del servizio oggetto del presente bando.

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

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

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

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

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito:

- per la scuola primaria: primo, secondo, contorno, pane, frutta di stagione
- per la scuola dell'infanzia: primo, secondo, contorno, pane, frutta di stagione
- per la scuola secondaria: primo, secondo, contorno, pane, frutta di stagione

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

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

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

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

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

- la ditta si impegna altresì:
A fornire diete speciali su prescrizione medica per gli alunni che ne facciano richiesta. Tali diete dovranno essere fornite in monoporzione con etichetta identificativa della composizione.
A predisporre diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.

La ditta dietro presentazione di un certificato medico deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare (o non utilizzare) per la preparazione del piatto richiesto.

Qualora, invece, la dieta richieda esclusivamente l'eliminazione di un alimento, lo stesso sarà sostituito con un altro dello stesso valore nutrizionale.

Per gli utenti affetti da celiachia, si rimanda all'art. 13.

Le diete dovute a convinzioni religiose (e/o etiche) non necessitano di un certificato medico e saranno richieste dai genitori per il tramite dell'ufficio scuole dell'A.C. Per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall' A.C. con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata,

affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

ART.3 - FORNITURA DEI PASTI

I pasti debbono essere forniti presso i locali della:
SCUOLA DELL'INFANZIA "REGIONE GIONCARETTO"– Via Guido Rossa n. 15 – 10013 BORGOFRANCO D'IVREA;

SCUOLA DELL'INFANZIA "SAN GERMANO"– Via Palma n. 5 – 10013 BORGOFRANCO D'IVREA;

SCUOLA DELL'INFANZIA "BAIO DORA" – Via Nicoletta n. 40 – 10010 BORGOFRANCO D'IVREA – Frazione BAIIO DORA;

SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO "SANDRO PERTINI" – Via San Marco n. 8 – 10013 BORGOFRANCO D'IVREA.

Ad eccezione della Scuola dell'infanzia "Regione Gioncaretto", i pasti devono essere trasportati mediante uso di contenitori con il sistema della "pluriporzione".

I contenitori per il trasporto di carni o pesci fritti dovranno essere dotati sul fondo di una reticella che tenga sollevate le derrate, in modo da permettere lo scolo dell'olio superfluo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di chiedere la sostituzione sia dei contenitori interni sia di quelli termici o isotermici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendesse tali contenitori più idonei alla distribuzione del vitto nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni, e saranno forniti dalla Ditta aggiudicataria.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi (per le minestre, il sugo, per il secondo e per i contorni).

I pasti speciali devono essere contenuti in vaschette termosigillate e/o trasportati in contenitori monoporzionamento isotermici, con apposto il nome del destinatario e contrassegnati con simbolo conosciuto dalla Ditta appaltatrice ad identificazione della patologia/motivazione in questione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

ART. 4 - OPERAZIONI ED ORARI DI LAVORO

I pasti dovranno essere consegnati, franchi da ogni spesa, presso i punti di refezione, come precisato agli artt. 2 e 3, a cura e con idonei mezzi e attrezzature della Ditta aggiudicataria, ogni giorno, nell'ora stabilita e nelle esatte quantità che saranno, di giorno in giorno, precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le relative portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

Sarà cura del Comune mettersi in contatto con la Ditta entro le ore 9,30 di ogni giorno e secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio, con le Scuole

interessate onde conoscere il quantitativo dei pasti da fornire, calcolato in base alla rilevazione quotidiana degli alunni presenti che usufruiscono del servizio mensa scolastica.

ART. 5 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Criteria generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

- Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Borgofranco d'Ivrea.
Per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Borgofranco d'Ivrea sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte in codesto allegato.
Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Borgofranco d'Ivrea.
- Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.
- È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.
- Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al Regolamento CEE n. 852/2004 ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.
- È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.
- I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Gestione delle materie prime

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

Tracciabilità

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

Etichettatura

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

Imballi

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

Prodotti congelati o surgelati

- Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.
- Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.
- Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.
- Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.
- I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.
- Le confezioni **devono** riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"
 - data di produzione di facile lettura
 - il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
 - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
 - l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
 - l'indicazione del lotto.

- **Si escluderanno** dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:
 - presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
 - presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
 - presentino confezioni rotte.
- I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.
- **Utilizzo**
 Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.
 E' vietato lo scongelamento in acqua.
 È vietato congelare un prodotto fresco.
 Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

Prodotti dietetici

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

ART. 6 CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Produzione degli alimenti e delle bevande

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%** espresso in percentuale di peso sul totale, **da produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- **per almeno il 20%** 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. 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 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” . Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire,

- **per almeno il 15%** 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% 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;

Pesce deve provenire,

- **per almeno il 20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi.

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

Non dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all’utenza e al contesto, prevedendo l’utilizzo di acqua e bevande sfuse:

distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel decreto ministeriale 25.7.2011.

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.

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’amministrazione aggiudicatrice pretenderà dai fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

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 pulizia di superfici – la ditta 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).

Pulizie dei locali

La ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Essi dovranno essere corredati da schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

ART. 7 CONDIZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E' necessario che vengano rispettate:

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

ART. 8 DURATA DEL SERVIZIO – CONTROLLI

La durata dell'appalto è fissata per 7 mesi con inizio 1 Novembre 2017 fino al 30 giugno 2018 e decorre dalla data di attivazione del servizio indicata in apposito verbale di inizio attività predisposto e controfirmato dalle parti.

L'aggiudicazione costituisce impegno per la ditta appaltatrice della gestione del servizio dal momento in cui viene comunicato nei limiti e per gli importi specificati nella comunicazione stessa; la ditta appaltatrice dovrà essere disponibile ad iniziare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto.

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

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

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

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

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del Certificato di regolare esecuzione ed alla sua approvazione da parte del Responsabile dei Servizi Scolastici.

ART. 9 UBICAZIONE DEL LUOGO DI PREPARAZIONE PASTI

I locali del centro cottura in cui dovranno essere preparati i pasti per le Scuole dell'Infanzia Primaria e Secondaria sono ubicati presso la Scuola Infanzia Gioncaretto , via G. Rossa, 5 sito a Borgofranco d'Ivrea .

L'A.C. mette a disposizione dell'I. A. i locali della Cucina Comunale e della dispensa con i relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi nello stato in cui si trovano.

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

La ditta dovrà provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria e/o altra comunicazione relativa all'uso della cucina e munirsi dell'autorizzazione necessaria a suo onere e responsabilità.

ART. 10 PERSONALE

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

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

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

L'I.A. dovrà garantire che il personale con qualifica di cuoco abbia esperienza di almeno 5 anni.

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

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

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

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivante dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi (D.Lgvo n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e loro s.m.i.).

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

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

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

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

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

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

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che

disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesimo.

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

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

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

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

ART. 11 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef , lessi, brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

ART. 12

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C. Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'I. A. Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione. In alternativa, il personale addetto alla distribuzione dovrà utilizzare utensili calibrati e dovrà essere

esposta nei refettori informazione descrittiva delle quantità di singola derrata da distribuire. I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi

di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli

6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
 7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
 8. riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
 9. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
 10. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione o utilizzando utensili calibrati.
 11. esporre il piatto campione nelle scuole se si utilizza questa modalità
 12. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante
 13. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto
 14. la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto
 15. distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino
 16. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori
 17. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti
- L'Impresa é tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

ART. 13

NORME CONCERNENTI LA PREPARAZIONE DEI PASTI PER SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA

Ai sensi della L. 4/7/2005 n° 123 - "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" - art. 4 comma 3), l'appaltatore si obbliga a fornire pasti senza glutine ai soggetti affetti da celiachia (dietro presentazione di certificato medico).

Il pasto senza glutine non dovrà essere gravato di costi aggiuntivi rispetto al pasto con glutine.

ART. 14

PENALI

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

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

- | | |
|----------|---|
| € 500,00 | per sospensione del servizio o mancato prāvviso |
| € 300,00 | per alimenti non corrispondenti a capitolato |

€ 300,00	per menù non corrispondente a quello concordato
€ 500,00	per forniture con cariche microbiche elevate
€ 300,00	per condizioni igieniche sotto la norma.
€ 300,00	Errata o mancata fornitura di diete speciali

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

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

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

ART. 15 ALLEGATI

Vengono allegati al presente capitolato come parte integrante e sostanziale:

- A) Menù Scuola, Secondaria I°, Primaria e dell'Infanzia
- B) Tabelle grammature per Scuola Secondaria I°, Primaria e dell'Infanzia
- C) Tabella personale in servizio
- D) Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- E) Elenco attrezzature presenti presso il centro cottura
- F) Planimetria cucina
- G) DUVRI
- H) Schema contratto