

«Capitolato Speciale d'Appalto»

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER
LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI
CARAVINO

Anno Scolastico 2026/2027



Caravino, luglio 2026

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Luisella CAPPELLI

Articolo 1 — Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la disciplina per l'aggiudicazione e la gestione del servizio di refezione scolastica delle scuole di seguito elencate, così come descritto al successivo articolo 5:

CARAVINO:

Scuola Primaria – Via Alpina n. 17

Scuola dell'Infanzia – Via Alpina n. 19

Articolo 2 — Carattere del servizio

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

Articolo 3 — Principi generali

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per l'estensione sul territorio, per il numero di pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa insita nello stesso.

In particolare, con l'appalto di cui all'articolo 1, l'Ente committente, in aderenza a quanto contenuto nelle

«Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte, persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che al tempo stesso sia una risposta adeguata, sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti, al bisogno di ristorazione scolastica ed un momento formativo e di socializzazione. Per questo motivo la ditta esecutrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente refezione confortevole, che permetta di vivere il pasto, come momento piacevole della giornata.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento. La ditta esecutrice dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo, nelle strutture e nell'organizzazione, la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato la ditta esecutrice dovrà ispirare la propria presenza, all'interno delle strutture comunali, a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

Articolo 4 — Definizioni

Il presente capitolato disciplina la produzione, la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati in «legame fresco - caldo», destinati al servizio di ristorazione scolastica dell'ente committente, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Ai fini dell'appalto di cui al presente capitolato, con le seguenti locuzioni si intende:

- preparazione dei pasti - le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;
- veicolazione - trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura ai locali refettorio;
- porzionamento - la preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;
- distribuzione - la consegna del piatto preparato;

Articolo 5 — Contenuti del servizio

Il servizio consiste nella gestione del servizio di fornitura, preparazione, porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado così come di seguito dettagliato:

- preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, delle vivande presso centro di cottura della Ditta, che deve essere ubicato entro il raggio di km. 35 (trentacinque) chilometri dai plessi scolastici di Caravino;
- il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione presso i locali di consumo, plessi scolastici della scuola dell'infanzia, della scuola primaria;
- la sistemazione pre e post servizio dei tavoli e delle sedie presso il refettorio della scuola dell'infanzia e della scuola primaria;
- l'apparecchiatura dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti;
- fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta;
- fornitura di posate, di piatti e bicchieri in plastica monouso ad alta resistenza biodegradabile e caraffe per distribuzione acqua;
- il riordino, la pulizia dei locali utilizzati per il servizio di mensa scolastica di entrambi i plessi ed il lavaggio pavimento refettorio scuola dell'infanzia, il ritiro delle stoviglie provenienti dai vari plessi scolastici, la gestione dei rifiuti, con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio dei contenitori sporchi dai locali di consumo del pasto;

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) il servizio, come sopra descritto potrà essere attivato nel caso in cui l'A.C. decidesse di organizzare dei centri estivi.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice con i propri mezzi e personale, mediante organizzazione della Ditta stessa e a suo completo ed esclusivo rischio.

Il numero complessivo dei pasti, in un anno scolastico, ammonta a circa 7.500 unità (presunte ed indicative).

Il numero dei pasti sopra specificato è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Ente committente. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari, che possono variare in base all'orario scolastico definito dall'Istituto Scolastico Comprensivo di Azeglio:

ore 11.30 scuola dell'infanzia

ore 12.30 scuola primaria

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

L'ente committente si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei locali refettori in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione, di una diversa distribuzione o di cause di forza maggiore.

Occorrendo nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da produrre da parte della ditta esecutrice, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del valore dell'appalto, calcolato sulla base di 7.500 pasti annui, alle stesse condizioni del contratto.

