



COMUNE DI ROSTA

Provincia di Torino

10090 ROSTA – P.IVA 01679120012

Ufficio pubblica istruzione 011-956.88.16 – fax: 011-954.00.38

SERVIZIO AMMINISTRATIVO

Ufficio pubblica istruzione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E COMUNALE

ANNI SCOLASTICI 2009/2010 - 2010/2011 - 2011/2012

INDICE

PARTE GENERALE

- Art. 1 - Oggetto**
- Art. 2 - Durata del contratto**
- Art. 3 - Proroga**
- Art. 4 - Quantitativo dei pasti giornalieri**
- Art. 5 - Calendario di erogazione del servizio**
- Art. 6 - Ammontare dell'appalto**
- Art. 7 - Sistema di aggiudicazione**
- Art. 8 - Caratteristiche mensa**
- Art. 9 - Attrezzatura e personale**
- Art. 10 - Sospensione del servizio**
- Art. 11 - Modificazioni riguardanti la fornitura**
- Art. 12 - Ritardata od omessa consegna**
- Art. 13 - Accessi**
- Art. 14 - Altri oneri inerenti al servizio - obblighi**
- Art. 15 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo**
- Art. 16 - Prezzi e pagamenti**
- Art. 17 - Cessione dei crediti maturati in relazione all'esecuzione del contratto**
- Art. 18 - Cauzione**
- Art. 19 - Cessione del contratto**
- Art. 20 - Subappalto**
- Art. 21 - Controlli da parte del committente**
- Art. 22 - Vigilanza - controlli - penalità - sanzioni**
- Art. 23 - Cause di risoluzione del contratto. Procedura per la risoluzione del contratto**
- Art. 24 - Decadenza della ditta appaltatrice**
- Art. 25 - Estensione del contratto**
- Art. 26 - Vincolo giuridico**
- Art. 27 - Controversie e foro competente**
- Art. 28 - Domicilio**
- Art. 29 - Spese contrattuali**
- Art. 30 - Trattamento dati personali**
- Art. 31 - Clausola di rinvio**

PARTE PRESTAZIONALE

- Art. 32 - Descrizione delle operazioni ed orario**
- Art. 33 - Pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole e locali annessi**
- Art. 34 - Trasporti**
- Art. 35 - Contenitori**
- Art. 36 - Materiali di consumo**

Art.	37 - Menù
Art.	38 - Diete speciali
Art.	39 - Diete in bianco
Art.	40 - Menù alternativi
Art.	41 - Introduzione di nuovi piatti
Art.	42 - Conservazione campioni
Art.	43 - Conservazione delle derrate
Art.	44 - Riciclo
Art.	45 - Manipolazione e cottura
Art.	46 - Preparazione
Art.	47 - Operazioni preliminari
Art.	48 - Linea refrigerata
Art.	49 - Pentolame per la cottura
Art.	50 - Condimenti
Art.	51 - Organismi preposti al controllo
Art.	52 - Allegati

PARTE GENERALE

Art. 1 – Oggetto

L' appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione di pasti caldi giornalieri ivi compresa l'acqua minerale naturale per:

- la refezione scolastica della Scuola dell'infanzia;
- la refezione scolastica della Scuola primaria;
- la refezione della scuola secondaria di primo grado;
- i pasti per gli insegnanti, i dipendenti comunali ed i volontari;

Si richiede inoltre:

- presso le scuole dell'infanzia e primaria: la predisposizione del refettorio e la preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, il servizio in tavola, la pulizia ed il riordino dei tavoli dopo i pasti, il ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ed il conferimento dei rifiuti negli appositi punti di raccolta, nonché il riordino, la pulizia e sanificazione del locale cucina ed annessi accessori, effettuato con personale messo a disposizione dalla Ditta appaltatrice dal lunedì al venerdì, con prodotti di pulizia a carico della Ditta;
- presso la scuola secondaria di primo grado: il ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti;
- la fornitura del materiale a perdere per la scuola dell'infanzia comprensivo solo di tovaglioli e tovagliette;
- la fornitura del materiale a perdere comprensivo di piatti, bicchieri, tovaglioli e tovagliette, destinato alla scuola primaria;
- la fornitura del materiale a perdere comprensivo di piatti, bicchieri, tovaglioli, tovagliette e posate destinato alla scuola secondaria di primo grado e alla mensa comunale;
- presso tutti i refettori la fornitura in occasione di ricorrenze come il Natale, Pasqua, Carnevale, di gadget o dolci o prodotti in tema con tali festività;
- la predisposizione di un calendario annuale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica e suggerimenti per l'alimentazione serale, da distribuire all'inizio dell'anno scolastico a tutti gli utenti del servizio.

