COMUNE DI BARGE

PROVINCIA DI CUNEO
Piazza Garibaldi n. 11
Tel. 0175/34 76 01 - Fax 0175/34 36 23 P. IVA 00398040048
e-mail: barge@comune.barge.cn.it
indirizzo PEC: barge@cert.ruparpiemonte.it

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE/APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA E SERVIZI ACCESSORI E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO "DON ERNESTO UBERTI" DI BARGE

PERIODO DI ANNI UNO, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER UNA ULTERIORE ANNUALITA'

Sommario

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE/APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA E SERVIZI ACCESSORI E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO "DON ERNESTO UBERTI" DI BARGE 0

Articolo 1 — Oggetto della concessione/appalto 1
Articolo 2 — Principi generali 1
Articolo 3 — Caratteristiche del servizio di ristorazione della Casa di Riposo. 2
Articolo 4 — Caratteristiche del servizio di ristorazione scolastica. 4
Articolo 5 — Calendario del servizio di ristorazione scolastica e orario di distribuzione dei pasti. 7
Articolo 6 — Centro cottura: locali e attrezzature. 7
Articolo 7— Locali ed attrezzature per il servizio di ristorazione scolastica. 8
Articolo 8 — Personale 9
Articolo 9 — Direzione del servizio 10
Articolo 10 – Oneri a carico della ditta concessionaria/appaltatrice. 10
Articolo 11 — Predisposizione e somministrazione dei pasti 11
Articolo 12 — Modalità di svolgimento del servizio 12
Articolo 13 – Importi a base di gara 13
Articolo 14 — Durata dell'appalto/concessione 13
Articolo 15 — Modalità di aggiudicazione dell'appalto/concessione 14
Articolo 16 — Sistema di autocontrollo igienico (HACCP) 15
Articolo 17 — Igiene del personale 16
Articolo 18 — Controllo della salute del personale addetto 16

Articolo 19 — Vestiario 16
Articolo 20 — Idoneità sanitaria 16
Articolo 21 — Modalità operative e tipologia organizzativa 16
Articolo 22 — Igiene della produzione, confezione e deposito 17
Articolo 23 — Trasporto e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica – norme igieniche 19
Articolo 24 — Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali 20
Articolo 25 — Norme in materia di sicurezza 21
Articolo 26 — Etichettatura delle derrate 21
Articolo 27— Documentazione fiscale e di qualità delle forniture 21
Articolo 28 — Qualità e tipologia delle derrate alimentari 22
Articolo 29 — Generi alimentari vietati 31
Articolo 30 — Pulizia 31
Articolo 31 — Manutenzione delle attrezzature 32
Articolo 32 — Gestione dei buoni pasto per la mensa scolastica. 33
Articolo 33 – Pagamenti 33
Articolo 34 — Sospensione dei pagamenti 33
Articolo 35 — Revisione periodica dei prezzi 33
Articolo 36 — Domicilio e responsabilità 34
Articolo 37— Osservanza delle leggi e dei regolamenti 34
Articolo 38 — Divieto di cessione del contratto — Disciplina del subappalto 34
Articolo 39 — Obblighi a carico della ditta aggiudicataria 34
Articolo 40 — Vigilanza e controlli 35
Articolo 41 — Commissione mensa. 35
Articolo 42 — Analisi e controlli 35
Articolo 43 — Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso 35
Articolo 44 — Non conformità delle derrate alimentari 37
Articolo 45 — Procedura nei casi di non conformità 37
Articolo 46 — Penalità 38
Articolo 47 — Risoluzione del contratto — Sostituzione del Comune 39
Articolo 48 — Fallimento, successione e cessione della ditta 40
Articolo 49 — Riferimenti normativi 40
Articolo 50 — Assicurazioni — Responsabilità 41
Articolo 51 — Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi 41
Articolo 52 — Danni e ammanchi 41
Articolo 53 — Esecuzione d'ufficio 42
Articolo 54 — Consegna e restituzione locali e attrezzature — Piano di sicurezza 42
Articolo 55 — Controversie 42
Articolo 56 — Spese contrattuali 42
Articolo 57 — Riservatezza dei dati 42
Articolo 58 — Documentazione per contributi della comunità europea 43
Articolo 59 — Tracciabilità dei flussi finanziari L. 136/2010 e lotta alla delinquenza mafiosa 43
Articolo 60 — Consultazione dei documenti di gara e informazioni 43

Articolo 1 — Oggetto della concessione/appalto

La concessione/appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica (comprensiva, laddove richiesto, del servizio di assistenza e vigilanza alla refezione) del Comune di Barge e del servizio di ristorazione presso la Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge.
Il servizio oggetto della concessione/appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

CATEGORIA PREVALENTE DEL SERVIZIO 17

Articolo 2 — Principi generali

In considerazione della particolare importanza e delicatezza del servizio di ristorazione, il Comune di Barge con la presente concessione/appalto persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti, momento di socializzazione e, per quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica e assistenza e vigilanza alla refezione, anche di formazione e di

educazione. Per questo motivo l'impresa concessionaria/appaltatrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente refezione confortevole che permetta di vivere il pasto come momento piacevole della giornata. L'impresa 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, che sono diverse anche per le particolari condizioni di salute di ognuno.
Per quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica, la ditta, nell'espletamento del servizio affidato dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte. Il personale che verrà impegnato nella distribuzione e nell'assistenza e vigilanza ai pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.
Il Comune di Barge richiede e promuove l'utilizzo di derrate alimentari che abbiano ridotto al minimo il numero complessivo di passaggi tra produttori e consumatori (cosiddetta filiera corta), a Km. zero e, per alcuni specifici prodotti (ad es. a titolo non esaustivo si indicano banane, caffè) richiede che provengano da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale.
Si premette che il numero pasti a base di gara ha valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune di Barge. Le indicazioni del fabbisogno esposto sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative della Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge e dell'Istituto Comprensivo di Barge. Qualora nel corso di esecuzione del contratto occorra un aumento o una diminuzione della prestazione originaria, l'impresa è tenuta ad aumentare o diminuire il numero dei pasti/giornate alimentari entro il quinto dell'importo contrattuale, agli stessi patti e condizioni del contratto originario, ai sensi dell'art. 11 R.D. n. 2440 del 18.11.1923.

Articolo 3 — Caratteristiche del servizio di ristorazione della Casa di Riposo.

Il servizio di ristorazione a favore degli ospiti della Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge, consiste nella preparazione dei pasti previsti nella cosiddetta "**giornata alimentare**", così costituita:
Colazione: caffè, caffè d'orzo, latte, the, biscotti secchi, fette biscottate, pane o grissini, confettura o miele monorazione; in un'ottica di idratazione ottimale degli ospiti è inoltre prevista la somministrazione di una bibita calda o fredda a metà mattinata.
Pranzo: primo, secondo, contorno, frutta o yogurt o dessert a scelta dell'ospite, caffè; un bicchiere di vino da tavola (vino rosso dolcetto, barbera o altro vitigno locale a richiesta della Casa di Riposo); pane o grissini;
Merenda:
in vigenza del menu' invernale: thè/caffè con frollini o yogurt o succo di frutta; bibita (ad es. acqua e menta, oppure acqua e altro sciroppo di frutta gradito agli ospiti);
in vigenza del menu' estivo: plumcake o altro dolce confezionato (in ogni caso privo di conservanti) o gelato o frullato di frutta fresca/frappè con l'alternanza stabilita dalla Casa di Riposo.
Cena: primo, secondo, contorno, frutta o yogurt o dessert a scelta dell'ospite; un bicchiere di vino da tavola (vino rosso dolcetto, barbera o altro vitigno locale a richiesta della Casa di Riposo); pane o grissini.
Per la sera: camomilla o tisana serale.

Tutte le sere dovrà essere messo a disposizione degli assistiti (a richiesta) almeno un limone per ogni ospite e latte per la preparazione di limonata o bevande calde nel corso della notte da parte del personale addetto all'assistenza.
Tutti i giorni devono essere disponibili **piatti in alternativa al menù principale** come da menu allegato.
Ogni domenica e nelle altre festività del calendario civile e religioso dovrà essere servito anche un antipasto del giorno. Inoltre, durante le festività, saranno serviti primi piatti quali: agnolotti, gnocchi, pasta al forno, cappelletti e sarà garantita la presenza del panettone o della colomba o di altro dolce a richiesta della direzione della Casa di Riposo.
La giornata alimentare in **regime di dieta speciale** dovrà essere prevista sulla base del menù segnalato dalla Direzione della Casa di Riposo e in base alle richieste dei vari reparti la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione di diete speciali in grado di garantire una corretta alimentazione agli anziani autosufficienti e non, in regime dietetico speciale (ad es. diabetici, dieta iposodica, per ospiti con terapia anticoagulante).
Una volta al mese (indicativamente l'ultima domenica) per festeggiare il compleanno degli ospiti che hanno compiuto gli anni durante il mese stesso e per eventi eccezionali su richiesta della Casa di Riposo, dovranno essere forniti in quantità sufficiente per tutti gli ospiti presenti in struttura una torta/dolce, dei salatini e delle bibite.
Viene altresì richiesta alla ditta affidataria la disponibilità a fornire, su richiesta della Casa di Riposo massimo 100 (cento) pasti gratuiti all'anno per festeggiare ricorrenze particolari (es. festa del volontariato).
Il menù per gli ospiti della Casa di Riposo (invernale ed estivo), allegato al presente capitolato, è articolato in 4 settimane. La Direzione della Casa di Riposo, previa approvazione dell'A.S.L. competente, potrà variare il menù nel corso dell'appalto/concessione, senza che la ditta possa pretendere variazioni di prezzo.