Articolo 6 — Regole generali sull'organizzazione complessiva del servizio

Per l'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta esecutrice dovrà utilizzare esclusivamente i locali dei refettori dei due diversi plessi scolastici siti in Caravino – Via Alpina n. 17 e Via Alia n. 19, e le attrezzature di proprietà dell'ente committente che, allo scopo, verranno ceduti alla ditta appaltatrice in comodato d'uso. In dette attrezzature non sono da considerare il materiale per la fornitura e distribuzione dei pasti, quali: contenitori termici, stoviglie, piatti, bicchieri, forchette ecc., la cui fornitura è a carico della ditta appaltatrice. All'inizio dell'anno scolastico verrà effettuato, in contraddittorio con la

Ditta appaltatrice, un esame e valutazione dei locali "refettorio", ove verrà stilato un apposito inventario dei beni e delle attrezzature di proprietà comunale ed esistenti in detti locali.

Nel periodo di utilizzo del refettorio di cui sopra:

- la ditta esecutrice assume ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza, quanto per i locali e le attrezzature esistenti, che dovranno essere mantenuti conformi alla vigente normativa; alla stessa incomberà inoltre l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi;
- la ditta esecutrice dovrà espletare la propria attività senza interferire con le attività delle scuole, né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni delle scuole stesse;
- restano a carico dell'ente committente le spese per la fornitura di acqua potabile, il riscaldamento dei locali e la fornitura di energia elettrica per l'illuminazione;
- restano ancora a carico del Comune la perdita e la rottura del materiale di sua proprietà nelle proporzioni normali a tutte le mense pubbliche aziendali;
- eventuali rotture eccedenti le anzidette proporzioni sono a carico della ditta appaltatrice.

Articolo 7 — Modalità di aggiudicazione dell'appalto

L'appalto verrà aggiudicato a favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi del D.Lgs. n° 36/2023 ex art. 50 co. 2 lett. b. L'Ente committente potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui perverrà solo un'offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

È facoltà della Stazione Appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

In ogni caso nessun compenso o rimborso spetta ai concorrenti per la compilazione delle offerte presentate o in caso di annullamento della gara.

L'individuazione, la verifica e l'esclusione delle offerte anormalmente basse saranno effettuate secondo i criteri e le procedure previste ai sensi del D.Lgs. n° 36/2023 art. 110.

L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 180 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a presentare all'ente committente, a pena di revoca dell'affidamento, la certificazione relativa alla regolarità contributiva.

Articolo 8 — Costo del pasto

Il prezzo unitario a base di gara è pari ad € 6,55 oltre IVA nella misura di legge per presumibili 7.500 pasti, per l'intera durata contrattuale.

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale (un anno scolastico), ammonta ad € 49.125,00 (IVA esclusa) di cui € 375,00 oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso).

Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto, IVA esclusa, è stabilito in € 6,55 di cui € 6,50 soggetto a ribasso ed €. 0,05 per oneri sicurezza (non soggetto a ribasso).

Il costo del pasto desunto dall'offerta economica presentata dalla Ditta aggiudicataria verrà liquidato dal Comune direttamente alla ditta appaltatrice.

Relativamente al pasto degli insegnanti all'inizio di ogni anno scolastico l'Istituto comprensivo comunicherà al Comune ed alla ditta appaltatrice il numero degli insegnanti che potranno usufruire del pasto il cui costo è a carico del Comune.

Il prezzo del singolo pasto, così come determinato in sede di gara, rimarrà fisso ed invariato e non potrà subire alcun aumento, per nessun motivo, per tutta la durata del periodo contrattuale.

Articolo 9 — Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in 1 (UNO) Anno Scolastico 2026/2027, decorrenti dal mese di Settembre 2026 e con scadenza nel mese di Giugno 2027, con eventuale rinnovo.

Ai sensi della Legge n° 135/2012 art.1 comma 13, la Stazione Appaltante ha il diritto di recedere in qualsiasi

tempo dal contratto, previa formale comunicazione al contraente con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, L.488/1999 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e il contraente non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, Legge n° 488/1999.

Inoltre la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risoluzione del contratto ai sensi del D.Lgs. n° 36/2023 art. 122 o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 190 dello stesso Decreto Legislativo.

La ditta esecutrice, peraltro, in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuta all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'ente committente sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'ente committente.

