



COMUNE DI CASTELNUOVO DON BOSCO

Provincia di Asti

Via Roma n. 12 – 14022 Castelnuovo Don Bosco

Tel. 011/98.76.165 – Fax 011/98.76.816

C.F. 80003210053 – P.IVA 00180760050

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI
ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO
DEL COMUNE DI CASTELNUOVO DON
BOSCO ANNI SCOLASTICI 2025/2026 –
2026/2027 – 2027/2028 EVENTUALMENTE
RINNOVABILE.**

Sommario

Sommario.....	2
ARTICOLO 1 - Oggetto e luogo di esecuzione del servizio	3
ARTICOLO 2 - Principi generali	3
ARTICOLO 3 – Durata dell'appalto	3
ARTICOLO 4 – Quantità e valore del servizio	4
ARTICOLO 5 – Modalità di affidamento dell'appalto.....	5
ARTICOLO 6 – Clausola sociale.....	5
ARTICOLO 7 – Criterio di aggiudicazione	6
ARTICOLO 8 – Prezzi di aggiudicazione	6
ARTICOLO 9 - Caratteristiche specifiche del servizio – centro cottura	6
ARTICOLO 10 - Regole generali sull'organizzazione complessiva del servizio.....	7
ARTICOLO 11 - Regole generali sul personale di servizio.....	8
ARTICOLO 12 - Oneri inerenti il servizio.....	10
ARTICOLO 13 - Regole per la preparazione e somministrazione dei pasti	11
ARTICOLO 14 - Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)	12
ARTICOLO 15 - Igiene della produzione, confezione e deposito. Documentazione fiscale e di qualità delle forniture	13
ARTICOLO 16 - Qualità e tipologia delle derrate alimentari.....	14
ARTICOLO 17 - Generi alimentari vietati.	23
ARTICOLO 18 - Trasporto e distribuzione dei pasti.....	23
ARTICOLO 19 - Pulizia delle mense.	24
ARTICOLO 20 - Manutenzione delle attrezzature.	25
ARTICOLO 21 - Vigilanza e controlli.	25
ARTICOLO 22 - Penali.....	25
ARTICOLO 23 - Risoluzione anticipata del contratto.....	26
ARTICOLO 24 - Fatturazione e modalità di pagamento	27
ARTICOLO 25 - Condizioni economiche.....	27
ARTICOLO 26 - Assicurazioni e responsabilità.....	27
ARTICOLO 27 - Spese contrattuali.....	28
ARTICOLO 28 - Riferimenti normativi.....	28

ARTICOLO 1 - Oggetto e luogo di esecuzione del servizio

L'appalto ha per oggetto l'appalto del servizio di mensa scolastica per gli alunni delle scuole dell'obbligo del Comune di Castelnuovo Don Bosco.

Il servizio comprende sommariamente: la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, il porzionamento, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riassetto dei tavoli nei locali dei refettori, del centro di cottura e relativi servizi.

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

Il servizio dovrà essere svolto presso il centro di cottura ed i refettori siti nel plesso scolastico del Comune di Castelnuovo Don Bosco, come dettagliato al successivo art. 4.

ARTICOLO 2 - Principi generali

L'Impresa Aggiudicataria (I.A.) dovrà garantire l'espletamento del servizio nel suo complesso nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato speciale d'appalto (CSA), secondo le specifiche tecniche di base di cui ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" pubblicato in G.U. s.g. n. 90 del 04/04/2020 e tenendo conto delle indicazioni/raccomandazioni delle Linee di indirizzo della ristorazione scolastica http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf.

L'appalto in oggetto persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti al bisogno di ristorazione scolastica e 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 comunitario 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 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, in particolare, all'avvio dell'anno scolastico, ove i locali e le attrezzature del centro di cottura di proprietà comunale non fossero immediatamente disponibili, la ditta esecutrice dovrà comunque assicurare il servizio mediante un centro di produzione pasti proprio e conseguente veicolazione.

ARTICOLO 3 – Durata dell'appalto

L'appalto in oggetto avrà durata pari a **3 anni scolastici: 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028.**

È facoltà dell'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, rinnovare il presente appalto per ulteriori n. 3 anni scolastici (a.s. 2028/2029 – 2029/2030 – 2030/2031) comunque sino all'affidamento del Servizio di refezione scolastica al nuovo gestore individuato a seguito di gara d'appalto, entro i limiti stabiliti dai commi 3 e 9 dell'art. 120 del D.lgs 36/2023.