Il numero presunto delle giornate alimentari annue da confezionare è circa pari a 16.500 (attualmente vi sono in media 45/48 ospiti; la capacità ricettiva attuale è di massimo n. 48 ospiti). L'impossibilità di erogazione dei pasti per motivi non imputabili al Comune o alla Casa di Riposo (esempio: variazione capacità ricettiva, sospensione attività, ecc.) non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice/concessionaria.

Il servizio prevede inoltre la preparazione del pasto a favore di **utenti esterni autorizzati ed eventuali visitatori**. Il numero dei pasti previsti per gli utenti esterni è circa 1.500 pasti annui. Il numero dei pasti indicato è presunto e non vincolante per l'Ente, potrà variare in aumento o in diminuzione in base al numero degli utenti, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcun diritto di aumento del prezzo contrattuale o rimborsi extracontrattuali.

Il conteggio e la fatturazione dei pasti degli ospiti e degli utenti esterni autorizzati verrà effettuato a parte, il menù sarà lo stesso che viene fornito agli ospiti della Casa di Riposo e le grammature sono specificate nell'allegato.

I pasti dovranno essere confezionati e consegnati per la distribuzione tassativamente secondo il seguente orario:

ore 8,00	prima colazione per tutti gli ospiti;
ore 10,00	bibita di metà mattinata;
ore 11,30	pranzo al 2° piano per le persone non autosufficienti (R.S.A.)
ore 11,45	pranzo al 1° piano per le persone autosufficienti (R.A.);
ore 16,00	merenda (la merenda viene consegnata al piano insieme al pranzo)
ore 18,30	cena al 1° e 2° piano
ore 20,00	camomilla o tisana.

I suddetti orari non sono vincolanti per l'Ente e potranno essere variati secondo le esigenze della Casa di Riposo Don Ernesto Uberti.
Quotidianamente il personale della Casa di Riposo provvederà a raccogliere in duplice copia le prenotazioni dei piatti scelti dagli ospiti per il giorno successivo e compilerà la scheda riassuntiva per i cuochi.
L'allestimento dei tavoli, la distribuzione dei pasti agli ospiti e la sparecchiatura dei tavoli con relativo riordino e pulizia del locale mensa saranno a carico dalla Casa di Riposo.
Sono invece a carico del concessionario/appaltatore la pulizia della cucina e magazzini annessi.
Il pane o grissini, il vino e la frutta dovranno essere messi a disposizione del personale addetto alla distribuzione almeno ½ ora prima del pasto, in modo da consentire al personale dell'Ente la preparazione dei tavoli nei tempi utili.
I carrelli scaldavivande dovranno essere preparati in cucina, a cura del personale addetto alla cucina, e verranno riconsegnati al termine della distribuzione a cura del personale addetto alla distribuzione. La pulizia del carrello scaldavivande è a carico della ditta concessionaria/appaltatrice.
E' fatto obbligo al gestore dei servizi di ristorazione di garantire la variabilità e l'alternanza di almeno quattro tipologie diverse di frutta di stagione nella stessa settimana e l'alternanza nello stesso mese di almeno quattro tipologie di biscotti secchi per la colazione e la merenda della Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge.

Articolo 4 — Caratteristiche del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, veicolazione, porzionamento e distribuzione dei pasti, nonché, laddove richiesto dal Comune di Barge, del servizio di assistenza e vigilanza alla mensa, a favore di una pluralità potenziale di soggetti di seguito riepilogati:

- alunni frequentanti le scuole d'infanzia di Barge Capoluogo e Frazioni di San Martino e Crocera;
- alunni frequentanti le scuole primarie (scuole elementari) di Barge Capoluogo e Frazioni di San Martino e Crocera;
- alunni frequentanti le scuole secondarie di 1° grado (scuole medie inferiori) di Barge Capoluogo.

Il servizio consiste altresì nell'assistenza e vigilanza alla refezione comprensivo dell'accompagnamento degli alunni fruitori del servizio mensa dall'aula di lezione al refettorio e ritorno, ove necessaria e richiesta espressamente all'Ente dalla Direzione Didattica, per tutta la durata del servizio di refezione in ragione di numero un assistente ogni 20 minori, o frazione, giornalmente presenti, per ciascun turno mensa.
Il personale addetto all'assistenza in ogni caso avrà il dovere di vigilare con la dovuta diligenza e con l'attenzione richiesta dall'età e dallo sviluppo psico-fisico del minore a che quest'ultimo non venga a trovarsi in situazioni di pericolo con possibilità di pregiudizio per la sua incolumità.
Dovrà vigilare sugli utenti del servizio dal momento iniziale dell'affidamento fino a quando non saranno affidati all'accertata vigilanza della scuola.
L'idoneità degli assistenti – adeguatamente preparati per il tipo di servizio richiesto e dotati della dovuta esperienza e professionalità - è accertata preliminarmente dal Comune di Barge e sarà oggetto di costante controllo durante l'esecuzione del servizio.
Si considera non idoneo l'operatore che, a motivato giudizio del Comune di Barge, non fosse in grado di svolgere, ovvero svolgesse in modo inadeguato, incompleto, ovvero con gravi errori procedurali le prestazioni di cui trattasi .
Le mansioni dell'assistente e vigilante ai pasti saranno le seguenti:
· accompagnamento degli alunni fruitori del servizio mensa dall'aula di lezione al refettorio e ritorno;
· Aiutare i bambini a prendere posto a tavola;

· Invogliare per quanto possibile ed invitare all' assaggio del cibo i bambini senza obbligo peraltro di consumare tutte le portate.
. Saper organizzare giochi ed intrattenimenti in eventuali momenti pre e dopo pasto

Al servizio di refezione possono accedere anche gli insegnanti che durante il pasto prestino attività di assistenza e vigilanza, secondo le disposizioni che all'occorrenza verranno impartite dall'Ufficio comunale competente.

Il numero complessivo dei pasti caldi somministrati (i dati sono riferiti all'anno solare 2013) ammonta a circa 29.270 unità annue, di cui:

- n. 11.000 pasti circa per gli alunni della scuola dell'infanzia di Barge capoluogo + personale scolastico autorizzato;
- n. 2.100 pasti circa per gli alunni della scuola dell'infanzia di Barge San Martino + personale scolastico autorizzato;
- n. 1.650 pasti circa per gli alunni della scuola dell'infanzia di Barge Crocera + personale scolastico autorizzato;
- n. 6.230 pasti circa per gli alunni della scuola primaria di Barge Capoluogo (con due rientri settimanali);
- n. 840 pasti circa per gli alunni della scuola primaria di Barge San Martino;
- n. 1.600 pasti circa per gli alunni della scuola primaria di Barge Crocera ;
- n. 5850 pasti circa per gli alunni della scuola secondaria di primo grado di Barge capoluogo + personale scolastico autorizzato;

L'orario **presunto** del prossimo anno scolastico sarà il seguente:

- scuola dell'Infanzia: invariato rispetto all'attuale con servizio mensa dal lunedì al venerdì in tutti e tre i plessi scolastici con presunti 14.750 pasti per l'anno scolastico 2014/2015;
- scuola Primaria: orario articolato su presunte 27/30 ore settimanali con almeno un rientro pomeridiano in tutti e tre i plessi scolastici in giornata da definirsi con presunti 8.670 pasti per l'anno scolastico 2014/2015;
- scuola Secondaria di Primo Grado: orario articolato su 30 o 36 ore settimanali con almeno due rientri pomeridiani in giornate da definirsi con presunti 5.850 pasti per l'anno scolastico 2014/2015.

Il numero dei pasti sopra indicato (complessivamente pari a 29.270) è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale.
Il pasto sarà composto da: primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane e acqua.
Il menù e le grammature sono definiti nei successivi allegati. I pasti dovranno essere distribuiti nei seguenti punti di ristoro:

Scuole	Ubicazione	Frequenza ipotizzata in base alla presunta articolazione di orario del prossimo anno scolastico
Scuole d'infanzia: Capoluogo Fraz. San Martino Fraz, Crocera	 Via Campo Sportivo, 20 Via Crocetta, 2 Via Cuneo, 15	 5 giorni la settimana (dal lunedì al venerdì)
Scuole primarie: Capoluogo Fraz. San Martino Fraz. Crocera	 Via Cottolengo, 2 Via Crocetta, 2 Via Cuneo, 15	 almeno un giorno la settimana da definirsi
Scuola secondaria di primo grado	Via Cottolengo, 2	almeno due giorni la settimana da definirsi

Il Comune potrà disporre un eventuale estensione del servizio di ristorazione. Ogni estensione del servizio, con o senza apertura di ulteriori punti di distribuzione, dovrà essere comunicata per iscritto alla ditta con un preavviso di almeno 30 giorni.