Articolo 10 — Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta esecutrice, nei locali indicati al precedente Articoli 5 e 6, con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione della ditta stessa e a suo completo ed esclusivo rischio.

La ditta esecutrice dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano e richiedono.

La ditta stessa dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'ente committente possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta esecutrice.

Articolo 11 — Oneri a carico della Ditta appaltatrice

Nell'esercizio dell'attività di cui al presente capitolato sono posti a carico della ditta esecutrice i seguenti oneri:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione di tutto il materiale per la veicolazione e distribuzione dei pasti, quali: contenitori termici, stoviglie, pentole, piatti, bicchieri, forchette, ecc..
- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu, con relative grammature e delle tabelle dietetiche, approvate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. TO4 (cottura presso il centro di cottura);
- veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi personale adeguati sino ai refettori dove è attivato il servizio;
- porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- lavaggio e stivaggio dei contenitori e delle eventuali stoviglie;
- pulizia ordinaria e straordinaria di attrezzature utilizzate;
- cura delle apparecchiature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta esecutrice;
- fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) di cui al D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i. al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- realizzazione di tutto quanto previsto nel progetto tecnico presentato in sede di offerta, approvato e concordato con l'ente committente;
- effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato e dalla vigente normativa in materia;
- rilevazione delle presenze quotidiane, secondo i livelli ottimali tenuti dalla attuale ditta aggiudicataria;
- collaborazione con l'ente committente nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n° 193/2007 (HACCP), nei termini di cui al successivo articolo 13;
- ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'ente committente dal presente Capitolato;

- redazione annuale e stampa della Carta dei Servizi;

Articolo 12 — Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

La ditta esecutrice dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n° 193/2007.

Dovranno essere svolte a cura della ditta esecutrice le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta esecutrice dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della ditta medesima, la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", senza bisogno di ulteriore e specifica delega.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Articolo 13 — Predisposizione e somministrazione dei pasti

La ditta esecutrice dovrà predisporre i pasti secondo il menù che si allega, che dovrà essere opportunamente adeguato (a cura della ditta appaltatrice) alle prescrizioni apportate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. - TO4, e validato prima dell'inizio del servizio in oggetto.

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'ente committente, anche su proposta dell'utenza, previa approvazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. TO4, - Igiene Alimenti e Nutrizione riterrà opportuno apportare.

In questo caso la ditta esecutrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.

In particolare dovrà fornire, su segnalazione degli uffici competenti, eventuali variazioni del servizio:

- diete speciali, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- diete legate a particolari esigenze religiose o culturali: si potranno richiedere diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare.

Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

Le diete speciali e quelle personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzionamento, fornite dalla ditta esecutrice, contrassegnate — esclusivamente mediante etichetta adesiva — con il cognome e nome dell'utente e il nome dell'ente committente.

Tali vaschette dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta fresca e dessert e predisposti secondo le grammature richieste.

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione e immessi nei contenitori termici in modo tempestivo, affinché il cibo venga somministrato alla stessa temperatura e stesse caratteristiche organolettiche aventi al termine della cottura, secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

Potrà inoltre essere richiesta alla ditta esecutrice, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco".

Articolo 14 — Igiene della produzione, confezione e deposito

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
 - rimuovere anelli e braccialetti
 - lavarsi accuratamente le mani
 - indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari.
2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
4. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
5. ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
6. i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
7. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
8. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
9. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
10. le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
11. i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
12. la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
13. la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
14. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
15. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
16. le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
17. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente (arrosto, bollito), purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
18. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

19. non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
20. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva, qualora previsto nel menu;
21. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
22. gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, la ditta esecutrice vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l'ente committente.

Articolo 15 — Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato, (con particolare riferimento al D.L. n° 157/2004, convertito in Legge n° 204/2004). Non sono ammesse etichettature incomplete.