Art. 2 - Durata del contratto

Il contratto relativo al presente appalto ha durata dal 01/09/2009 al 30/06/2012, secondo le modalità previste nel presente capitolato e relativi allegati.

Art. 3 - Proroga

Il contratto di appalto può essere prorogato sulla base di un provvedimento espresso dell'Amministrazione in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente e del conseguente passaggio gestionale.

Il contratto può essere prorogato per un periodo massimo di tre mesi in funzione dello svolgimento delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente.

La proroga del contratto è disposta dall'Amministrazione senza che la ditta appaltatrice possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con un preavviso di almeno 15 giorni rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo.

La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Art. 4 - Quantitativo dei pasti giornalieri

Il quantitativo dei pasti giornalieri riportato nel presente articolo ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero dei pasti da fornire sarà giornalmente determinato in base alla presenza effettiva degli utenti. Indicativamente potrà essere:

Numero alunni media giornaliera Scuola dell'infanzia n. 64 (dal Lunedì al Venerdì)

Numero alunni media giornaliera Scuola primaria: n. 192 (dal Lunedì al Venerdì)

Numero alunni media giornaliera Scuola secondaria di primo grado: 72 (tre giorni la settimana)

Numero medio insegnanti e operatori n. 9 per scuola dell'infanzia, n. 11 per scuola primaria e n. 6 per la scuola secondaria di primo grado

Numero medio dipendenti comunali n. 2

Numero medio volontari scuola secondaria di primo grado: n. 4 (tre giorni la settimana)
L' Appalto comprende la fornitura di materiali a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovagliolini, tovaglietta monouso individuale, vassoi ecc. il cui costo è compreso nel prezzo del pasto.

Art. 5 Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico regionale oppure secondo diverse indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale. I periodi sono indicativamente i seguenti:

SCUOLA DELL'INFANZIA: da settembre a fine giugno

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO: da settembre a inizio giugno

VOLONTARI E INSEGNANTI: periodo scolastico

DIPENDENTI: periodo scolastico.

Art. 6 - Ammontare dell'appalto

Il costo unitario del pasto è fissato in € 4,30 oltre IVA, comprensivo della fornitura di stoviglie a perdere e dei servizi indicati nell'art. 1 del presente capitolato, per il periodo di durata dell'appalto.

Una previsione complessiva di n. 58.824 pasti freschi annui, per un ammontare complessivo a base d'asta pari a € 758.829,60 oltre IVA per l'intero triennio.

Il numero dei pasti assume valore meramente indicativo, essendo condizionato dalla regolarità della frequenza degli alunni nella utilizzazione del servizio. La loro variazione in aumento o diminuzione non potrà giustificare, in alcun modo, un'eventuale richiesta di indennizzo o rimborso spese da parte della ditta appaltatrice.

Art. 7 - Sistema di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006 con aggiudicazione a favore della ditta che avrà offerto il maggior ribasso, espresso in percentuale unica ed uniforme sul prezzo unitario posto a base di gara, ai sensi dell'art. 82 del D.lgs. n. 163/2006.

Art. 8 - Caratteristiche mensa

Il pasto caldo giornaliero pro-capite sarà costituito da un primo, secondo con contorno, pane, frutta o dessert e acqua minerale naturale.

Il menù sarà identico qualitativamente per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, mentre potrà prevedere variazioni per gli alunni della scuola dell'infanzia. In rapporto alle grammature dei pasti sarà difforme in relazione alla diversa età degli utenti, come previsto dalla apposita tabella delle grammature predisposta dall'ASLTO3. Vedasi a tale proposito l'allegato A) del presente capitolato.

Per quanto attiene alle caratteristiche degli alimenti, si rimanda all'allegato B) del presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 9 - Attrezzatura e personale

La ditta appaltatrice deve provvedere a fornire ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione pasti come ad esempio carrelli termici, carrelli per trasporto contenitori, forni a microonde per riscaldare le diete speciali, stoviglie ecc.