La ditta concessionaria/appaltatrice dovrà provvedere:

- alla preparazione dei pasti per la Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge e per tutti i plessi scolastici (ad eccezione della Scuola dell'Infanzia di Barge Capoluogo) presso la cucina della Casa di Riposo;
- alla preparazione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia di Barge Capoluogo presso la cucina della scuola stessa;
- all'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura ermetica di questi (confezionamento) in caso di pasti da veicolare;
- al trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura ai locali refettorio (veicolazione);
- alla preparazione dei tavoli nelle diverse mense;
- alla preparazione, nei singoli piatti, delle razioni giornaliere dovute per ogni utente (porzionamento);
- alla consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l'alunno (distribuzione);
- al servizio di assistenza e vigilanza ai pasti (ove richiesto) comprensivo di accompagnamento degli alunni dall'aula di lezione al refettorio – ritorno e svolgimento del servizio secondo le modalità indicate nel presente articolo;
- alla sistemazione e al riordino dei tavoli nei refettori delle scuole;
- al lavaggio delle stoviglie;
- alla sanificazione dei locali.

La ditta concessionaria/appaltatrice dovrà provvedere ad espletare il servizio con mezzi propri, rispettando scrupolosamente i tempi stabiliti.
La distribuzione alla Scuola dell'Infanzia e a quella Primaria dovrà essere fatta a cura della ditta concessionaria/appaltatrice tramite l'uso di carrelli scaldavivande per il servizio ai tavoli e con un numero adeguato di personale addetto.
Per quanto riguarda la Scuola Secondaria di I° grado la distribuzione potrà essere organizzata con il sistema "*self service*", con ritiro dei piatti da parte dei ragazzi presso il carrello di distribuzione.
La ditta concessionaria/appaltatrice dovrà curare il servizio di somministrazione dei pasti rispettando scrupolosamente le norme igieniche, antinfortunistiche e di sicurezza per gli alunni, per gli insegnati e per il personale.
La ditta concessionaria/appaltatrice si impegna a prevedere quotidianamente, senza costi aggiuntivi, **menù alternativi** per bambini che necessitano di particolari regimi dietetici o per particolari motivi di salute o allergie documentati dal medico o motivi religiosi e/o culturali.
Saranno a carico della ditta concessionaria/appaltatrice la preparazione e il riordino dei tavoli, la pulizia dei locali (comprese le pulizie di inizio anno scolastico), la raccolta differenziata dei rifiuti, la cura dell'igiene dei refettori.
L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menu, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei refettori (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.
Nel corso dell'appalto/concessione potranno variare altresì i giorni di rientro pomeridiano, la frequenza dei rientri e gli orari della mensa, secondo il calendario scolastico che verrà definito.

Articolo 5 — Calendario del servizio di ristorazione scolastica e orario di distribuzione dei pasti.

La distribuzione dei pasti, per le mense scolastiche, dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari, salvo variazioni dovute a diversa definizione degli orari o del calendario scolastico:
pasti serviti nel refettorio della scuola dell'infanzia di Barge capoluogo: dal lunedì al venerdì, alle ore 12,00 circa;
pasti serviti nel refettorio della scuola di Barge San Martino (infanzia e primaria): turno unico di mensa alunni scuola dell'Infanzia dal lunedì al venerdì, alle ore 12,00 circa;
1° turno di mensa alunni scuola primaria alle ore 12,30 circa;
2° turno di mensa alunni scuola primaria alle ore 13,00 circa;
pasti serviti nel refettorio della scuola di Barge Crocera (infanzia e primaria): turno di mensa alunni scuola dell'Infanzia dal lunedì al venerdì, alle ore 12,00 circa, 1° turno di mensa alunni della scuola primaria alle ore 12,50 circa;
2° turno di mensa alunni della scuola primaria alle ore 13,20 circa;
pasti serviti nel refettorio della scuola primaria e secondaria di primo grado di Barge Capoluogo: indicativamente secondo la sottoriportata tabella:

	I° TURNO	**II° TURNO**
Scuola primaria capoluogo	12,00-12,30	12,35-13,05*
Scuola secondaria di primo grado capoluogo	13,00	13,30**

*oppure in alternativa turno unico dalle ore 12,00 alle 13,00
** oppure in alternativa turno unico dalle ore 13,00 alle ore 14,00

In caso di chiusura o interruzione parziale dell'attività scolastica per qualsiasi motivo verificatasi, anche per sciopero del personale insegnante, la ditta concessionaria/appaltatrice dovrà, comunque, garantire l'erogazione del servizio nelle altre sedi scolastiche e agli altri utenti.
L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice/concessionaria.
Le modalità di gestione del servizio di prenotazione pasti verranno definite ad inizio anno scolastico tra il Comune di Barge, la ditta concessionaria/appaltatrice e la Direzione dell'Istituto Comprensivo, secondo criteri che garantiscano alla scuola la piena conoscenza degli alunni che intendono fruire il pasto in mensa.

Articolo 6 — Centro cottura: locali e attrezzature.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta dovrà utilizzare **il centro cottura sito nella Casa di Riposo Don Ernesto Uberti,** Via Gallo n 11 - Barge, per la preparazione e confezionamento dei pasti sia per la Casa di Riposo sia per tutti i plessi scolastici ad eccezione della Scuola dell'infanzia di Barge Capoluogo, dotata di apposito centro cottura in cui dovranno essere preparati i pasti per la scuola dell'infanzia di Barge Capoluogo.
La ditta concessionaria/appaltatrice sarà tenuta al pagamento delle spese di energia elettrica, gas metano necessario per il riscaldamento e l'uso della cucina e delle spese di acqua, nelle seguenti modalità:

- per l'energia elettrica e per l'acqua fredda: la ditta dovrà provvedere a stipulare in proprio il contratto di fornitura;
- per il gas metano necessario per il riscaldamento e l'uso della cucina e per l'acqua calda: essendo attivi appositi contatori, la ditta dovrà rimborsare alla Casa di Riposo

le spese risultanti dalle fatture emesse alla Casa di Riposo dalla ditta esterna affidataria della gestione servizio calore;

I locali, gli arredi, le attrezzature e gli utensili da cucina saranno consegnati nelle condizioni di fatto in cui si trovano.
All'impresa compete la fornitura delle stoviglie e delle attrezzature per il loro lavaggio, delle attrezzature necessarie alla conservazione del cibo, alla distribuzione ed al consumo dei pasti. La ditta concessionaria/appaltatrice è autorizzata ad utilizzare attrezzature, stoviglie e pentolame, attualmente in uso fino a quando gli stessi risultino idonei allo scopo. Farà carico alla ditta esecutrice attrezzare la struttura con apparecchiature, arredi, utensili o materiali che ritenesse mancanti o non più idonei allo scopo.
La ditta dovrà riconsegnare all'Ente appaltante, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso.
La ditta dovrà farsi carico delle spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

La ditta esecutrice si assume ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza, quanto per i locali e le attrezzature esistenti, che dovranno essere mantenuti conformi o adeguati alla vigente normativa; alla stessa incomberà inoltre l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi.
Presso il centro cottura della Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge lo scarico delle derrate alimentari da parte dei fornitori dovrà essere effettuato esclusivamente in orario di lavoro della cucina.
La ditta dovrà espletare la propria attività senza interferire con l'attività della Casa di Riposo, né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni assistenziali.
La ditta dovrà curare la costante pulizia delle aree esterne di pertinenza dei centri di cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette da imballaggio, rifiuti e altri materiali.
La ditta non potrà utilizzare i centri cottura per la preparazione di pasti a favore di altri Enti, se non previa specifica autorizzazione del Comune e della Casa di Riposo e previo riconoscimento di €. 0,50 (zero/cinquanta) oltre IVA per ogni singolo pasto preparato.
Per quanto attiene all'utilizzo del centro cottura sito presso la scuola dell'infanzia di Barge-capoluogo per la preparazione dei pasti per gli utenti della scuola stessa, la ditta sarà tenuta a corrispondere l'importo forfetario annuo pari ad €. 3.000,00 (oltre IVA ai sensi di legge) per le spese di energia elettrica e di gas metano necessarie al funzionamento di tale cucina in due rate da concordare con l'amministrazione comunale.
I locali, gli arredi, le attrezzature e gli utensili da cucina saranno consegnati nelle condizioni di fatto in cui si trovano.

Articolo 7— Locali ed attrezzature per il servizio di ristorazione scolastica.