Il contratto inizierà dal mese di Settembre 2025 (lo svolgimento del servizio dovrà essere avviato all'inizio dell'anno scolastico 2025/2026) e durerà fino al 30 giugno 2028, salvo rinnovo o proroga.

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio

dell'anno didattico/scolastico e secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura dell'impresa aggiudicataria prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. Le date riportate al primo capoverso sono pertanto suscettibili di variazioni in base alle sopraccitate eventuali diverse esigenze.

L'Amministrazione, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei dirigenti scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tale caso sarà cura dell'Amministrazione stessa comunicare alla ditta aggiudicataria del servizio eventuali modifiche apportate al calendario almeno cinque giorni prima delle stesse.

ARTICOLO 4 – Quantità e valore del servizio

Il servizio, che consiste nella preparazione, il confezionamento, la veicolazione, il porzionamento, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riassetto dei tavoli nei locali dei refettori, del centro di cottura e relativi servizi, così indicativamente suddivisi:

1) Comune di Castelnuovo Don Bosco:

✓ scuola statale dell'infanzia "G.B. Pescarmona" sita in Castelnuovo Don Bosco, via Mercandillo 22-24;	35-40 utenti per 5 giorni alla settimana	n.ro pasti annui presunti circa 7.000
✓ scuola statale Primaria "San Giovanni Bosco" sita in Castelnuovo Don Bosco, via Mercandillo 5	75-80 utenti per 2 giorni alla settimana	n.ro pasti annui presunti circa 5.800
✓ scuola statale Secondaria di Primo Grado "San Giuseppe Cafasso" - sita in Castelnuovo Don Bosco, Via Mercandillo 12	30/35 utenti per 2 giorni alla settimana	n.ro pasti annui presunti circa 2.500
✓ Possibili Ulteriori pasti richiesti		n.ro pasti annui presunti circa 700

Il numero totale dei pasti, derivante dalla somma dei servizi erogati nell'ultimo anno scolastico, sopra riportato è puramente indicativo dei servizi erogati, non costituisce pertanto impegno per l'Ente committente, essendo variabile poiché subordinato sia alla richiesta delle singole scuole e sia ad eventualità e circostanze non prevedibili (ad esempio: variazione del numero degli utenti, assenze, numero dei rientri pomeridiani, scioperi del personale insegnante ecc.).

Il prezzo unitario del singolo pasto posto a base di gara (valore onnicomprensivo di ogni pasto somministrato) **è pari a 5,80 Euro** comprensivo degli oneri per la sicurezza pari a 0,06 Euro.

		prezzo base d'asta	ammontare annuo
totale pasti per anno	16.000	5,80	92.800,00
totale presunto triennio contrattuale			
importo annuo	durata appalto	ammontare appalto triennale	
92.800,00	Anni 3	278.400,00	
	Di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	2.880,00	
Importo eventuale rinnovo triennale	Anni 3	278.400,00	
	Di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	2.880,00	
Importo complessivo	Anni 3 + 3	556.800,00	
	Di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	5.760,00	

Il prezzo si intende comprensivo di tutte le spese relative al servizio oggetto dell'appalto (fornitura, predisposizione, acquisizione tramite email/telefono del numero di pasti giornaliero da fornire agli utenti del servizio di refezione scolastica, approvvigionamento derrate, materiali, dotazione e manutenzione attrezzature necessarie, personale, assicurazioni, valutazione dei rischi interferenziali, l'individuazione delle misure idonee ad eliminarli o a ridurli, elaborazione del DUVRI e quant'altro necessario).

Come richiesto dall'art. 41 comma 14 del Dlgs. 36/2023 nel costo per ogni singolo pasto pari ad € 5,80 oltre IVA, l'incidenza del costo del personale, comprensivo del costo per la formazione, è pari al 40%.

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice, i costi della manodopera non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera

ARTICOLO 5 – Modalità di affidamento dell'appalto

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 108 del D.lgs 36/2023 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

ARTICOLO 6 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57

del Codice, laddove applicabile.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è allegato al presente capitolato.

ARTICOLO 7 – Criterio di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 comma 2 lett.a) del D. Lgs. n. 36/2023 e in base all'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

- A) Offerta economica punti massimi 20/100
- B) Offerta Tecnica punti massimi 80/100

ARTICOLO 8 – Prezzi di aggiudicazione

Il Prezzo di aggiudicazione è il prezzo unitario per singolo pasto (arrotondato alla seconda cifra decimale) risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nei prezzi si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione è valido per tutta la durata dell'appalto.