I pasti devono essere consegnati nelle esatte quantità ordinate ed in conformità alle tabelle dietetiche ed ai relativi menù assicurando che le portate calde e fredde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

La ditta appaltatrice deve provvedere per ogni mensa servita, a mettere a disposizione le apparecchiature idonee a conservare le vivande alle dovute temperature. I costi relativi alla messa a disposizione delle apparecchiature interessate sono a carico della ditta stessa e sono compresi nel prezzo offerto in sede di gara.

Il quantitativo dei pasti fornito in ogni complesso scolastico deve essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna, sulla quale devono essere indicati: la data, l'ora di consegna, il numero dei pasti.

La ditta deve garantire l'effettuazione periodica di controlli ed analisi sul proprio ciclo produttivo, sulle materie prime e sui prodotti finiti.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di garantire la presenza di personale che assicuri il rispetto di un congruo rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione del pasto.

Tutto il personale deve essere in regola con le norme previste relative alle certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica e dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta appaltatrice, ivi compreso il *cartellino di riconoscimento*. Deve essere inoltre dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Il personale deve possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti e all'ambiente in cui è chiamato ad operare.

Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.

Il Comune si riserva altresì il diritto di esercitare un controllo tramite il personale all'uopo incaricato.

Il personale dipendente dell'impresa appaltatrice deve essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia. L'impresa appaltatrice si impegna inoltre ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei propri soci il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e tutti gli aggiornamenti che interverranno nel corso della durata contrattuale.

L'impresa appaltatrice deve farsi carico di quanto previsto in materia di sicurezza sul lavoro a tutela dei lavoratori secondo il disposto del D.Lgs. 81/2008.

L'impresa appaltatrice si impegna a comunicare al Comune, il nominativo del *Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione* e del *Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza*. L'impresa appaltatrice deve presentare inoltre, prima dell'inizio del servizio, il proprio *Piano di Sicurezza*.

Saranno a carico dell'Impresa appaltatrice:

- il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché i relativi contributi assicurativi e previdenziali;
- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro;
- l'adozione, nella esecuzione dei lavori, del procedimento e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a presentare:

- il certificato di regolarità contributiva rilasciato dall'Ufficio INPS di competenza;
- copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali relativi agli addetti di cui al presente articolo.

L'impresa appaltatrice è ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero dallo stesso arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione dei propri compiti.

I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice, indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica.

L'impresa appaltatrice deve garantire la continuità del servizio, assicurando la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattia e permessi.

L'Amministrazione Comunale si riserva di risolvere il contratto per la mancata osservanza delle prescrizioni del presente articolo.

Art. 10 – Sospensione del servizio

Per eventuali chiusure delle scuole disposte dall'autorità scolastica e/o comunale ecc. la ditta appaltatrice non ha diritto ad alcun compenso nel caso in cui la comunicazione della sospensione del servizio venga comunicata alla ditta in anticipo e comunque entro le ore 16.00 del giorno precedente quello di sospensione del servizio.

Qualora il preavviso non avvenga con l'anticipo predetto la ditta appaltatrice ha diritto ad un rimborso pari al 20% del prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del medesimo giorno dell'ultima settimana di normale frequenza scolastica precedente la sospensione del servizio) a titolo di ristoro dei costi fissi di manodopera, attrezzatura, spese varie, cui la ditta deve far fronte.

Per scioperi del personale dipendente della ditta appaltatrice, qualora ne sia stata data comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità è applicabile alla ditta stessa; qualora invece la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, sono applicate le penalità stabilite dall'art. n. 17

Nel caso di scioperi del personale scolastico o comunale o degli alunni:

- a) - se la comunicazione alla ditta avviene entro le ore 16:00 del giorno precedente la fornitura l'Amministrazione Comunale non riconosce alla ditta alcun compenso;
- b) - se la comunicazione alla ditta avviene dopo tale termine l'Amministrazione Comunale riconosce alla ditta un rimborso pari al 20% del prezzo pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente).

Art. 11 – Modificazioni riguardanti la fornitura

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del contratto le variazioni delle tabelle delle grammature allegate al presente capitolato, qualora lo ritenesse opportuno e previa autorizzazione sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per giustificati motivi, qualora non ritenesse di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal presente capitolato.