Presso tutti i plessi scolastici il Comune di Barge mette a disposizione della ditta appaltatrice/concessionaria i locali "refettorio", i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica.
All'impresa compete la fornitura, per ogni punto di refezione, delle stoviglie e delle attrezzature per il loro lavaggio, nonché degli arredi e delle altre attrezzature necessarie alla conservazione e distribuzione del cibo ed al consumo dei pasti.
La ditta è autorizzata a utilizzare attrezzature, stoviglie e pentolame, di proprietà del Comune, attualmente in uso presso i refettori fino a quando gli stessi risultino idonei allo scopo. Le spese di riscaldamento e di energia elettrica dei locali refettori sono a carico del Comune di Barge.

Le tovaglie e i tovaglioli saranno forniti dalla ditta che provvederà anche al loro lavaggio oppure, in alternativa, potranno essere utilizzate tovaglie e tovaglioli monouso. In questo caso le tovaglie dovranno essere in carta a fogli larghi.
I locali e il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con la cura del buon padre di famiglia e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.
La ditta concessionaria/appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.
Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia e di manutenzione da parte della ditta concessionaria/appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Articolo 8 — Personale

La ditta concessionaria/appaltatrice solleverà l'Ente appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti i relativi oneri.
L'organico del personale, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di gara dall'impresa in termini di consistenza numerica, mansioni, livello professionale e monte-ore, fatte salve eventuali variazioni conseguenti ad una diversa organizzazione del servizio richiesta o approvata dall'amministrazione comunale e dalla direzione della Casa di Riposo.
Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relative a piatti e derrate. In particolare il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di formazione di cui al D.Lgs. n. 155/97.
L'appaltatore/concessionario garantirà la più idonea flessibilità organizzativa in dipendenza delle necessità di adeguamento del servizio tempestivamente significate dai responsabili comunali e dalla direzione della Casa di Riposo.
L'Ente appaltante si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire un maggior onere.
All'amministrazione comunale e alla direzione della Casa di Riposo dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità:
il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale sarà possibile rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di attribuzione, ed eventuali variazioni.
Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte-ore complessivo dell'organico standard, l'impresa dovrà provvedere immediatamente al reintegro del personale mancante.
Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Ente appaltante per l'approvazione formale.
In mancanza di tale approvazione l'impresa non può procedere ad alcuna variazione.
L'appaltatore/concessionario dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del personale nei vari posti di lavoro.

L'appaltatore/concessionario è tenuto all'osservanza del segreto sul contenuto degli atti e dei documenti, sui fatti e sulle notizie riguardanti l'attività dell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza per ragioni di servizio.

Articolo 9 — Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione collettiva.
Il direttore del servizio deve mantenere un costante contatto con i responsabili preposti dall'amministrazione comunale e dall'amministrazione della Casa di Riposo al controllo dell'andamento del servizio.
In caso di assenza o impedimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità, dandone immediata comunicazione al Comune di Barge e alla Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti".

Articolo 10 – Oneri a carico della ditta concessionaria/appaltatrice.

a. spese per le utenze in base a quanto previsto dal presente capitolato;
b. tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
c. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
d. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
e. limitatamente alla mensa scolastica ad eccezione della scuola infanzia capoluogo: veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino ai locali refettorio; porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori; allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti; assistenza e vigilanza al pasto (ove richiesto dalla stazione appaltante) nelle modalità indicate all'art. 4;
f. dotazione del personale in numero e professionalità adeguati alle esigenze del servizio;
g. fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i. al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
h. conservazione e movimentazione delle derrate nei magazzini messi a disposizione dell'Ente e relativa sanificazione e detersione;
i. controllo di qualità delle derrate;
j. consulenza dietetica o servizio dietetico per l'elaborazione di diete speciali;
k. sgombero dei residui di lavorazione e dei rifiuti prodotti nella cucina e nei locali mensa (imballaggi, cartoni, ecc…) ed effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti;
l. smaltimento di oli esausti di cottura;
m. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, ecc.);
n. operazioni di pulizia, compresi tutti i materiali occorrenti (conformi alle normative vigenti), dei locali cucina, dispense, celle frigo e spogliatoi del personale, delle mense delle varie scuole (detergenti, disinfettanti, deodoranti..), il lavaggio delle stoviglie (detersivi, brillantante,..), come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc…

o. lavaggio con gli opportuni detersivi e detergenti degli attrezzi, piatti, bicchieri, carrelli, contenitori termici, impianti fissi e di quant'altro usato per il servizio;
p. pulizia periodica delle cappe di aspirazione, piastrelle, vetrate, vetri cucina, dispensa, mobilio di cucina, del magazzino e refettori scolastici;
q. allestimento del carrello termico portavivande e di ogni altro contenitore necessario alla distribuzione, la loro pulizia e riordino;
r. periodica disinfezione, disinfestazione e sanificazione dei locali cucina e annessi depositi;
s. tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica e nella Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti";
t. collaborazione con il Comune e la Casa di Riposo nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto/concessione;
u. custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta;
v. manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature con l'integrazione del materiale necessario per il servizio (stoviglie, piatti, bicchieri, carrelli, contenitori termici, ecc…) e la fornitura del materiale e di impianti danneggiati o usurati;
w. manutenzione carrelli termici;
x. gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs n. 155/97 (H.A.C.C.P.);
y. effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
z. per quanto riguarda la mensa scolastica: gestione dei buoni—pasto individuali, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati nelle modalità concordate tra il Comune di Barge, la ditta e la Direzione dell'Istituto Comprensivo;
aa. realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvati e concordati con l'Ente committente;
bb. ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune di Barge o della Casa di Riposo dal presente capitolato.

Articolo 11 — Predisposizione e somministrazione dei pasti

La ditta concessionaria/appaltatrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.
I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che il Comune di Barge e/o la Casa di Riposo, anche su proposta dell'utenza, sentito il parere vincolante del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione [SIAN] dell'ASL CN1, riterranno opportuno apportare. In questo caso la ditta concessionaria/appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.
Sono consentite variazioni straordinarie dei menu, a richiesta della ditta, per le seguenti motivazioni:
- guasto improvviso e non prevedibile di uno o più impianti indispensabili nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea delle forniture elettriche e del gas.
- altri eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili alla ditta.

La variazione può essere accordata dal Responsabile del Servizio, previa verifica della situazione di fatto venutasi a creare.
Si sottolinea l'esistenza di fluttuazioni delle presenze nell'arco della settimana e nell'intero anno scolastico.
Nelle mense scolastiche non risulta giustificata la richiesta di eventuali "bis" di preparazioni particolarmente gradite.

E' fatto obbligo al gestore dei servizi di ristorazione di garantire la variabilità e l'alternanza di almeno quattro tipologie diverse di frutta di stagione nella stessa settimana e l'alternanza nello stesso mese di almeno quattro tipologie di biscotti secchi per la colazione e la merenda della Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge.
La ditta inoltre dovrà fornire:
diete leggere (in bianco) a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per una durata di non più di cinque 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: potranno essere richieste 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 monoporzione termosigillate, fornite dalla ditta, 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 per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.
I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione, fatta salva la facoltà di eseguire la cottura il giorno precedente il consumo per arrosti, lessi, verdure da utilizzare per tortini e piatti complessi, nonché il lavaggio e il taglio delle verdure da consumarsi cotte. I pasti da destinarsi alle mense scolastiche dovranno essere immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima della distribuzione.
I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia cotti sia crudi) da consumarsi freddi o caldi.
Potrà inoltre essere richiesta alla ditta, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" per eventuali gite scolastiche.
Limitatamente alle mense scolastiche la ditta dovrà essere disponibile, su richiesta del Comune, a consegnare la frutta, anziché con il pasto, entro le ore 10 della mattina presso ogni punto di distribuzione. La frutta fresca dovrà essere lavata e pronta al consumo.
La frutta fresca somministrata nelle scuole primarie dovrà essere al giusto punto di maturazione, sbucciata e tagliata in pezzi pronti per un agevole consumo da parte degli alunni.

Articolo 12 — Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore/concessionario con i propri mezzi tecnici (fatto salvo quanto disposto dall'articolo 6 del presente capitolato), con proprio personale, mediante l'organizzazione dell'appaltatore/concessionario e a suo rischio.
La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.
L'appaltatore/concessionario dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione comunale e la Casa di Riposo possano comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

Articolo 13 – Importi a base di gara

Casa di Riposo

Il prezzo a base d'asta per giornata alimentare è fissato in euro 7,50 (I.V.A. esclusa) per persona. Il numero di giornate alimentari presunte annue è pari a n. 16.500 g.a., l'importo annuo a base d'asta è pertanto calcolato in euro 123.750, al netto degli oneri per la sicurezza.

Pasti utenti esterni e persone autorizzate Casa di Riposo

Il prezzo a base d'asta per ogni pasto singolo è fissato in euro 4,20 (I.V.A. esclusa), Il numero di pasti presunti annui è pari a n. 1.500 pasti, l'importo annuo a base d'asta è pertanto calcolato in euro 6.300,00 al netto degli oneri per la sicurezza.