Articolo 16 — Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

La ditta esecutrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'ente committente, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n° 193/2007 e s.m.i.;
- una “scheda tecnica del prodotto” contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, conservabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

Articolo 17 — Qualità e tipologia delle derrate alimentari

È a carico della ditta esecutrice l'acquisto e 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 da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

È vietata la fornitura di prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione del DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

Le modalità mediante le quali dimostrare il requisito di cui sopra verranno fornite dalla Commissione Tecnica preposta, tenuto conto anche delle disposizioni di legge che andranno via via affermandosi.

È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, Provincia, Regione, Stato) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

È tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti, qualora previsti, al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;

- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
 - consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.
- La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

- I **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- essere freschi;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere correttamente etichettati;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici o biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

– gli **ORTAGGI** dovranno:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1° o extra;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma. Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.

È consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dalla ditta esecutrice, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

– la **FRUTTA** dovrà:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1° o extra;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida e non bagnata artificialmente.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.).

– i **LEGUMI SECCHI** dovranno:

- 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 utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

I 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 che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi;
 - 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.
- Il **FORMAGGIO “DA PASTO”** dovrà:
 - essere di prima scelta;
 - avere ottimo sapore e profumo;
 - avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
 - essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
 - essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal

produttore. Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta esecutrice è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'ente committente, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

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).

Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi è obbligatorio definire l'area di produzione del latte. Il **PROSCIUTTO COTTO** dovrà:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti “ricostruiti”;
- essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;
- 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, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;
- avere una quantità di acqua inferiore al 60% della parte edibile;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli **INSACCATI COTTI** dovranno:

- essere confezionati sotto vuoto;
- essere prodotti con sola carne di suino;
- 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 esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli **INSACCATI CRUDI** dovranno:

- essere prodotti con sola carne di suino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- rispettare i parametri di stagionatura definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Il **PANE** dovrà essere:

- prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o 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;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve 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, nonché di pane surgelato.

Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

L'**OLIO** dovrà essere:

- di categoria extra-vergine di oliva di produzione e spremitura nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato 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.

L'**ACETO** utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro

vino. La **PASTA** dovrà essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

La **FARINA** dovrà:

- essere di grano tenero di tipo “00” o “0”, con le caratteristiche di composizione e 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 devono 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 deve essere ottenuta mediante macinazione di mais locale di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

Il **RISO** dovrà:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- prodotto nell'Unione Europea;
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni, 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 deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

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 dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova (uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque), si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o “Extra” di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire 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 e gli ovoprodotti dovranno:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n° 65/93);
- 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 deve 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 deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

La **CARNE BOVINA FRESCA**:

– Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento, possibilmente presente sul territorio o zone limitrofe o riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. n° 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- rispettare un disciplinare di etichettatura volontario;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CE:

- categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
 - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
 - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
 - avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.
 - Tipologia delle carni.
 - Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.
 - L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.
 - La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.
 - Caratteristiche merceologiche delle carni.
- Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:
- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
 - per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
 - per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

- Garanzie supplementari di qualità delle carni

Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

La **CARNE SUINA FRESCA**:

- Le carni di suino devono:
 - provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. n° 286/94;
 - essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
 - rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (Reg. CE 1760/2000);
 - 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 (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente

verificabili;

- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

– Caratteristiche e provenienza delle carni.

Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.

La **CARNE AVICUNICOLA:**

– Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. n° 495/97;
- 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 di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. n° 559/52;
- 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.

– Caratteristiche generali.

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

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione. È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (polli e conigli) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.

I **PRODOTTI ITTICI:**

– I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. n° 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- 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 non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

– Il pesce deve:

- 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, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

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

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

- Il tonno in scatola deve:
 - essere di colore chiaro e omogeneo;
 - provenire da trancio intero di pesce;
 - poco salato e di gusto delicato;
 - avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
 - essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
 - rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

Il **LATTE** e lo **YOGURT**:

- Latte U.H.T.:
 - è consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).
 - deve essere del tipo intero, omogeneizzato.
 - il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.
 - il latte per il consumo tal quale deve essere di tipo fresco, pastorizzato, intero.