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

Le variazioni di prezzo, in aumento o in diminuzione, sono valutate dalla stazione appaltante soltanto ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.lgs 36/2023, se tali variazioni risultano superiori al cinque per cento rispetto al prezzo rilevato nell'anno di presentazione dell'offerta. In tal caso si procede a compensazione, in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque per cento e comunque in misura pari all'80 per cento di detta eccedenza, nel limite delle risorse di cui al comma 5 stesso articolo. Sono esclusi dalla compensazione i servizi contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale.

Il calcolo della variazione dei prezzi sarà effettuato in base a quanto previsto dall'art. 60, comma 3, lettera b) del D.Lgs. 36/2023.

Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, su richiesta della Ditta Appaltatrice, l'Amministrazione Comunale potrà riconoscere tale revisione nella misura dell'indice di variazione annuale dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.

ARTICOLO 9 - Caratteristiche specifiche del servizio – centro cottura

Il servizio, verrà svolto nel rispetto del calendario scolastico, gli orari dei pasti, diversi per plessi e per Scuole (dell'infanzia, Primaria e Secondaria Inferiore) verranno concordati secondo le esigenze delle istituzioni scolastiche.

La fornitura dei pasti è sospesa nei periodi delle festività previste dal calendario scolastico che verrà tempestivamente trasmesso alla Ditta aggiudicataria e negli altri casi che verranno di volta in volta comunicati. Resta ovviamente esclusa dal servizio la pausa estiva.

Le regole generali sull'organizzazione complessiva del servizio sono le seguenti:

- A) la ditta appaltatrice per la preparazione dei pasti dovrà utilizzare, i locali e le attrezzature di proprietà Comunale del centro cottura sito in via Mercandillo 22-24 presso Scuola dell'infanzia statale "G.B.Pescarmona", come da piantina allegata sub. Allegato "C");
- B) Nel periodo di utilizzo del centro di cottura di cui sopra:
- All'aggiudicatari incomberà l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi;
 - L'aggiudicatario dovrà espletare la propria attività senza interferire con le attività dell'Istituto Scolastico, né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni dell'ente stesso;
 - L'aggiudicatario dovrà curare la costante pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro di cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette da imballaggio, rifiuti e altri materiali;
 - L'aggiudicatario non potrà confezionare pasti o vivande per utenti diversi dall'Ente committente, salvo espressa e formale autorizzazione e previa definizione del costo del servizio;
 - Restano a carico della Amministrazione aggiudicatrice le spese per la fornitura di acqua potabile, il riscaldamento dei locali, la fornitura di gas metano e di energia elettrica per l'illuminazione e per il funzionamento delle apparecchiature delle cucine, oltre alla tassa per lo smaltimento dei rifiuti;
- C) La ditta dovrà garantire la distribuzione, preparazione, confezionamento, trasporto con mezzi propri, e somministrazione (scodellamento) dei pasti per gli utenti delle seguenti scuole:
- a. Comune di Castelnuovo Don Bosco:
 - a.1 Scuola statale dell'infanzia "G.B. Pescarmona" sita in Castelnuovo Don Bosco, via Mercandillo 22-24, dove è ubicato il centro di cottura;
 - a.2 scuola statale Primaria "San Giovanni Bosco" sita in Castelnuovo Don Bosco, via Mercandillo 5;
 - a.3 Scuola statale secondaria di I° Grado S.G. Cafasso sita in Castelnuovo Don Bosco, via Mercandillo 5;

Il centro cottura è sito presso i locali della Scuola Statale dell'Infanzia "G.B. Pescarmona" sita in Castelnuovo Don Bosco, via Mercandillo 22 – 24. I locali sono dotati degli elementi di cui all'inventario allegato (sub. All. "A"). L'aggiudicatario, all'esito della procedura di gara, dovrà dotarsi autonomamente, e senza ulteriori costi a carico dell'Ente, di tutti gli strumenti non inclusi nel menzionato allegato. Gli elementi acquistati dall'aggiudicatario resteranno nella piena disponibilità di quest'ultimo e potranno essere distolti dal centro cottura allo scadere naturale del contratto, ovvero nel caso di risoluzione anticipata, senza oneri a carico dell'Ente, saldo diverso accordo tra le parti.