Mense scolastiche

Il prezzo a base d'asta per ogni pasto singolo è fissato in euro 4,20 (I.V.A. esclusa). Il numero di pasti presunti per l'anno di gara è pari n. 29.270 pasti, l'importo annuo a base d'asta è pertanto calcolato in euro 122.934,00 al netto degli oneri per la sicurezza.

Il valore complessivo posto a base d'asta è calcolato in complessivi **euro 252.984,00 per ciascun annualità** (I.V.A. esclusa) **oltre euro 2.200,00 per oneri della sicurezza,** calcolati secondo quanto riportato nell'allegato 5, **non soggetti a ribasso d'asta, per ciascuna annualità.**

Il predetto importo a base d'asta è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri gestionali ed adempimentali posti a carico della ditta aggiudicataria dal Capitolato.
I suddetti dati inerenti le mense scolastiche hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune di Barge. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica, trattandosi di servizio a domanda individuale.
Per quanto riguarda la Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti", nel corso di esecuzione del contratto potrà occorrere un aumento o una diminuzione della prestazione originaria, in base al numero degli utenti, assolutamente variabile, senza che la ditta possa vantare alcunché.

Articolo 14 — Durata dell'appalto/concessione

La durata dell'appalto/concessione è stabilita in **anni uno**, **con possibilità di rinnovo per una ulteriore annualità, con decorrenza (indicativamente) dal 1° ottobre 2014 e scadenza il 30 settembre 2015.**
L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera b) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., accertata la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse per il rinnovo del contratto, comunica entro 90 giorni dallo scadere della prima annualità la volontà di procedere al rinnovo.
La data esatta di inizio del servizio sarà comunicata dalla stazione appaltante con preavviso di almeno 15 giorni.
L'aggiudicatario, alla scadenza del contratto, è tenuto all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'Amministrazione, per un periodo comunque non superiore a sei mesi.
Il contratto è finanziato con mezzi di bilancio e quote corrisposte dagli utenti direttamente alla ditta concessionaria/aggiudicataria.

Articolo 15 — Modalità di aggiudicazione dell'appalto/concessione

L'appalto/concessione in oggetto sarà aggiudicato con procedura aperta di cui all'art. 55 del D.Lgs. 163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81 comma 1 ed 83 del D.lgs. 163/2006 a favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del capitolato d'oneri, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ai seguenti elementi:

- **Offerta tecnica - Area Qualità: punti 70/100**
- **Offerta economica - Area Prezzo: punti 30/100**

Nel caso in cui pervenga all'Amministrazione una sola offerta si procederà comunque all'aggiudicazione, purché tale offerta sia ritenuta dall'Amministrazione conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto.
Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, plurime, condizionate ed in aumento.

L'appalto/concessione sarà aggiudicato da apposita commissione di gara nominata dall'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. 163/2006, alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato determinato sommando il punteggio dell'offerta tecnica e il punteggio dell'offerta economica.
Nel caso di parità nel punteggio complessivo, si procederà all'aggiudicazione del servizio a favore del soggetto che ha totalizzato un punteggio più elevato rispetto all'offerta tecnica.

Offerta tecnica - Area qualità

L'area qualità è divisa nei criteri e sub-criteri di valutazione riportati nel disciplinare di gara a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio diverso, tale comunque da non superare il massimo stabilito in 70 punti.
Nella presentazione descrittiva degli elementi contenenti l'offerta tecnica, la ditta offerente dovrà aver cura di indicare gli elementi in termini il più possibile chiari ed esaustivi. La descrizione delle attività deve essere contenuta nel limite massimo di cinquanta cartelle (trenta righe per pagina) battute con carattere non inferiore a punti 12 ed interlinea non inferiore a singola, senza possibilità alcuna di rinvio ad eventuali allegati.

Offerta economica - Area prezzo

La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica [punteggio massimo = 30 punti], il ribasso sull'importo annuo a basa d'asta che si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere.

Si ricorda che l'importo a base di gara è così calcolato:
€. 7,50 (I.V.A. esclusa) per giornata alimentare casa di riposo (al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta quantificati in media in €. 0,047 per giornata alimentare/pasto) x n. 16.500 trattamenti presunti + €. 4,20 (I.V.A. esclusa) a pasto per utenti esterni casa di riposo (al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta quantificati in media €. 0,047 per giornata alimentare/pasto) x n. 1.500 pasti presunti + €. 4,20 (I.V.A. esclusa) a pasto mensa scolastica (al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta quantificati in media in €. 0,047 per giornata alimentare/pasto) x n. 29.270 pasti presunti.

Ai fini dell'attribuzione di tale punteggio, il conteggio finale verrà effettuato applicando una approssimazione al coefficiente totale attribuito al concorrente di 4 cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento all'unità inferiore per i numeri da 1 a 4 e all'unità superiore per i numeri da 5 a 9.

L'appalto/concessione sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità. In caso di ulteriore parità la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.
In ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà, ex art. 81 comma 3 del D.Lgs. 163/2006 di decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
Nel caso in cui pervenga all'Amministrazione una sola offerta si procederà comunque all'aggiudicazione, purché tale offerta sia ritenuta dall'Amministrazione conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto.
L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi della propria offerta decorsi 180 giorni dall'apertura delle buste contenenti l'offerta economica senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.
La stipulazione del contratto di concessione/appalto dovrà aver luogo entro 60 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva efficace. Se la stipulazione del contratto non avverrà nel termine fissato, l'aggiudicatario potrà, mediante atto comunicato con raccomandata r/r o via PEC alla stazione appaltante, sciogliersi da ogni impegno, salvo che il decorso del termine sia imputabile all'aggiudicatario.

Articolo 16 — Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire — per ogni mensa servita — tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n. 155/97.
Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

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

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta dovrà designare prima dell'inizio del servizio 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.

Articolo 17 — Igiene del personale

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

Articolo 18 — Controllo della salute del personale addetto

L'impresa 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 Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i.
L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Articolo 19 — Vestiario

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene. Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.
Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente e dovranno essere distinti per il personale addetto alla preparazione dei pasti, alla distribuzione degli alimenti e assistenza e vigilanza alla mensa ed ai lavori di pulizia. L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune o dalla Casa di Riposo ad effettuare sopralluoghi presso i centri di cottura o i singoli refettori.

Articolo 20 — Idoneità sanitaria

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 21 — Modalità operative e tipologia organizzativa

Nelle cucine, nelle dispense e nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune e/o dalla Casa di Riposo.
La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta aggiudicataria.
Il Comune e la Casa di Riposo restano completamente estranei agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso del servizio di cui al presente capitolato.
I menu dovranno essere affissi presso la Casa Riposo, nei refettori e negli spazi che le scuole destinano alle informazioni per l'utenza in modo tale che i soggetti interessati (genitori alunni, ospiti, ecc.) possano verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri ed essere agevolati nella programmazione del pasto serale.

Articolo 22 — Igiene della produzione, confezione e deposito

La ditta dovrà uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi del principio dell'H.A.C.C.P (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).
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:
2. togliere anelli e braccialetti
3. lavarsi accuratamente le mani
4. indossare il camice, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari
5. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
6. 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);
7. 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;
8. ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
9. 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;
10. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
11. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
12. 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;
13. le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
14. i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
15. 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;
16. la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;

17. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
18. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
19. le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nelle due ore antecedenti al consumo;
20. 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, purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
21. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;
22. 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;
23. 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;
24. non può essere effettuata la precottura dei cibi, avendo cura, altresì, di evitare la sovra cottura degli stessi, particolarmente per le minestre, minestroni e verdure, ecc...; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché questo sia più basso possibile;
25. è importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc…;
26. è fatto divieto di procedere alla frittura di ogni tipo di alimento;
27. per quanto attiene le modalità di trattamento delle carni macinate, in particolare, è opportuno non sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole che di per se sono molto delicate e facilmente inquinabili sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei ed a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite;
28. non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
29. non devono essere ricongelate le materie prime decongelate, così come non può essere congelato il pane;
30. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati, fatte salve le successive disposizioni in merito agli interventi per la gestione dei rifiuti e la lotta agli sprechi;
31. 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 devono essere sempre filangé e le carote tagliate a rondelle, i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;
32. la frutta deve essere somministrata al giusto punto di maturazione.

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, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Articolo 23 — Trasporto e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica – norme igieniche.