Art. 12 – Ritardata od omessa consegna

Nessun ritardo a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna dei pasti. In caso di mancata consegna, totale o parziale, nel giorno o nelle ore fissate la Civica Amministrazione si riserva il diritto di applicare alla ditta appaltatrice una penalità pari al 50% del valore dei pasti non consegnati o consegnati in ritardo, da trattarsi sulle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione presentata, fatti salvi il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza e l'incameramento della cauzione secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Art. 13 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate ogni qualvolta si renda necessario.

L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La ditta appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 14 – Altri oneri inerenti al servizio – obblighi

Oltre agli oneri indicati agli articoli precedenti sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, al recapito dei pasti ed al ritiro dei contenitori termici utilizzati ed altre operazioni similari.

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati confezionati, trasportati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso, derivassero al comune o terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale fine è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di stipulare specifica polizza assicurativa, finalizzata esclusivamente al presente appalto, con un massimale adeguato al numero dei pasti erogati con compagnia primaria di assicurazione per danni verso terzi derivanti da intossicazione alimentare o altri casi connessi alla gestione del presente appalto.

Ai fini del presente capitolato la vigilanza e il controllo sui servizi dati in gestione, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli altri organi ed uffici competenti e di eventuali Commissioni.

Gli alimenti non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati.

Art. 15 - Certificazione di qualità e sistema di autocontrollo

L'impresa appaltatrice deve essere in possesso, a pena di esclusione dalla gara, di certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001.

Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso iure* del contratto.

La ditta appaltatrice deve applicare altresì, a pena di esclusione dalla gara, il Piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. 155/97, che individua nella propria attività processi, fasi e operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza dei servizi a garanzia dell'applicazione delle opportune procedure di corretta prassi igienica. Il piano di autocontrollo deve essere presentato all'Amministrazione comunale.

Art. 16 - Prezzi e pagamenti

I prezzi saranno fissi per il primo anno di durata del contratto.

E' fatta salva l'applicabilità di una revisione su richiesta, correlata all'indice ISTAT (Tasso di inflazione programmata riferita all'anno a partire dal compimento del primo anno).

Il pagamento dei corrispettivi dovuti dal Comune alla ditta appaltatrice avverrà a presentazione di fatture mensili per i pasti forniti nel periodo trascorso. La liquidazione sarà operata entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della regolare esecuzione del servizio. Le fatture dovranno essere corredate dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite con indicazione del numero dei pasti consegnati nel corso del mese cui la liquidazione si riferisce.

Art. 17 Cessione dei crediti maturati in relazione all'esecuzione del contratto

La ditta appaltatrice può, in relazione ai crediti verso l'Amministrazione derivanti dall'esecuzione del presente appalto, avvalersi delle disposizioni di cui alla L. 21 febbraio 1991, n. 52, potendo effettuare la cessione degli stessi crediti a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

Ai fini dell'opponibilità all'Amministrazione, le cessioni di crediti devono essere stipulate dalla ditta appaltatrice mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Amministrazione stessa quale soggetto debitore.

Le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili all'Amministrazione qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi all'appaltatore cedente e al soggetto cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

L'Amministrazione, nel contratto stipulato o in atto separato contestuale correlato al contratto per il presente appalto, può preventivamente accettare la cessione da parte dell'appaltatore di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione.

In ogni caso, quando all'Amministrazione sia notificata la cessione, essa può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto relativo a servizi con questo stipulato.

Art. 18 - Cauzione

Le ditte concorrenti dovranno presentare cauzione provvisoria e definitiva secondo i criteri e le modalità previsti nel bando di gara.

La ditta affidataria, è obbligata a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al dieci per cento (10%), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); ove il ribasso sia superiore al venti per cento (20%), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%).

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75, comma 3, del D.Lgs. 163/2006 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957,

comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del Codice dei contratti pubblici da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto a completamento avvenuto della fornitura ed a esito favorevole del controllo del materiale fornito e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

Art. 19 Cessione del contratto

È vietata la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda ed atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 20 – Subappalto

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, con specifico riferimento alla necessaria omogeneità delle prestazioni nei confronti dell'utenza, è vietato il subappalto, secondo la facoltà concessa dall'art. 27, comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006, con la sola esclusione del servizio di trasporto pasti che potrà essere affidato dall'impresa appaltatrice a ditta specializzata in trasporti con l'impegno che i mezzi utilizzati siano adeguati alle vigenti normative igienico-sanitarie ed alle prescrizioni del presente Capitolato.

Nell'offerta deve essere indicata l'eventuale intenzione della impresa di avvalersi del subappalto nei limiti accordati nel comma precedente, fermo restando che non verranno ammesse ipotesi diverse di subappalto.