ARTICOLO 10 - Regole generali sull'organizzazione complessiva del servizio

- a- Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la ditta esecutrice dovrà utilizzare i locali messi a disposizione dal Comune di Castelnuovo Don Bosco;
- b- La ditta esecutrice avrà l'obbligo di cucinare sul posto utilizzando le attrezzature e le stoviglie

facenti parte della cucina che il Comune di Castelnuovo Don Bosco fornirà in uso gratuito e dovrà garantire la fornitura dei pasti, anche nelle situazioni di eventuale inagibilità sopravvenuta dei locali deputati alla preparazione degli stessi, per cause non imputabili alla stazione appaltante, senza ulteriori costi a carico dell'Ente;

- c- La fornitura delle stoviglie eventualmente necessarie oltre a quelle già presenti nella cucina è a carico della ditta esecutrice;
- d- La ditta esecutrice dovrà provvedere alla pulizia e riordino della cucina, dei locali mensa e di tutti gli attigui servizi igienici;
- e- La ditta esecutrice assume l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi;
- f- La ditta esecutrice dovrà curare la costante pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro di cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette da imballaggio, rifiuti e altri materiali;
- g- La ditta esecutrice non potrà confezionare pasti per utenti diversi dall'ente committente, salvo espressa e formale autorizzazione e previa definizione del costo del servizio;
- h- Il servizio è esteso in favore degli insegnanti e degli ausiliari aventi diritto al pasto oltre a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione;
- i- I centri di distribuzione sono da intendersi elencati a titolo puramente indicativo; pertanto l'ente committente potrà variarne numero e sede sulla base delle esigenze che si manifesteranno negli anni scolastici indicati nel presente capitolato;
- j- La distribuzione dei pasti potrà avvenire su uno e più turni sulla base delle esigenze di orario scolastico e di capienza dei locali;
- k- 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 del numero di pasti presunti annui, alle stesse condizioni del contratto;
- l- Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, "servizio pubblico" e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato;
- m- L'aggiudicatario dovrà provvedere alla rilevazione giornaliera dei pasti da preparare, tramite accesso da parte del personale addetto, al portale digitale di gestione del servizio in dotazione all'Ente appaltante. Sarà a carico dell'aggiudicatario la fornitura dell'hardware necessario (tablet e stampante) per tale rilevazione.

ARTICOLO 11 - Regole generali sul personale di servizio

11.1- Personale

L'Operatore Economico affidatario dell'appalto dovrà assicurare il servizio con proprio idoneo personale.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'Operatore Economico Aggiudicatario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente e preventivamente approvate dall'Amministrazione Aggiudicatrice. In mancanza di tale approvazione formale l'Operatore Economico affidatario non potrà effettuare alcuna variazione.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulla normativa e sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalla normativa di riferimento e sui contenuti del Capitolato di gara in vigore.

Prima dell'inizio del servizio, l'appaltatore dovrà trasmettere alla Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, come indicato in sede di offerta, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..

La ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine l'Amministrazione ~~Aggiudicatrice~~ si riserva il diritto di richiedere alla ditta la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi. In particolare l'affidatario, entro e non oltre il mese di settembre, dovrà presentare il piano di formazione annuale previsto per il personale operante per codesto Ente.

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

11.2- Norme gestionali del personale

All'Amministrazione 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'Amministrazione potrà rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
- b. l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di attribuzione, ed eventuali variazioni.

L'affidatario dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del personale nei vari posti di lavoro. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'Affidatario non può procedere ad alcuna variazione.

L'Affidatario garantirà la più idonea flessibilità organizzativa in dipendenza delle necessità di adeguamento del servizio tempestivamente significate dai responsabili dell'ente committente.

11.3- Norme comportamentali del personale

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'appaltatore sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale della Amministrazione e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dalla Amministrazione al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

In caso di inadempienza dell'Affidatario, accertata dalla Amministrazione o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, circa il versamento delle ritenute fiscali, dei contributi previdenziali ed

assistenziali e/o il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio, compresi i soci lavoratori, se trattasi di società cooperativa, e /o le disposizioni degli istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, si procederà ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D.Lgs. 36/2023. L'affidatario non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimenti di interessi per la sospensione dei pagamenti dei corrispettivi ai sensi delle suddette norme. Il pagamento del corrispettivo sarà nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione, comprovata da idonea documentazione.

11.4- Applicazione contrattuale

L'affidatario sarà obbligato ad applicare, nei confronti dei proprio dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, occupati nell'esecuzione del servizio in oggetto, 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 rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

2. In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze dell'operatore economico attualmente affidatario del servizio di ristorazione scolastica attualmente in essere, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

I suddetti obblighi vincolano l'affidatario subentrante nel caso in cui questo non sia aderente ad una delle sue parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.

11.5- Igiene del personale

1. Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

2. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'affidatario, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

3. Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso e mascherina.

4. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, bere o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

L'affidatario deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine la stessa dovrà predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme del D.lgs. 81/2008.