È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di confezionamento.

- Yogurt:
 - essere di tipo "vellutato";
 - essere confezionato in monoporzioni;
 - contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
 - 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.

- L'**ACQUA**:

- L'acqua dovrà essere prelevata dal distributore d'acqua, collocato nei locali di refettorio, e somministrata in apposite caraffe. La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto. Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi. Mentre, in casi di emergenza, la stessa dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta esecutrice — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,50 lt, biodegradabile in misura superiore al 90% per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

Il **SALE**:

- Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM n° 106/97. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n° 562/95.

Gli **ALTRI ALIMENTI**:

- Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche 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.

Articolo 18 — Generi alimentari vietati

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;

- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta esecutrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'ente committente intenderà attuare sul menu in uso.

La ditta esecutrice deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Articolo 19 — Distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti è a carico della ditta esecutrice.

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, tra il centro cottura e i locali "refettorio", la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente, emanata o emananda, in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

- a) i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di impaccamento. Per ogni tipologia di contenitori termici dovrà essere tenuta a disposizione dell'ente committente la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria;
- b) la pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm, al fine di evitare fenomeni di impaccamento;
- c) la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;
- d) i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni); il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
- e) il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge, emanate o emanande, in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio.

Ogni variazione al piano di cui sopra, che dovrà essere comunicata tempestivamente all'ente committente, potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.

Articolo 20 — Locali ed attrezzature - Manutenzione

Così come previsto al precedente Articolo 6, l'ente committente mette a disposizione della ditta esecutrice esclusivamente i locali "refettorio" (inteso come locale refettorio + locale cucina), i tavoli e le sedie.

Le attrezzature dei locali "refettorio", come anzidetto inteso, dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta esecutrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

La ditta esecutrice dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature.

In caso di malfunzionamento delle attrezzature dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia.

Qualora l'attrezzatura in avaria non sia riparabile con la semplice manutenzione ordinaria, la ditta appaltatrice dovrà darne comunicazione all'ente committente, che provvederà alla loro riparazione o sostituzione.

Al termine di ogni intervento manutentivo la ditta esecutrice dovrà trasmettere all'ente committente copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

Articolo 21 — Pulizia dei locali ad uso refettorio

La ditta esecutrice si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali di refezione e di servizio e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo di seguito individuato:

Frequenza	Attrezzature, superfici, locali
Dopo ogni pasto	Utensili, piani di lavoro, lavello, carrelli, scaldavivande, vassoi, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti. Pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie dei refettori

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia utilizzando prodotti forniti dalla ditta esecutrice.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi, è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

La ditta esecutrice è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dall'ente committente e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati, a seconda della natura degli stessi, e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta, nel rispetto delle vigenti modalità di conferimento.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.).

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Articolo 22 — Cauzione provvisoria e cauzione definitiva

La cauzione provvisoria, richiesta a comprova dell'interesse manifestato, pari al 1% dell'importo a base di gara dovrà essere garantita e comprovata da idonea documentazione (fidejussione bancaria o assicurativa).

La Ditta aggiudicataria è obbligata a prestare la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dal D.Lgs. n° 36/2023 art.53, con fidejussione bancaria o assicurativa (5% dell'importo contrattuale).

La cauzione rimane vincolata per l'intera durata del contratto o comunque fino alla risoluzione di eventuali contestazioni o controversie insorte prima della scadenza del contratto.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Articolo 23 — Domicilio e responsabilità

La ditta esecutrice sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso l'ente committente e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente appalto.

La ditta stessa dovrà eleggere domicilio nel Comune dell'ente committente; presso tale domicilio l'ente committente potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato.

La ditta dovrà garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per qualsiasi problematica connessa all'esecuzione del presente appalto.

Articolo 24 — Osservanza delle leggi e dei regolamenti

È fatto obbligo alla ditta esecutrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Articolo 25 — Divieto di cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto, pena la nullità del medesimo.