In caso di subappalto l'appaltatore resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto relativo al presente appalto, derivanti dal presente capitolato e dall'offerta.

Nell'ipotesi di subappalto si applica la disciplina dell'art.118 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

L'impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla stessa effettuati a favore della ditta subappaltatrice entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento.

Qualora l'impresa appaltatrice non trasmetta le fatture quietanzate dei subappaltatori o dei cottimisti entro il termine indicato nel precedente comma, l'Amministrazione sospende il successivo pagamento a favore della stessa.

Art. 21 – Controlli da parte del committente

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto secondo le modalità previste dallo stesso.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito di controlli effettuati o comunque di difformità riscontrate comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta appaltatrice dovrà uniformarsi e i tempi stabiliti.

I rilievi mossi alla ditta saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi la ditta appaltatrice nelle conseguenti risposte dovrà indicare le relative azioni correttive apportate.

La ditta appaltatrice dovrà produrre le proprie controdeduzioni scritte ai rilievi sollevati entro il termine di tempo e nei modi indicati al successivo art. 22 del presente capitolato.

Art. 22 - Vigilanza – Controlli – Penalità – Sanzioni

Ai fini del presente capitolato la vigilanza ed il controllo sui servizi interessati, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli uffici sanitari competenti o di eventuali commissioni.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta appaltatrice dal presente capitolato nonché quelli conseguenti a leggi, regolamenti vigenti od emanandi saranno accertati dagli uffici comunali mediante verbali o note di diffonità dei quali sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il principio della progressione.

Per l'applicazione di sanzioni e/o penalità sarà seguita la seguente procedura:

- l'Amministrazione Comunale promuoverà formale contestazione alla ditta appaltatrice con esplicitazione delle disfunzioni rilevate comunicando altresì eventuali prescrizioni alla quale la ditta appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti dal Comune.

In linea generale le contestazioni vengono operate per iscritto e comunicate con raccomandata A.R.

Nei casi di urgenza o di particolare gravità la contestazione può essere comunicata per vie diverse (es. via fax, e mail o anche a mezzo fonogramma ecc.).

- La ditta appaltatrice ha la facoltà di produrre al Comune proprie controdeduzioni sulla materia oggetto di contestazione. Tali controdeduzioni devono pervenire al Comune entro e non oltre il termine massimo di giorni 10 dalla data della nota di notifica/comunicazione della contestazione.

Trascorso inutilmente tale termine la mancanza si intenderà riconosciuta.

In caso di comprovata urgenza o per motivi particolarmente gravi l'Amministrazione Comunale potrà applicare sanzioni e/o penalità prescindendo dai tempi sopraindicati, con procedura di urgenza a tutela delle esigenze del servizio e degli utenti.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza potrà essere comminata una semplice ammonizione.

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

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna totale o parziale dei pasti, secondo la disciplina prevista dall'articolo 12;
- mancata osservanza degli orari di fornitura pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata consegna o errata preparazione di diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- cattivo confezionamento dei pasti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti o alimenti;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi e delle attrezzature di trasporto.

Le inadempienze sopradescritte risultano operate a livello di esempio e non esaustivo e l'Amministrazione Comunale ha pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio anche su segnalazioni documentate da parte dell'utenza fatta salva comunque ogni facoltà diversa di azione (es. segnalazioni di casi ad autorità ed organismi competenti ecc.).

Le sanzioni e/o penalità vengono previste da un minimo di 100,00 Euro ad un massimo di 5.000,00 Euro in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione di sanzioni/penalità non preclude all'Amministrazione Comunale l'attivazione di altre forme di tutela come, ad esempio la risoluzione contrattuale, azioni di richiesta danni, ecc.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese, l'importo delle sanzioni di cui sopra può essere raddoppiato.

La ditta appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti afferenti al servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione.

Art. 23 - Cause di risoluzione del contratto. Procedura per la risoluzione del contratto

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile l'Amministrazione può ritenere risolto il contratto nei seguenti casi:

- a) reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verifichino per più di n. 5 volte e siano preceduti da comunicazione scritta;

b) inosservanza, da parte dell'appaltatore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto.

Costituisce causa determinante la risoluzione del contratto anche:

- il subappalto non autorizzato;
- tossinfezione alimentare.