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta aggiudicataria.
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 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. locale.
A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso dell'appalto:
le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 ed al Regolamento CE 852/2004.
In particolare si dovrà far uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
I contenitori isotermici devono rispondere alla norma UNI EN 12571 ed essere in grado di mantenere i pasti alle temperature previste dal D.P.R. 327/80 di 65° C per i pasti caldi e di 10° C per quelli freddi per oltre 90 minuti dall'ora della consegna.
Su richiesta del Comune i contenitori dovranno essere muniti di un termometro o rilevatore di temperatura all'esterno secondo la normativa vigente in materia igienico-sanitaria. La ditta si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica.
Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica.
I contenitori non potranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e igienizzati giornalmente.
Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento. Dovrà essere tenuta a disposizione del Comune la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria.
Ogni contenitore riporterà, su apposita e visibile etichetta, la data di produzione/consegna, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del plesso scolastico cui è destinato.
I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno dei contenitori termici.
Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consente l'uso di cassette o scatole.
La frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;
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.
L'uso di stoviglieria a perdere (piatti, bicchieri, posate monouso) — fatta eccezione per tovaglie e tovaglioli di carta che devono essere utilizzati ordinariamente — non è consentito alla ditta, salvo che in situazioni eccezionali, da valutarsi con l'amministrazione comunale in relazione prevalentemente alla possibilità di "doppi turni" nella fruizione

dei refettori, laddove ciò si rendesse necessario. Tali stoviglie dovranno essere biodegradabili e compostabili.
Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati secondo il piano prodotto dalla ditta in sede di gara 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 30 minuti, fatto salvo il limite temporale massimo di 45 minuti intercorrenti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.
Il quantitativo di pasti forniti in ogni punto di distribuzione dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati la data, l'ora di partenza dalla cucina, l'ora di consegna e la tipologia dei pasti confezionati.
Ogni variazione al piano di cui sopra, che dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune, potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.
Le operazioni di distribuzione dovranno concludersi nel minor tempo possibile, limitando il fenomeno del raffreddamento delle vivande; in particolare nelle scuole in cui la ristorazione avviene su più turni per ragioni di capienza degli spazi, i contenitori devono restare il più possibile chiusi per non disperdere il calore.
I contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente.

Articolo 24 — Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto/concessione, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.
La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di presentazione dell'offerta, per il livello e nella località di Barge, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche e integrazioni.
I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.
La ditta dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto.
In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, accertata dall'ente appaltante o segnalata dal competente Ispettorato del lavoro e/o dagli istituti competenti, l'amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare una adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo del 20%, previa diffida alla ditta a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dalla ditta stessa alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.
La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'ente previdenziale o assistenziale creditore avrà comunicato l'ottemperanza della ditta alle disposizioni di legge.
Tenuto conto della gravità delle inadempienze il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta si impegna infine ad osservare tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze dell'impresa attuale appaltatrice del servizio di ristorazione comunale.

Articolo 25 — Norme in materia di sicurezza

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

Articolo 26 — Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato.
La ditta deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibile all'amministrazione comunale in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.
Suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a:
- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della ditta e dalla ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato.
- comprovare la provenienza del prodotto;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa terminale;
- evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la modalità di conservazione e la validità del prodotto;
- verificare che le derrate alimentari fornite siano confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi: non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse e comunque equivocabili.

Articolo 27— Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione comunale, 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, durabilità, 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 (documento di trasporto, fattura, ecc.).

Articolo 28 — Qualità e tipologia delle derrate alimentari

E' a carico della ditta 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.
Al fine di favorire il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari "a filiera corta", cioè prodotti che devono avere subito un basso numero di passaggi commerciali dal produttore al consumatore e/o a km zero. Fermo restando il vincolo della "filiera corta", il Comune intende utilizzare, le seguenti derrate: banane e caffè provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale.
Anche laddove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), gli imballaggi di consegna dovranno essere muniti della etichetta originale, attestante la provenienza dei prodotti.
Tra un approvvigionamento degli ortaggi e della frutta e quello successivo dovranno intercorrere massimo quattro giorni, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.
E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto.
In considerazione della fascia di età dell'utenza (bambini ed anziani), 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 brasiere;
- 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 allegata al presente capitolato; 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:

a) I **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1ª categoria extra o 1ª categoria;
- 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 esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;

- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballaggi e recare l'etichetta originaria di provenienza.
- In particolare:

gli **ORTAGGI** debbono:

- essere di stagione (a tal fine si rinvia alla tabella di cui all'allegato 9);
- essere di prima qualità;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, ad eccezione di:

- legumi: fagioli, pisellini dolci e teneri;
- ortaggi: fagiolini finissimi interi, spinaci, cuori di carciolfi, bietole da taglio:
- verdure per minestra: da utilizzare solo in casi eccezionali, debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune.

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

la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione (a tal fine si rinvia alla tabella di cui all'allegato 9);
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu e tale da poter essere somministrata in un unico esemplare (es. una mela, una pera, una banana, ecc; fanno eccezione le varietà di frutta che, per propria natura non possono raggiungere la grammatura richiesta in un unico esemplare (es. fragole, ciliegie, albicocche, ecc.);
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane.
Le banane dovranno provenire dal circuito del commercio equo e solidale (produttori con caratteristiche previste dalla mozione del Parlamento Europeo del 2/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619).
La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia e primaria 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 utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

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

I formaggi da pasto 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, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati. La ricotta, la crescenza ed i tomini devono essere forniti in porzione monodose.
E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).
Non potranno essere somministrate mozzarelle a palline/ciliegine/bocconcini nelle scuole dell'infanzia e primaria. Dovranno essere servite mozzarelle in pezzi tali che non possano presentare pericolo di soffocamento per gli alunni.

IL BURRO deve**:**

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

IL PROSCIUTTO:

IL PROSCIUTTO COTTO deve**:**

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;

- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.
Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.
Deve essere affettato entro le due ore dalla somministrazione, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

IL PROSCIUTTO CRUDO deve essere di 1^ scelta e di origine italiana. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

IL PANE deve essere**:**

- prodotto con farina di grano duro, di tipo “0” oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di norma di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.
Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato.
Per i bambini delle scuole d’infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti. Per il servizio di ristorazione della Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge l’ente appaltante si riserva la possibilità di richiedere la somministrazione di pane di farina 00.

L’OLIO deve essere**:**
di categoria extra—vergine di oliva di produzione nazionale;
di ottima qualità e con acidità non superiore all’1% in peso espressi in acido oleico;
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 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 farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

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

IL RISO deve**;**

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- 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 [es. 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 stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:
provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità;
essere confezionati;
essere conservati in modo che la temperatura non superi +4ºC;
avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.
La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.
Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.
Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa in materia;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare 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;

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
- categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.
L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.
La macinatura della carne dovrà avvenire presso i centri di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.
Caratteristiche merceologiche delle carni — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:
per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).
Garanzie supplementari di qualità delle carni — Le carni giunte ai centri di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.
Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.
Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.
L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

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

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

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura delle carni bovine;
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (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 alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.
Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono :

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

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.
Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.
Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;

- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.
Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.
Il pesce deve:

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

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.
La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.
I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.
I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.
Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

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.

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 +4ºC;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

ACQUA

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale e somministrata in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro.
La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.
Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.
In casi di emergenza, a richiesta del Comune, la stessa dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da ½ litro, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire secondo le buone prassi della raccolta differenziata dei rifiuti.

SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento dovrà essere utilizzato il sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

PASTE ALIMENTARI

La pasta dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta in Italia e con farina di semola di grano duro e acqua secondo quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.
Le confezioni sigillate ed integre devono riportare tutte le informazioni previste dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e la data di scadenza in modo ben visibile.
La pasta deve essere in perfetto stato di conservazione, di odore e sapore gradevole, priva di muffe, immune da insetti e loro parti, di colore giallognolo, aspetto omogeneo, fattura vitrea, esente da difetti di essiccazione.
Dovrà essere di aspetto uniforme e sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. di sale per 15') non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.
Gli gnocchi dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" o di tipo "0", senza aggiunta di additivi.
Per la preparazione degli gnocchi si potrà acquistare un prodotto già confezionato di prima qualità e non surgelato.
I ravioli devono contenere un ripieno (ricotta o altro) con una percentuale non inferiore al 25%, con contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalla disposizione di legge.
La loro etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. n. 109/92.
Per la pasta per lasagne dovranno essere utilizzate sfoglie di pasta all'uovo. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventivo passaggio in acqua bollente.
La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza considerando l'eventuale trasporto con contenitori termici all'esterno dal centro di cottura.
Per la pizza: pasta lievitata di pane preparata con farina di tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, sale e lievito di birra. Per la preparazione della pizza si potrà impiegare la base già confezionata e preparata con olio d'oliva (e non strutto).

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Il tonno deve essere di prima scelta, di produzione nazionale, confezionato in banda stagnata o meglio in vetro.
Deve essere inoltre poco salato, di gusto delicato, di consistenza solida ma tenera, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, con assenza di parti estranee e di acqua.
Deve rispondere alla vigente normativa in materia.
L'olio di governo deve essere di oliva meglio se extravergine e di produzione nazionale.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati utilizzati devono rientrare nell'elenco riportato del D.M. 15.06.1971.
Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D. Lgs. 110/92, D.M. n. 493/95).