Articolo 26 — Obblighi a carico della ditta esecutrice

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta esecutrice è tenuta a segnalare immediatamente all'ente committente tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Parimenti la ditta esecutrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione all'ente committente di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

In considerazione di quanto previsto dall'art. 2, in caso di sciopero del proprio personale la ditta esecutrice deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, all'ente committente. La ditta sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'ente committente per la mancata prestazione.

Articolo 27 — Vigilanza e controlli

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta esecutrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'ente committente si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.

La ditta esecutrice è tenuta a fornire agli incaricati dell'ente committente la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

Articolo 28 — Commissione mensa

L'ente committente ha istituito una commissione mensa con le seguenti finalità e funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire all'ente committente soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri del comitato, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio dell'ente committente, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente l'assaggio/consumazione dei cibi distribuiti.

Articolo 29 — Analisi e controlli

L'ente committente potrà attivare — nel corso dell'appalto — forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione — a proprie spese — di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nell'ipotesi di cui sopra la ditta esecutrice, previa comunicazione formale da parte dell'ente committente, dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

Articolo 30 — Penalità

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, l'ente committente

contesterà gli addebiti prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a dieci giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora la ditta esecutrice non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, l'ente committente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare — con atto motivato — una penalità, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra €. 100,00 e €. 1.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni, ed in particolare:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI E OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di €. 1.000,00;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di €. 600,00;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alla sede di ristorazione = sanzione di €. 500,00;
- 4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella sede di ristorazione = sanzione di €. 500,00;
- 5) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = sanzione di €. 500,00;
- 6) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti = sanzione di €. 200 per ogni tipologia;
- 7) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di €. 300,00;
- 8) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di €. 100,00;
- 9) violazioni accertate obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi del personale = sanzione di €. 500.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

- 1) utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara = sanzione di €. 500,00;
- 2) etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato = sanzione di €. 200,00.

C) MENU' BASE E DIETETICI

- 1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di €. 100,00;
- 2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menu = sanzione di euro 100,00 per ogni tipologia di prodotto;
- 3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di €. 100,00 per ogni portata.

D) QUANTITÀ

- 1) mancata consegna di una portata presso il plesso scolastico = sanzione di €. 200,00;
- 2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di €. 100,00;
- 3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di €. 100,00;
- 4) mancata consegna del materiale a perdere = sanzione di €. 100,00.

E) TEMPISTICA

- 1) il ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di €. 100,00;

In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio. Alla ditta esecutrice verrà applicata una penalità fissa di €. 500,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, l'ente committente potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo 32.

L'ammontare della penalità sarà trattenuto sui corrispettivi dovuti ovvero, in caso d'insufficienza, prelevato dal deposito cauzionale.

Articolo 31 — Risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 Codice Civile -

Sostituzione dell'ente committente

Oltre a quanto previsto al precedente art. 10, l'ente committente ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 Codice Civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertate dall'ente committente, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- quando la ditta esecutrice subappalti i servizi oggetto del presente capitolato senza l'osservanza delle disposizioni di cui al precedente Art. 26;
- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta esecutrice o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'ente committente con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta esecutrice abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'ente committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta esecutrice.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'ente committente al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Articolo 32 — Fallimento della ditta esecutrice

La stazione appaltante si riserva di procedere, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto.

Articolo 33 — Riferimenti normativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

Articolo 34 — Assicurazioni — Responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta esecutrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

La ditta esecutrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.). Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta esecutrice;
- c) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dal precedente articolo 34;
- d) la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Ente e relativi operatori o soggetti che ne operano in nome e

per conto del medesimo e nei confronti di istituti quali INPS, INAIL e consimili;
e) l'estensione ai danni derivanti all'ente committente o a terzi da incendio di cose della ditta esecutrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a €. 2.500.000,00 unico.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta esecutrice.

Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 2.500.000,00 per ogni "dipendente" infortunato. La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Articolo 35 — Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

La ditta esecutrice sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'ente committente e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato l'ente stesso da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei lavori, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

Articolo 36 — Danni e ammanchi

La ditta esecutrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'ente committente riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

Articolo 37 — Esecuzione d'ufficio

In caso di interruzione totale o parziale del servizio di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, l'ente committente avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, sia direttamente che indirettamente, a rischio e spese della ditta esecutrice, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione dell'impresa e ferme restando a carico della stessa tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

Articolo 38 — Personale

La ditta esecutrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine, la ditta esecutrice dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relativi a piatti e derrate.

L'ente committente si riserva il diritto di chiedere per iscritto alla ditta esecutrice la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione. In tal caso la ditta esecutrice provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire di un maggior onere.

All'ente committente dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità:

- a) il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale il responsabile dell'ente committente potrà rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
- b) l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di attribuzione, ed eventuali variazioni.

La ditta esecutrice dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del personale nei vari posti di lavoro e dovrà in ogni caso comunicare all'ente committente ogni variazione relativa a quanto richiesto nel presente articolo.

I nuovi operatori, prima di poter iniziare a svolgere le proprie mansioni, devono frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo.

Agli stessi dovrà essere fornito anche idoneo materiale informativo per l'autoapprendimento delle norme relative alle loro specifiche.

La ditta esecutrice è tenuta all'osservanza del segreto sul contenuto degli atti e dei documenti, sui fatti e sulle notizie riguardanti l'attività dell'ente committente di cui sia venuto a conoscenza per ragioni di servizio. Qualsiasi oggetto ritrovato dovrà essere consegnato al responsabile dell'ente.

Articolo 39 — Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale, evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare braccialetti e anelli durante il servizio.

I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

Articolo 40 — Controllo della salute del personale addetto

La ditta esecutrice deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'ente committente si riserva la facoltà di richiedere alla ditta esecutrice di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Articolo 41 — Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali

La ditta esecutrice è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, **restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.**

La ditta esecutrice è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di presentazione dell'offerta, per il livello e nella località dell'ente committente, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche e integrazioni.

I suddetti obblighi vincolano la ditta esecutrice anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.

La ditta esecutrice dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto, così come previsto dalla Legge n° 89/94 art. 5.

In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, accertata dall'ente committente o segnalata dal competente Ispettorato del lavoro e/o dagli istituti competenti, l'ente stesso si riserva la facoltà di effettuare una adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo del 20%, previa diffida alla ditta esecutrice a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dalla ditta stessa alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.

La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'ente previdenziale o assistenziale creditore avrà

comunicato l'ottemperanza della ditta alle disposizioni di legge.

Tenuto conto della gravità delle inadempienze l'ente committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto. La ditta esecutrice si impegna infine ad osservare tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze della attuale ditta esecutrice del servizio di ristorazione.

Al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale (c.d. "Clausola Sociale" ex art. 57 D.Lgs. 36/2023).

Articolo 42 — Norme antinfortunistiche

La ditta esecutrice è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro. La ditta dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. La ditta esecutrice dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione.

L'impresa dovrà attenersi alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. n° 81/2008 art.26 comma 5 e s.m.i.. Il documento è predisposto dall'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi. Viene attribuita espressa facoltà all'appaltatore di effettuare apposita verifica su possibili evidenziazioni di ulteriori rischi da interferenze che saranno così valutati in sede di stipula del contratto.

Articolo 43 — Vestiario

La ditta esecutrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta esecutrice e il nominativo del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti. La ditta esecutrice deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dall'ente committente ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori.

Articolo 44 — Modalità operative e tipologia organizzativa

Nei centri di cottura, nelle dispense e nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dall'ente committente, in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria qualora previsto dalla vigente normativa.

La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta esecutrice.

L'ente committente resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla ditta esecutrice nei confronti dei suoi fornitori nel corso dell'appalto di cui al presente capitolato.

La lista mensile dei menù dovrà essere affissa e adeguatamente visibile sia nei refettori sia negli spazi che l'ente committente destina alle informazioni per l'utenza in modo tale che gli utenti interessati possano verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri.