Quando il responsabile del servizio accerta che comportamenti dell'Appaltatore concretano grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formula la contestazione degli addebiti all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a dieci giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile del servizio dispone la risoluzione del contratto.

In sede di liquidazione finale delle prestazioni dell'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'Appaltatore inadempiente in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni residue, ove l'Amministrazione non si sia avvalsa della facoltà di interpellare i soggetti posti nelle successive posizioni della graduatoria di aggiudicazione.

Art. 24 - Decadenza della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nel caso di mancata assunzione del servizio alla data stabilita.

La decadenza del contratto verrà dichiarata dall'Amministrazione Comunale mediante apposito provvedimento.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa della ditta appaltatrice sono a carico di quest'ultima.

La cauzione prestata dalla ditta appaltatrice dichiarata decaduta viene incamerata dal Comune.

Art. 25 – Estensione del contratto

E' facoltà dell'Amministrazione stabilire l'estensione del servizio mensa nel rispetto delle condizioni fissate nel presente capitolato.

In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accettare l'estensione stabilita dal Comune, senza che possa, per tale motivo, avanzare pretese di sorta.

Art. 26 – Vincolo giuridico

La ditta è vincolata all'osservanza di tutte le condizioni previste nel Capitolato sin dal momento dell'affidamento. Il Comune sarà invece impegnato solo ad intervenuta stipulazione del contratto.

Art. 27 – Controversie e foro competente

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse essere definita tra le parti in via transattiva è riconosciuta la competenza del Foro di Torino.

Art. 28 – Domicilio

Agli effetti del presente appalto e di tutti gli atti conseguenti la ditta appaltatrice elegge domicilio presso la propria sede legale.

Art. 29 – Spese contrattuali

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento dell'appalto somministrazione, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno a carico per intero della ditta appaltatrice.

Art. 30 - Trattamento di dati personali

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 la ditta appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

La ditta appaltatrice dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione e ditta appaltatrice prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

Art. 31 - Clausola di rinvio

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e la ditta appaltatrice fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

PARTE PRESTAZIONALE

Art. 32 - Descrizione delle operazioni ed orario.

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola e centro mensa verrà comunicato giornalmente alla ditta a mezzo telefono o fax entro le ore 9,30.

Le sedi del servizio mensa potranno essere aumentate di numero, variate di indirizzo, ridotte, sostituite a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, purché sempre collocate sul territorio del Comune, senza che l'impresa possa pretendere miglioramenti di prezzo a proprio favore o rimborsi spesa per qualsiasi titolo.

I pasti dovranno essere preparati dall'impresa appaltatrice presso la propria cucina centralizzata - centro di cottura regolarmente autorizzata secondo la specifica normativa in particolare, con riferimento al momento attuale ex art. 2 legge n. 283/1962 e art. 25 DPR n. 327/1980.

L'impresa dovrà avere in proprietà o in piena disponibilità, con contratto stipulato anteriormente alla data di scadenza del bando e regolarmente registrato, per tutta la durata dell'appalto il centro di cottura individuato, posto ad una distanza non superiore a 20 Km. dal Comune di Rosta. I pasti dovranno essere consegnati a cura della ditta stessa, franchi di ogni spesa, nei vari centri di refezione.

La consegna deve essere tassativamente effettuata nei termini seguenti ed in tale ordine:

- Presso la scuola dell'infanzia - entro e non oltre le ore 11,30
- Presso la sede Comunale - entro e non oltre le ore 11,45
- Presso la scuola primaria - entro e non oltre le ore 11,45
- Presso la scuola secondaria di primo grado - entro e non oltre 12,30

Gli orari di consegna dei pasti potranno subire variazioni a richiesta del Comune per nuove intervenute esigenze, ivi compreso il caso di ulteriori consegne, connesse ad uno scaglionamento degli orari dei pasti dovuto ad esigenze scolastiche, anche di carattere contingente e con congruo preavviso, di almeno 24 ore, alla ditta appaltatrice senza che per queste variazioni la ditta stessa possa avanzare pretese di sorta o rimborsi spesa a qualsiasi titolo.

Art. 33 - Pulizia e sanificazione dei refettori delle scuole e locali annessi

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali mensa ed accessori delle Scuole primaria e dell'infanzia, sono eseguite dal personale della ditta. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'impresa appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica - HACCP -

La ditta appaltatrice è tenuta inoltre a compilare delle schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate. In riferimento ai prodotti di pulizia e di sanificazione, la ditta appaltatrice deve far pervenire al competente ufficio comunale i depliant illustrativi e le schede tecniche informative riferite a ciascun prodotto utilizzato.