La ditta è inoltre tenuta all'osservanza delle norme previste dal decreto succitato in materia di sicurezza sul lavoro. La ditta dovrà ottemperare alle norme sulle prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito, se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria.

ARTICOLO 12 - Oneri inerenti al servizio

Sono posti a carico della ditta esecutrice i seguenti oneri:

- a- 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.
- b- Preparazione e cottura dei pasti nel rispetto dei menù predisposti a cura dell'A.S.L. di riferimento;
 - c- Trasporto e consegna dei pasti nei refettori esterni.
 - d- Porzionatura e distribuzione dei pasti.
 - e- Allestimento dei tavoli con posa di idonee tovagliette, piatti, posate, bicchieri e tovaglioli, il tutto a perdere.
 - f- Acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, ecc.)
 - g- Fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) al personale impiegato nell'espletamento del servizio.
 - h- Ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dall'amministrazione dal presente capitolato.

ARTICOLO 13 - Regole per la preparazione e somministrazione dei pasti

- a- I pasti verranno serviti ai bambini previa consultazione giornaliera dell'applicazione digitale da parte dell'incaricato responsabile del servizio entro le ore 9.30 di ogni giorno. In caso di uscita anticipata dalla scuola per motivi di salute o familiari, il buono mensa sarà restituito all'alunno solo se l'uscita avviene entro le ore 10.00. In caso di uscita successiva a tale orario, il buono non sarà restituito in quanto il pasto sarà già stato conteggiato e preparato.
- b- La ditta esecutrice dovrà rispettare **RIGOROSAMENTE** i menù stagionali approvati dall'A.S.L. competente con le tabelle dietetiche suddivise per tipologia di scuola, oltre alle apposite tabelle dietetiche per gli alunni celiaci. In caso di inadempienza l'ente committente si riserva di adottare le decisioni più opportune al riguardo sulla base di normative vigenti.
- c- In caso di presenza di soggetti con certificate intolleranze alimentari, la ditta esecutrice dovrà rigorosamente seguire tutte le procedure necessarie alla preparazione di pasti individuali a seconda del tipo di intolleranza, ai sensi della D.G.R. 40 – 29846 del 10.04.2000.
- d- Qualora per la preparazione di pasti correnti fossero necessari ingredienti non previsti nelle tabelle dietetiche, questi dovranno essere comunque forniti dall'aggiudicataria senza alcun sovrapprezzo rispetto a quello di aggiudicazione.
- e- La fornitura delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovrà provenire **RIGOROSAMENTE** tramite la cosiddetta "Filiera corta" e la ditta esecutrice dovrà giornalmente tenere a disposizione le documentazioni certificanti la provenienza dei generi alimentari per eventuali controlli di funzionari del Comune di Castelnuovo Don Bosco o del Comitato Mensa / Genitori.
- f- Per la grammatura del cibo si fa riferimento alle tabelle dietetiche già approvate dall'A.S.L. competente.
- g- L'amministrazione si riserva di apportare al menù tutte le modifiche necessarie a soddisfare le esigenze dei bambini previa approvazione dell'A.S.L. competente, se necessaria.
- h- Il pasto giornaliero dovrà essere composto da:
 - un primo piatto
 - un secondo piatto con contorno
 - pane
 - frutta o dessert
 - l'acqua sarà quella erogata dall' Ente gestore del servizio idrico integrato (Consorzio dei comuni Acquedotto Monferrato) senza bottiglie di plastica, ma con utilizzo di caraffe poste dalla stessa ditta affidataria.

Lo stesso andrà preparato secondo i menù e le tabelle dietetiche approvate dall'A.S.L. competente e dovrà essere OBBLIGATORIAMENTE servito completo in ogni sua portata ai bambini

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Amministrazione, anche su proposta dell'utenza, sentito il parere vincolante del Servizio di Dietologia dell'Azienda ospedaliera di competenza e acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), riterrà opportuno apportare. In questo caso l'affidatario 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:

- *Diete leggere*, a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di tre giorni consecutivi;
- *Diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- *Diete legate a particolari convinzioni 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 devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzionamento termo sigillate, fornite dalla ditta appaltatrice, contrassegnate – esclusivamente mediante etichetta adesiva – con il cognome e nome dell'utente.

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 grammature richieste.

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso della distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima della distribuzione.

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

L'affidatario si impegna altresì a fornire fino ad un massimo di trenta pasti da asporto mensili gratuiti per casi sociali di emergenza su specifica richiesta dei servizi sociali comunali.