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate 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 29 — Generi alimentari vietati

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

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

Articolo 30 — Pulizia

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali — di cucina, di refezione e di servizio — di ciascuna 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.
La ditta dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.
La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall’Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.
La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.
E’ tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.
La ditta si impegna a gestire il servizio improntandolo ad una logica di essenzialità nella produzione di rifiuti dovuti ad imballaggi ingombranti.
Le eccedenze di cibo non distribuito o non porzionato, provenienti dai centri cottura e dai refettori devono essere utilizzate a fini solidaristici in favore di organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in applicazione della legge n. 155 del 16/07/2003 (legge c.d. del “buon Samaritano”), secondo le indicazioni impartite dalla stazione appaltante.
I cibi sporzionati e non consumati, catalogabili come rifiuti compostabili, possono essere gestiti anche attraverso la distribuzione a centri per la protezione e la difesa di animali.
La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l’impatto ambientale e la produzione di rifiuti.
Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Articolo 31 — Manutenzione delle attrezzature

L’impresa dovrà provvedere alla manutenzione delle attrezzature esistenti tanto nei centri di cottura quanto nei punti di refezione.
In caso di malfunzionamento delle attrezzature dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell’anomalia.
Qualora l’attrezzatura in avaria non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 24 ore, l’impresa è tenuta alla immediata sostituzione della stessa, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio.
Al termine di ogni intervento manutentivo la ditta dovrà trasmettere al Comune copia della relazione di intervento, rilasciata dall’impresa incaricata della manutenzione.

Articolo 32 — Gestione dei buoni pasto per la mensa scolastica.

La ditta deve provvedere alla riscossione del corrispettivo a carico degli utenti del servizio di ristorazione scolastica, sulla base della tariffa stabilita dall'Amministrazione Comunale.
Per il pagamento del pasto gli utenti, salvo diversa indicazione della stazione appaltante, provvederanno ad acquistare i buoni pasto cartacei direttamente dalla Ditta, la quale dovrà fornire almeno un recapito presso il Comune di Barge.
Gli stessi saranno stampati in blocchetti da dieci o da venti con numerazione progressiva, a cura e spese della Ditta, su modello concordato con il Comune di Barge composto da matrice + figlia .
La ditta tratterrà i corrispettivi riscossi come acconto sul costo del servizio prestato.
La ditta dovrà effettuare mensilmente una dettagliata rendicontazione dei pasti somministrati.

Articolo 33 – Pagamenti

Il pagamento delle prestazioni relative al presente appalto dovrà essere effettuato mensilmente a seguito di emissione di **regolari fatture suddivise per le seguenti tipologie di utenze:** mense scolastiche, giornate alimentari ospiti Casa di Riposo, pasti utenti esterni Casa di Riposo. Il pagamento delle prestazioni sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricezione al protocollo comunale di regolare fattura, intestata al Comune di Barge e differenziata per ogni tipologia di utenza.
Non verranno emesse fatture per gli importi pagati dagli utenti direttamente al concessionario, per quanto concerne la refezione scolastica, trattandosi di rapporto concessorio.
La ditta sarà tenuta a trasmettere mensilmente al Comune di Barge un rendiconto, suddiviso per tipologia di utenza, dei buoni pasti riscossi e dei pasti erogati nel mese precedente, relativamente al servizio di ristorazione scolastica.
Il Comune di Barge verserà alla ditta aggiudicataria, per ogni singolo pasto fornito, il corrispettivo a pasto risultante dagli esiti della gara, oltre all'Iva nella misura di legge, al netto degli importi riscossi per i buoni pasto, che saranno considerati dal Comune come acconto di quanto dovuto.
Nel caso gli importi riscossi mensilmente dalla Ditta per buoni pasto fossero superiori al corrispettivo dovuto dal Comune per il servizio di mensa scolastica, la ditta dovrà trattenere la somma a credito, quale acconto sul corrispettivo del mese successivo.
Nel caso in cui, a fine anno, in sede di conguaglio, risulti un importo a credito a favore del Comune, la ditta sarà tenuta a versare al Comune quanto spettante.

Articolo 34 — Sospensione dei pagamenti

L'Ente al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto/concessione e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti alla ditta cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

Articolo 35 — Revisione periodica dei prezzi

I prezzi indicati in offerta sono comprensivi di ogni spesa. I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio anche se dovessero verificarsi variazioni nei prezzi delle materie prime e di ogni altro elemento.

Articolo 36 — Domicilio e responsabilità

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso l'amministrazione comunale e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente appalto/concessione.
La ditta dovrà eleggere domicilio in Barge; presso tale domicilio l'Ente appaltante potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente appalto/concessione.

Articolo 37— Osservanza delle leggi e dei regolamenti

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

Articolo 38 — Divieto di cessione del contratto — Disciplina del subappalto

E' vietata la cessione del contratto o il subappalto, sia totale sia parziale, senza preventiva autorizzazione del Comune, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune, salvo maggiori danni accertati.
Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.
Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Responsabile del competente Servizio Comunale.
Nel caso in cui la ditta intenda subappaltare servizi o loro quote ammissibili a norma di legge e del presente capitolato, chiede preventiva autorizzazione al Comune che si riserva di valutare se concederla. La ditta deve indicare nell'offerta la parte dei servizi del presente appalto che intenda subappaltare a terzi.
Il Comune rimane estraneo al rapporto contrattuale tra ditta e subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuno escluso, fanno carico alla ditta appaltatrice.
Ai subappaltatori fa carico il rispetto di tutte le norme di legge e di regolamento attinenti il servizio oggetto del subappalto, quelle in materia di sicurezza e di personale, compresa l'applicazione dei contratti nazionali di comparto e gli eventuali accordi integrativi locali. Ad essi si estendono gli obblighi di autocontrollo sul servizio reso e i controlli sui diversi aspetti previsti in capo alla ditta aggiudicataria inerenti l'esecuzione del contratto. Nei contratti sottoscritti tra l'appaltatore e i subappaltatori e i subcontraenti, deve essere inserita, a pena di nullità assoluta, apposita clausola, con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 4 comma 9 della L. 136 del 13/08/2010.

Articolo 39 — Obblighi a carico della ditta aggiudicataria

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria è tenuta a segnalare immediatamente al Comune e alla Casa di Riposo tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.
In considerazione di quanto previsto dall'articolo 1, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre

giorni lavorativi, al Comune e alla Casa di Riposo. L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione comunale e alla Casa di Riposo per la mancata prestazione.

Articolo 40 — Vigilanza e controlli

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, il Comune di Barge e la Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" si riservano 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 è tenuta a fornire agli incaricati del Comune e/o della Casa di Riposo la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venga richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

Articolo 41 — Commissione mensa.

Il Comune ha istituito una commissione mensa scolastica, composta da genitori e amministratori o personale comunale, con le seguenti finalità e funzioni:
vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.
I membri della commissione, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio Comunale, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente l'assaggio dei cibi distribuiti.
La direzione della Casa di Riposo ha istituito analoga commissione per le verifiche inerenti il servizio di ristorazione presso la Casa di Riposo, avente le medesime funzioni e finalità sopraindicate. I membri della commissione per l'espletamento della proprie funzioni potranno effettuare gratuitamente l'assaggio dei cibi.

Articolo 42 — Analisi e controlli

Il Comune e la Casa di Riposo potranno attivare — nel corso dell'appalto/concessione — forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione — a proprie spese — di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.
Nell'ipotesi di cui sopra la ditta dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

Articolo 43 — Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

Il Comune e la Casa di Riposo vigileranno sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.
La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.
I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.
In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

1) controllo tecnico—ispettivo, svolto dai dipendenti comunali e/o della Casa di Riposo o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Barge e/o della Casa di Riposo e comprendente:
la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti ed il servizio di assistenza e vigilanza ai pasti;
il controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
il controllo dello stato igienico-sanitario, dell'abbigliamento, della professionalità e del comportamento degli addetti alla produzione, consegna e ritiro dei pasti;
2) controllo igienico-sanitario, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico—sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;
3) controllo sull'andamento complessivo del servizio, assicurato dai componenti delle «Commissioni mensa». I rappresentanti della commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.
I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento dell'Ente appaltante per qualsiasi rilievo o problema che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.
Ai fini del controllo igienico—sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, la ditta dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio, accreditato SINAL, individuato dalla ditta previo benestare dell'amministrazione comunale, almeno le seguenti analisi:

Tipologia di analisi	**Frequenza**	**Tipologia di analisi**
Campionatura derrate alimentari	Trimestrale	microbiologica
Tampone su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle suindicate superfici)	Trimestrale	microbiologica

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune e/o della Casa di Riposo, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.
Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nell'allegato 8 delle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte.
Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.
Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenziassero il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negatività del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.
Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nei successivi articoli, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.
Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune e della Casa di Riposo di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

Articolo 44 — Non conformità delle derrate alimentari

Le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate al centro di cottura si distinguono in:
non conformità non grave
Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato e corrispondono al mancato rispetto degli stessi nonché al mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.
non conformità grave
Impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico—sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.
Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:
presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, etc.;
consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione—data di scadenza;
consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

Articolo 45 — Procedura nei casi di non conformità

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune e/o della Casa di Riposo si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, la ditta provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.
Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità non grave non dà luogo ad applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto dall'impresa per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione dei pasti secondo i menu del giorno.
Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menu e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente il Comune indicando le merci che non è possibile fornire, le

cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.
In tali casi eccezionali il Comune potrà pretendere che l'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