Art. 34 - Trasporti

Le modalità di confezionamento dei pasti e le tipologie dei contenitori utilizzati per il trasporto devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto. I contenitori termici devono garantire altresì la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, muniti di autorizzazione igienico-sanitaria, rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80, devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque certificati e conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento dei servizi e devono assicurare la conservazione dei pasti alle temperature dovute.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità per l'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del piano sopra indicato.

La ditta appaltatrice elabora il piano di trasporto e di consegna pasti nelle singole sedi in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti.

Tale piano di percorrenza deve essere posto a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 35 - Contenitori

Tutto il materiale usato per il confezionamento dei pasti o che comunque venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme alle disposizioni di legge vigenti e a quelle emanate e in particolare al disposto del D.M. 30/04/1962 n. 283 e del D.P.R. n. 327 del 26/03/1983.

Le attrezzature per la conservazione dei pasti devono essere debitamente certificate idonee e comunque conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento del servizio.

In particolare è fatto obbligo di usare contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dovute, dotati di tutte le caratteristiche necessarie, contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni adeguate ad assicurare le temperature di legge ecc.

Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti posti all'interno di contenitori termici con indicato il nome del produttore, la data di produzione, la data di scadenza originale, nonché la quantità.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

Art. 36 - Materiali di consumo

Restano altresì a carico della ditta appaltatrice la fornitura dei materiali necessari per la distribuzione dei pasti (es. vassoi a scomparto, utensili per la distribuzione ecc) oltre al materiale di consumo come specificato nell'art. 1.

Le stoviglie a perdere devono essere conformi a quanto previsto dalle sotto indicate specifiche:

- Piatti e bicchieri: Dovranno essere composti da materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.
- Tovaglioli di carta: Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico. La fornitura deve essere costituita da un minimo di due tovaglioli per ogni utente di dimensioni appropriate: cm. 33x33 – peso medio gr. 3,2.
- Posate di plastica: Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/3/1973 e s.m.i., realizzate in materiale assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

Art. 37 – Menù

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di confezionare, fornire e somministrare i pasti secondo le grammature degli alimenti allegati al presente capitolato. (Allegato A)

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per qualità a quelli indicati nell'allegato B). Non è consentito alla ditta appaltatrice apportare alcuna variazione alle tabelle dietetiche suddette senza preventiva esplicita preventiva autorizzazione o richiesta dell'Amministrazione Comunale.

La formulazione del menù dovrà essere effettuata dalla ditta appaltatrice e presentato al Comune per consentirne l'invio alla competente ASL per la validazione. Il menù dovrà essere presentato al comune entro e non oltre 15 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

Il menù settimanale dovrà essere compilato sulla base delle seguenti indicazioni:

primi piatti:

- una volta in settimana minestra di verdura
- una volta in settimana risotto
- una volta in settimana pasta con ragù di carne
- una volta in settimana pasta al pomodoro o con verdure
- una volta in settimana, a rotazione, un piatto scelto fra: gnocchi alla romana, pasta pasticciata al forno, polenta.....

secondi piatti:

- una volta in settimana piatto freddo composto a rotazione di due pietanze scelte fra formaggio o prosciutto. Il piatto freddo può essere sostituito con una torta salata.
- una volta in settimana pesce (fresco o surgelato)
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di pollo o tacchino (a rotazione pollo o tacchino arrosto, petti di pollo o tacchino)
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di vitellone o vitello (a rotazione hamburger, polpette, spezzatino);
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di maiale (a rotazione scaloppine al limone, arrosto al forno, cotoletta alla milanese).

Ogni giorno dovrà essere previsto un contorno composto di verdura cotta o di verdura cruda biologica.

La frutta, la verdura ed il pane saranno di tipo biologico.

Le forniture devono riportare la specie e la zona di provenienza.

I menù dovranno essere formulati sulla base della tabella delle grammature come proposta nella tabella in allegato.

I menù dovranno tenere conto della stagione di fornitura del servizio e avere due tipologie: una invernale e una estiva.

Il menù invernale inizierà nel mese di novembre e terminerà nel mese di aprile.

Il menù estivo inizierà nel mese di maggio e terminerà alla fine del mese di ottobre.