ARTICOLO 14 - Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

L'affidatario dovrà obbligatoriamente gestire – per ogni mensa servita – tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP), ai sensi del D.Lgs. 193/07 e s.m.i., dovrà pertanto adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP.

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007 presso la cucina di proprietà comunale, ove vengono preparati i pasti da erogare nel servizio di mensa scolastica, devono essere applicate tutte le procedure di sicurezza igienica prevista dal sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Entro 60 giorni dall'affidamento la ditta esecutrice sarà obbligata a fornire per la sede di produzione e per ciascuna delle sedi di consumo di cui ai precedenti articoli il manuale di corretta prassi igienica previsto dal già citato decreto.

In relazione alle attività di cui sopra, l'affidataria dovrà designare prima dell'inizio dell'affidamento un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della ditta medesima – la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" per tutte le mense attivate, 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.

Per quanto previsto dal presente articolo l'Affidatario si configura come responsabile dell'industria alimentare.

ARTICOLO 15 - Igiene della produzione, confezione e deposito. Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

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:
 - togliere 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 ed 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 de congelatore 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 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. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brassiere;
19. La pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
20. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
21. 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 o burro, qualora previsto nel menu;
22. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
23. 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 filangè; 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 appaltatrice vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l'ente committente.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato, (con particolare riferimento alla Legge 204/04).

Non sono ammesse etichettature incomplete.

L'affidatario deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n. 155/97 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 16 - Qualità e tipologia delle derrate alimentari.

E' a carico dell'affidatario 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

settimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' 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.

E' 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.

E' 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;
- cuocere il riso nelle brassière;
- 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 e possibilmente a km. 0;
- 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:

1. gli ORTAGGI debbono:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1⁰ 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, dovranno provenire possibilmente a km.0, non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. E' 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 germogliamone.

2. la FRUTTA deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1^P o extra;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- per le mele calibratura 70 e oltre;
- per le pere calibratura 60 e oltre;
- per le pesche categoria A e oltre;
- per i kiwi grammatura 80 e oltre;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida e non bagnata artificialmente.

La frutta, dovrà provenire possibilmente a km. 0, non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.).

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

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 deve 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 deve:

- 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 trasportata 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, l'affidataria è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'amministrazione, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

È 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.

II BURRO deve:

- essere confezionato a norma di legge;
- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4^a;
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'Involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

II PROSCIUTTO COTTO deve:

- 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;
- fisserà conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

E' 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 dei prosciutto cotto.

L'affidataria è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'amministrazione, tutta la documentazione relativa ai 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 devono:

- 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.

L'affidataria è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'amministrazione, 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 non 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.

Il PANE deve 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 é consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato.

Per i bambini della scuola d'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo.

Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

L'OLIO deve 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 deve 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 nera, 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 deve:

- 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 tanna, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere attenuta mediante macinazione di mais locale di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

Il RISO deve:

- essere della varietà superano (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 vegetate;
- 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 devono:

- 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 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 vitelina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi dei D.Lgs. 286/94 e provenire possibilmente da stabilimenti a km. 0;
- 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 C

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 disciplinano 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 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 piallo, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando 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 di quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (lesa, noce, girello, carré, sotto filetto).

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 Urinale 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.

Ai 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.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94, possibilmente da stabilimenti a km. 0;
- 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 *a* San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore al 9 mesi, con peso vivo superiore a Kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

E' 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 macerazione.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 195/97 e possibilmente a km. 0;
- 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. 531/92, e possibilmente a km. 0;
- 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 animate.

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.

E' 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.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al DM 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 stiletato 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 dai 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.

LATTE E YOGURT

Latte U.H.T.

E' 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. E' 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

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10^8 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 specifici nella scheda tecnica di prodotto;

— avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 108. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

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 17 - Generi alimentari vietati.

E' 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.

L'affidatario 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. L'affidatario deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti colti, 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 18 - Trasporto e distribuzione dei pasti.

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta esecutrice.

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, 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.

La ditta esecutrice dovrà acquisire e depositare presso la stazione appaltante il **preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della A.S.L. di competenza.**

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.
- Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al punto di distribuzione, non superino in ogni caso i 15 minuti.

ARTICOLO 19 - Pulizia delle mense.

L'affidatario si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali – di cucina, di refezione e di servizio – della mensa e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo di seguito individuato:

Frequenza	Attrezzature, superfici, locali
Dopo ogni uso	Stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.
Giornalmente	Pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale.
Settimanalmente	Serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.
Quindicinalmente	Pareti lavabili, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte (lato interno ed esterno), sorgenti luminose.
Mensilmente	Lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

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. In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. 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.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

L'affidatario dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e qualora necessario, alla disinfezione dei locali.