Articolo 46 — Penalità

€ 250,00	ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale e/o dalla Casa di Riposo "Don Ernesto Uberti" di Barge ad eseguire i controlli di conformità
€ 250,00	per ogni mancato rispetto senza preavviso del menù previsto
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle tecnologie di manipolazione e cottura
€ 100,00	per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione del pasto
€ 100,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione
€ 50,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto
€ 250,00	per ogni dieta non correttamente preparata o personalizzata
€ 250,00	per mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti
€ 250,00	per ogni mancato rispetto della tabella delle grammature per ciascuna categoria di utenti
€ 100,00	per ogni violazione di quanto previsto dai criteri qualitativi contenuti nell'art. 28 del presente capitolato
€ 100,00	per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
€ 100,00	per etichettatura non conforme alla vigente normativa
€ 250,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, consegnati dalla ditta
€ 1.000,00	per ogni rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 100,00	per mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti o quanto altro previsto dalla legge in materia
€ 500,00	per ogni caso di riciclo di derrate
€ 100,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi della vigente normativa in materia
€ 250,00	per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste nel presente Capitolato
€ 500,00	per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dal presente capitolato
€ 1.500.00	per ogni verifica microbiologica non conforme nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
€ 250,00	per carenza igienica del centro cottura, dei refettori o dei mezzi di trasporto dei pasti
€ 250,00	per ogni caso di mancato rispetto di quanto disposto dal presente capitolato relativamente alle operazioni di pulizia ordinaria e

	straordinaria
€ 250,00	per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
€ 250,00	per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione
€ 500,00	per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri Cottura e i refettori nonché del personale addetto al trasporto dei pasti;
€ 50,00	per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro stabilita
€ 250,00	per ogni non conformità operativa rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico
€ 500,00	per ogni mancato reintegro di attrezzature, macchine, arredi, contenitori, stoviglie, utensili, tegameria, tovagliato ecc. presso i centri cottura e refettori
€ 500,00	per totale mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso scolastico
€ 250,00	mancanza della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi della normativa vigente
€ 1.500,00	nel caso di destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato
€. 250,00	per ogni violazione delle norme del presente capitolato non diversamente sanzionate
€. 2.000,00	per mancata esecuzione di ogni singola miglioria proposta in sede di offerta tecnica

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, l'Ente appaltante contesterà gli addebiti prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a dieci giorni per eventuali giustificazioni.
Qualora la ditta non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, l'Ente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare — con atto motivato — le penalità indicate nella soprariportata tabella.
In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.
All'impresa verrà applicata una penalità fissa di € 5.000,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, l'Ente appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo.
L'ammontare della penalità, qualora non corrisposto nel termine di trenta giorni dalla notifica del provvedimento sanzionatorio, sarà prelevato dal deposito cauzionale ovvero, in caso di insufficienza, trattenuto sui corrispettivi dovuti.

Articolo 47 — Risoluzione del contratto — Sostituzione del Comune

Il Comune di Barge ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 cc e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
quando la ditta appaltatrice/concessionaria subappalti i servizi oggetto del presente capitolato senza l'osservanza delle disposizioni di legge e di cui al presente capitolato;
apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
mancato rispetto di quanto indicato in sede di gara nel progetto tecnico-qualitativo offerto dalla ditta aggiudicataria.
La facoltà di risoluzione è esercitata dall'amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.
Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice/concessionaria.
La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Articolo 48 — Fallimento, successione e cessione della ditta

Il servizio s'intende risolto in caso di fallimento, anche a seguito di concordato preventivo, della ditta aggiudicataria. In caso di decesso del titolare della ditta aggiudicataria l'amministrazione può consentire la prosecuzione del rapporto contrattuale da parte degli eredi e dei successori oppure, a suo insindacabile giudizio, dichiarare con provvedimento amministrativo risolto l'impegno assunto dal *de cuius*.
Il consenso scritto dell'amministrazione è analogamente necessario per il prosieguo del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione dell'azienda fornitrice il servizio, ai sensi della vigente normativa.
Nei raggruppamenti di imprese, nel caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, di interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di recedere dal contratto o di proseguirlo con altra impresa del gruppo o altra ditta, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, alla quale sia stato conferito con unico atto mandato speciale con rappresentanza da parte delle singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara e designata quale capogruppo.
Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata; la procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

Articolo 49 — Riferimenti normativi

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

Articolo 50 — Assicurazioni — Responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice/concessionaria e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.
La ditta appaltatrice/concessionaria è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).
Il contratto assicurativo dovrà prevedere:
l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice/concessionaria;
l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'Ente appaltante o di terzi ivi esistenti e che la ditta abbia in consegna e/o gestione;
che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli ospiti, il personale, gli amministratori della Casa di Riposo, gli alunni, gli insegnanti, il personale e gli amministratori del Comune di Barge e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dal presente capitolato;
l'estensione ai danni derivanti al Comune di Barge, alla Casa di Riposo o a terzi da incendio di cose della ditta o dalla stessa detenute.
Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.500.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.
Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta.
Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».
La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.
Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.500.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.
La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.
Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.
L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Articolo 51 — Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

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

Articolo 52 — Danni e ammanchi

La ditta sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'Ente appaltante riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta

stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

Articolo 53 — Esecuzione d'ufficio

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

Articolo 54 — Consegna e restituzione locali e attrezzature — Piano di sicurezza

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature del centro cottura della Casa di Riposo, della scuola dell'Infanzia capoluogo e delle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.
Nella medesima occasione verranno date alla ditta le informazioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e la ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa.
La ditta si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove verrà impiegato personale della stessa dipendente.
Al termine del servizio la ditta dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali e attrezzature.

Articolo 55 — Controversie

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto saranno devolute al Giudice Ordinario – Foro territorialmente competente per il Comune di Barge.

Come previsto dall'art. 241 - comma 1bis- del D. Lgs. 163/2006 il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

Articolo 56 — Spese contrattuali

Le spese tutte di contratto, diritti ed ogni altra accessoria sono a carico dell'affidatario che dovrà effettuare per esse un congruo deposito all'atto della firma del contratto, che verrà rogato dal Segretario Generale del Comune.
Sarà in ogni caso a carico dell'affidatario del servizio ogni tassa presente o futura che disposizioni di legge inderogabili non pongano espressamente a carico della stazione appaltante.

Articolo 57 — Riservatezza dei dati

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196 si informa che:
- la richiesta di dati è finalizzata all'espletamento della procedura in oggetto;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;
- la conseguenza dell'eventuale rifiuto di ottemperare a quanto sopra consiste nella esclusione dalla partecipazione alla presente procedura concorsuale;

• i soggetti o le categorie di soggetti cui possono essere comunicati i dati sono: 1) il personale dell'ente implicato nel procedimento; 2) gli eventuali partecipanti alla procedura di gara; 3) ogni altro soggetto interessato ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241; 4) altri soggetti del Comune;
• i diritti dell'interessato sono quelli previsti dall'art. 7 del D.Lgs 196/2003;
• titolare del trattamento è il Comune, legalmente rappresentato dal Sindaco. Responsabile è il responsabile del servizio interessato.

Articolo 58 — Documentazione per contributi della comunità europea

Sui prodotti lattiero-caseari utilizzati per la preparazione dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche, la ditta si impegna a fornire al Comune tutta la documentazione necessaria per l'ottenimento del recupero dei contributi CE/Agea derivanti dall'applicazione del Regolamento CE 3392/93 o altri eventuali contributi presenti e futuri. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra detto, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso mensile.

Articolo 59 — Tracciabilità dei flussi finanziari L. 136/2010 e lotta alla delinquenza mafiosa

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. In particolare si impegna a comunicare all'ente, nei termini di legge, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato alla commessa pubblica di cui all'oggetto, da utilizzare per l'effettuazione di tutti i movimenti finanziari relativi ai lavori, servizi e forniture connessi all'affidamento in oggetto. A tal fine l'impresa affidataria si obbliga a effettuare i pagamenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, salvo le eccezioni previste dallo stesso articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni, purché siano effettuati con strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto.
L'appaltatore s'impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Cuneo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'articolo 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo articolo 3.
L'amministrazione verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.
L'aggiudicazione e l'esecuzione del servizio sono soggette alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

Articolo 60 — Consultazione dei documenti di gara e informazioni

Responsabile del procedimento di gara è la Dott.ssa Lorena Bechis, responsabile dei servizi generali. Il presente capitolato di gara è disponibile sul sito internet del Comune di Barge all'indirizzo www.comune.barge.cn.it nella sezione "Amministrazione Trasparente - Bandi di gara e contratti" e pertanto non vengono prese in considerazione le richieste di invio dei documenti di gara.

IL FUNZIONARIO VICESEGRETARIO
dott.ssa Lorena BECHIS

Il presente documento è sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art. 21 del d. lgs. 82/2005. La riproduzione dello stesso è effettuata dal Comune di Barge e costituisce una copia integra e fedele dell'originale informatico, disponibile a richiesta presso il Servizio emittente