L'Amministrazione Comunale può richiedere menù "speciali" giornalieri nell'imminenza di particolari festività o occasioni preve preventive intese con la ditta appaltatrice.

In via del tutto eccezionale e per cause di forza maggiore debitamente comprovate è consentita, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti indispensabili per il confezionamento dei pasti;
- interruzione prolungata della produzione per cause non imputabili alla ditta appaltatrice (es. scioperi, incidenti, interruzioni prolungate di energia elettrica ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tali variazioni comunque dovranno in ogni caso essere concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale e da questa autorizzate con comunicazione appropriata (scritta, via fax ecc.).

Art. 38 – Diete speciali

A richiesta del Comune la ditta appaltatrice dovrà approntare diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, previa presentazione del relativo certificato medico.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, contrassegnata dal nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura e rispettare tutte le misure le caratteristiche di confezionamento e trasporto e distribuzione previsti dalla normativa vigente al momento di espletamento al servizio.

Art. 39 – Diete in bianco

La ditta appaltatrice si impegna a predisporre diete in bianco che non necessitano di un certificato medico qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura lessa e da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco secondo le intese con la scuola.

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

Art. 40 – Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza e secondo le intese con le scuole dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre particolari caratteristiche, provenienti da colture biologiche, di lotta integrata e ottenute tramite disciplinari riconosciuti.

Art. 41 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche la ditta appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che non siano già previste dalle tabelle delle grammature in allegato al presente capitolato.

Art. 42 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in una cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore. L'Amministrazione Comunale si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

Art. 43 – Conservazione delle derrate

Il presente appalto è preordinato in linea generale all'utilizzo di prodotti freschi e la ditta appaltatrice è vincolata a questo obbligo.

Nel caso in cui non possa essere garantito il prodotto fresco è consentito il ricorso a prodotti conservati. Comunque ogni operazione di manipolazione di prodotti alimentari è vincolata alla stretta osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti al momento dell'espletamento del servizio e la ditta appaltatrice è garante di questa correttezza di trattamento nei confronti del Comune.

Le derrate alimentari devono essere conservate secondo le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti al momento dell'espletamento dei servizi.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano di seguito alcuni criteri per la conservazione di prodotti:

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
- Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
- Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
- I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista di consumo.

Art. 44 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo.

Art. 45 – Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale della ditta appaltatrice deve quindi correlare le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione Comunale sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Art. 46 – Preparazione

La preparazione dei piatti dovrà avvenire in conformità a tutte le norme in materia di trattamento alimenti applicabili in materia.

A titolo meramente esemplificativo si indicano alcune operazioni fondamentali:

- la preparazione dei piatti dovrà avvenire in apposito locale con l'ausilio di mascherine e guanti monouso;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.
- i prodotti utilizzati devono venir prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 47 - Operazioni preliminari

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

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua: nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- lo scongelamento di eventuali prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra lo 0° C e il + 4° C. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato in giornata. L'uso di eventuale Parmigiano Reggiano confezionato è consentito previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale;
- per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati ecc.) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura da effettuarsi il giorno precedente il consumo;
- le operazioni di impanatura devono effettuarsi nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi (fatta eccezione per il prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il confezionamento;
- i secondi piatti per i quali è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti siano guasti e quindi solo in casi eccezionali e temporanei possono essere momentaneamente utilizzate friggitrici previa comunicazione all'Amministrazione Comunale. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato;
- è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monopodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 48 – Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

L'Amministrazione Comunale a seguito di soddisfacente giustificazione da parte della ditta potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione e congelamento da riattivare nel punto di distribuzione.

Art. 49 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 50 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine di oliva; nel caso di quelle cotte è ammessa una prima fase di condimento presso il centro di cottura finale al fine di aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione,devono essere sempre presenti una bottiglia d'olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto, il sale.

Art. 51 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo, oltre a quelli istituzionali, sono il Comune di Rosta nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale comprese eventuali Commissioni.

Art. 52 - Allegati

Al presente capitolato vengono uniti quale parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:

1. **ALLEGATO 1)** TABELLA DELLE GRAMMATURE, A CRUDO ED AL NETTO DEGLI SCARTI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO;
2. **ALLEGATO 2)** CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI;

ROSTA, 18/05/2009

IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO
f.to.Dott.ssa Caterina PREVER LOIRI