La ditta esecutrice è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dall'amministrazione 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. 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 20 - Manutenzione delle attrezzature.

La ditta esecutrice dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura quanto nei punti di refezione.

In caso di malfunzionamento delle attrezzature, ove si rendano necessari interventi di manutenzione straordinaria o di necessaria sostituzione delle stesse, nelle more del ripristino a carico dell'appaltatore, la ditta dovrà provvedere con menù alternativi che non prevedano l'utilizzo del tipo di attrezzatura in avaria fino al ripristino delle normali condizioni di esercizio.

ARTICOLO 21 - Vigilanza e controlli.

La Ditta è tenuta a esporre in tutte le sedi interessate il menù predisposto dalla locale Azienda Sanitaria e a curare l'informazione ai genitori rispetto al menu del giorno.

La Ditta dovrà rendersi disponibile, in caso di richiesta, ad incontri con rappresentanti del Comune, del personale scolastico e dei rappresentanti dei genitori per fornire informazioni.

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta esecutrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'amministrazione 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'amministrazione la propria incondizionata collaborazione consentendo, in ogni momento, il libero accesso alla struttura e disponendo altresì che il personale preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

E' costituito un Comitato mensa presso il Comune di Castelnuovo Don Bosco. La composizione, i compiti, le funzioni ed ogni altro potere ispettivo e/o di vigilanza sono demandate al Regolamento, che sarà fornito all'aggiudicatario all'atto della sottoscrizione del contratto.

ARTICOLO 22 - Penali

1. L'Amministrazione direttamente, tramite personale incaricato, o tramite un'apposita commissione, controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio.
2. Le Amministrazione direttamente, qualora constati eventuali inadempimenti della ditta esecutrice, farà pervenire alla ditta stessa, per iscritto, le osservazioni, le eventuali contestazioni rilevate anche dagli organi preposti al controllo e le conseguenti prescrizioni. Entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione, l'affidataria è tenuta ad ottemperare a tali prescrizioni o a presentare le controdeduzioni.

3. Nell'ipotesi di mancata ottemperanza alle prescrizioni, mancata presentazione delle controdeduzioni o qualora le medesime vengano dalla Amministrazione ritenute non sufficientemente probanti, questa sarà libera di agire nei modi e nelle sedi che riterrà più opportune per la tutela del servizio e la salvaguardia della salute degli utenti.
4. Sono previste penali variabili, a discrezione dell'Amministrazione, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza nei seguenti casi:
 - mancata preparazione di uno o più pasti e di una o più diete
 - preparazione "fuori orario" per ritardi superiori ai 30 minuti
 - mancata consegna delle materie per il condimento e del pane
 - impiego di generi alimentari diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche
 - riscontro di grammature inferiori a quelle previste dal menù dell'A.S.L.
 - mancata presentazione della DIA sanitaria ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004
 - inosservanza delle disposizioni di cui al capitolato
5. L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:
 - euro 300,00 per ogni violazione delle norme igienico sanitarie riferite alla conservazione degli alimenti somministrati;
 - euro 300,00 per ogni infrazione in caso di mancato rispetto delle norme di pulizia ed igiene.
6. L'applicazione di tre delle sanzioni suddette comporta la risoluzione del contratto per grave inadempimento e grave errore; a tal proposito si applica il disposto dell'articolo successivo.
7. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo l'Amministrazione detraerà gli importi dovuti dai pagamenti dei corrispettivi.

ARTICOLO 23 - Risoluzione anticipata del contratto

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere a risoluzione anticipata del contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C. nei seguenti casi:
 - a) intossicazione alimentare degli utenti del servizio
 - b) abbandono del servizio salvo le giustificate cause di forza maggiore
 - c) inosservanza delle norme di legge di carattere contrattuale, previdenziale, assicurativo, contributivo, sanitario, anche riferite al personale dipendente
 - d) mancato rispetto dei requisiti richiesti per il personale dipendente
 - e) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione
 - f) uso dei locali per finalità diverse da quelle stabilite nel presente capitolato
 - g) ripetute infrazioni alle condizioni contrattuali e contestazione conseguente dell'Amministrazione
 - h) inosservanza reiterata delle norme di carattere igienico-sanitarie
 - i) in tutte le altre ipotesi in cui l'inosservanza delle prescrizioni comporti un grave disservizio per l'Amministrazione e di riflesso per l'utenza.
 - j) Costituisce comunque motivo di risoluzione, ex art. 1456 del C.C., la violazione di una qualunque delle cause contrattuali previste nel presente capitolato.
2. Nelle ipotesi sopra elencate, il contratto si intenderà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione scritta tramite PEC ovvero con raccomandata A/R da parte dell'Amministrazione.
3. La risoluzione anticipata del contratto, che non pregiudica comunque la richiesta di risarcimento dei danni subiti o delle maggiori spese sostenute in seguito alla risoluzione, comporta l'incameramento della cauzione definitiva prestata dalla ditta.
4. La risoluzione anticipata del contratto comporterà il diritto dell'Amministrazione di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa;
5. L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte con

indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato. All'impresa inadempiente verranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzione e ove, questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti d'imposta.

6. In caso di fallimento della Ditta, il contratto sarà risolto e tale risoluzione avrà efficacia dal giorno anteriore a quello della sentenza dichiarativa di fallimento, salve però le ragioni del Comune relativamente al risarcimento in sede fallimentare.

ARTICOLO 24 - Fatturazione e modalità di pagamento

1. La liquidazione del corrispettivo dovuto verrà effettuata posticipata, previa presentazione da parte della Ditta di regolari fatture elettroniche, con importi suddivisi per tipologia di scuola (servizio mensa Scuola Infanzia - servizio mensa Scuola Primaria – servizio mensa Doposcuola - servizio mensa Scuola Secondaria Inferiore, oltre i relativi insegnanti).
2. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta addebiti per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui all'art. 18 fino all'emissione del relativo provvedimento.
3. Il pagamento del servizio sarà effettuato in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

ARTICOLO 25 - Condizioni economiche

Il corrispettivo è interamente a misura, pertanto il contratto fisserà esclusivamente il prezzo invariabile per l'unità di misura (nel caso specifico corrispondente al singolo pasto).

L'importo effettivo riconosciuto in favore dell'affidatario sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo unitario di ciascun pasto erogato, derivante dall'offerta presentata.

L'Amministrazione non assume nessun impegno o garanzia sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste e di conseguenza remunerate, se non per la quantità minima garantita, di cui al precedente art. 5, eventualmente incrementata o diminuita del quinto d'obbligo.

All'affidatario verranno corrisposti pagamenti mensili posticipati, sulla base del numero effettivo di pasti serviti, conteggiati dallo stesso in contraddittorio con il singolo Ente/Istituto scolastico, moltiplicati per il prezzo unitario contrattuale del singolo pasto, oltre l'IVA di legge, previa emissione di regolare fatturazione elettronica e verifica da parte dell'Amministrazione della regolarità contributiva dell'operatore economico.

ARTICOLO 26 - Assicurazioni e responsabilità.

L'affidatario del servizio in oggetto è obbligato a stipulare e consegnare all'Amministrazione almeno dieci giorni prima dell'affidamento, due specifiche polizze assicurative R.C., comprensive della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), come di seguito specificato, con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 2.000.000,00 (due milioni) e con validità non inferiore alla durata del servizio.

A tal fine l'aggiudicatario dovrà stipulare con clausola espressa a favore dell'Amministrazione:

- a) una polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.) con clausola espressa a favore dell'Amministrazione per tutti i danni che dovessero essere arrecati a terzi nell'esecuzione del servizio oggetto della presente gara da parte dei propri dipendenti, collaboratori o persone del cui operato deve rispondere a norma di legge, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 2.000.000,00 (due milioni), senza limiti al numero di sinistri, e con

validità non inferiore alla durata del servizio;

- b) una polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 e s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b) e riferita specificamente al presente appalto, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro. Ai fini della predetta polizza di garanzia sono parificati ai dipendenti tutti coloro che secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 81/2008 sono considerati “lavoratori” ed i soggetti ad essi equiparati dallo stesso Decreto

In particolare le predette polizze devono obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'affidatario.

L'Amministrazione deve essere anche esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato nel corrispettivo dell'affidamento.

In alternativa alla stipulazione della predetta polizza, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale sia esplicito che la polizza in questione copra anche il servizio svolto presso il Comune di Castelnuovo Don Bosco, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €. 2.000.000,00 (duemilioni).

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa, di cui al presente paragrafo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'affidatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto.

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero all'Amministrazione, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'affidatario, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

ARTICOLO 27 - Spese contrattuali

L'Operatore economico aggiudicatario è tenuto a sostenere tutte le spese inerenti alla stipula del contratto di appalto.

ARTICOLO 28 - Riferimenti normativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di appalti pubblici di servizi (D.Lgs. 36/2023). 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.

IL RUP

Sig.ra Cinzia Tommaso