Articolo 45 — Altri servizi

La ditta appaltatrice si impegna e si obbliga ad assicurare il servizio di mensa, allo stesso costo aggiudicato con la presente gara, anche in caso di attività extrascolastiche che l'Istituto Comprensivo di Azeglio o il Comune organizzano per l'attività di socializzazione dei ragazzi, anche nei periodi estivi;

Nella stessa specie, la ditta appaltatrice altresì si impegna e si obbliga ad organizzare anche dei pranzi, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, in determinati momenti della vita sociale, secondo prezzi che verranno concordati di volta in volta.

Articolo 46 — Controversie

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione

del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, a giudicare sarà il Giudice Civile competente secondo il foro della Stazione Appaltante

Articolo 47 — Spese contrattuali

Le spese relative al contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta esecutrice.

Art. 48 – Corrispettivi e Pagamenti

I pagamenti verranno effettuati a seguito di presentazione di regolari fatture elettroniche, mensili, intestate al COMUNE DI CARAVINO (Codice fiscale 84003450016 - Partita I.V.A. 04562650012) con sede in Caravino - Via Capitano Saudino, 6 - Codice Univoco Ufficio: UF30CA.

Le fatture emesse a consuntivo dall'appaltatore e riportanti il codice CIG relativo alla procedura verranno liquidate previa acquisizione d'ufficio del D.U.R.C. che attesti la regolarità contributiva e fiscale dell'appaltatore nei termini di 30 giorni dall'avvenuta acquisizione di tali certificazioni.

I pagamenti verranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario/postale sul conto corrente bancario/postale specificamente dedicato alle commesse pubbliche che l'appaltatore si impegna a comunicare ai sensi della Legge n° 136/2010 art. 3.

L'appaltatore ed il Comune si conformano alla disciplina della citata Legge n° 136/2010 art. 3.

Art. 49 - Revisione prezzi

Non è ammessa la revisione prezzi.

Il corrispettivo di aggiudicazione è fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto.

Articolo 50 — Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai fini di cui alla Legge n° 136/2010 e s.m.i., riguardante la tracciabilità dei flussi finanziari, l'aggiudicatario è tenuto a compilare l'apposita autocertificazione contenente quanto segue:

- 1) L'impresa in caso di affidamento dell'appalto dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta. A tal fine si impegna:
 - a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o società accreditate, dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;
 - b) a comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;
 - c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a: lavori / servizi / forniture oggetto del presente appalto, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
 - d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia la stazione appaltante che la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.
- 2) L'impresa dichiara di essere consapevole che ai fini di verificare l'applicazione della norma, l'Amministrazione potrà richiedere all'appaltatore copia dei contratti di cui alla lettera c); l'impresa si impegna fin d'ora a provvedere ad adempiere alla richiesta entro i termini che verranno dati.
- 3) L'impresa dichiara di essere a conoscenza che l'Amministrazione risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o società accreditate.

Articolo 51 — Tutela dei dati personali

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del GDPR – Regolamento Generale sulla Protezione Dati (UE n° 2016/679), in vigore in tutti i paesi dell'UE dal 25/05/2018 e in quanto e ove

ancora applicabile del D.Lgs. n° 196/2003, esclusivamente nell'ambito del servizio regolato dal presente capitolato. Il titolare in questione è lo stesso Comune di Caravino.

La ditta aggiudicataria ed il personale ad essa facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

Articolo 52 — Norme finali

Tutti i termini disposti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto sono da intendersi come perentori.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa rinvio alle disposizioni di legge ed ai regolamenti vigenti in materia ed in particolare:

- D.Lgs. n° 36/2023 (Nuovo Codice dei contratti pubblici);
- Direttive e Linee Guida A.N.A.C.;

Art. 53 – Responsabile unico del Progetto

Il Responsabile unico del Procedimento, è la Geom. Luisella Cappello, Responsabile del Servizio Tecnico e Tecnico Manutentivo del Comune di Caravino.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
(CAPPELLO Luisella)

Documento firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente