

**COMUNE DI BASTIA MONDOVI'**  
**Provincia di Cuneo**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE MATERNA ED ELEMENTARE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2012/2013, 2013/2014 E 2014/2015.**

*Articolo 1*

*Oggetto del capitolato*

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina per l'affidamento e la gestione del servizio di refezione presso le Scuole Materna ed Elementare site in Bastia Mondovì, Via delle Scuole n°. 1. Costituiranno parte integrante dell'appalto la pulizia dei locali della Sede Municipale per un totale di 3 (tre) ore settimanali e l'assistenza sullo scuolabus.

*Articolo 2*

*Durata ed ammontare dell'appalto*

Il servizio di cui all'art. 1 dovrà essere svolto tutti i giorni scolastici, nonché, nei giorni che verranno richiesti dal Comune o dall'Istituto Scolastico.

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2012/2013, 2013/2014 e 2014/2015 e verrà a scadere, senza formalità, il 30/06/2015.

Il contratto potrà essere risolto ai sensi dell'art. 20 del presente capitolato.

L'ammontare presunto dell'appalto, considerando l'importo a base d'asta, oltre IVA a norma di legge, per ogni pasto fissato dalla Stazione appaltante, viene quantificato, al netto di IVA, in € 57.600,00 (diconsi euro cinquantasettemilaseicento/00) all'anno, donde un importo complessivo di € 172.800,00 (diconsi euro centosettantaduemilaottocento/00), oltre IVA, per l'intero periodo di durata del servizio da appaltare.

*Articolo. 3*

*Oggetto del servizio di refezione scolastica*

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere a:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, bevande incluse (acqua minerale) anche per distribuzione scolastica extra - mensa e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale per la pulizia;
- b) preparazione e cottura pasti presso la cucina della Scuola;
- c) somministrazione dei pasti agli alunni, alle insegnanti e ad eventuali altri soggetti indicati dall'amministrazione comunale;
- d) trasporto con veicolo idoneo dei pasti in contenitori isotermitici per alimenti, dotati di monitoraggio di temperatura o idonea dichiarazione tecnica di tenuta;
- e) preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi.
- f) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio mensa, di tutte le attrezzature ed impianti annessi. Pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria ecc. nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti.
- g) stoccaggio derrate alimentari. Pulizia depositi e locali di accesso (scale, corridoi).
- h) raccolta prenotazione pasti giornalieri.

L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione e la Direzione Didattica competente. Presso la mensa della scuola materna ed elementare il servizio dovrà

essere svolto in due turni: il primo per gli alunni della Scuola Materna, il secondo per quelli della Scuola Elementare per 5 (cinque) giorni alla settimana.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della scuola lo stesso giorno del consumo con il sistema della cucina tradizionale. I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti: un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico) pane, frutta o budino e acqua minerale naturale, nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.L. CN1.

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi, surgelati, o inscatolati, come indicato nelle tabelle caratteristiche merceologiche .

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in ' materia, dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia. Dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete non in lingua italiana. La carne dovrà essere fornita dalla locale macelleria.

Il menù della settimana entrante dovrà essere affisso nella bacheca della scuola il venerdì precedente, prima dell'uscita dei bambini.

Come previsto nell' "Elenco Alimenti e caratteristiche merceologiche", il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di "qualità ambientale e biologica" (art 59 comma 4 L. 448/99).

In occasione di ricorrenze o festività e a fine anno scolastico, l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organi preposti, si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, come ad esempio il pranzo al sacco per le gite scolastiche, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

La ditta appaltatrice dovrà preparare menù particolari, con gli ingredienti indicati dalle famiglie, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire delle diete specifiche, oppure che per motivi di religione non possono mangiare determinati tipi di cibo.

#### *Articolo 4*

##### *Locali e attrezzature comunali per lo svolgimento del servizio di refezione*

Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'appaltatore e concede in comodato precario, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile, i locali cucina, refettorio, magazzino e accessori presso la Scuola con le relative attrezzature in dotazione del Comune che saranno oggetto di specifico inventario da redigersi prima dell'avvio della gestione.

Al momento della consegna verrà redatto l'inventario dettagliato dei beni di pertinenza comunale ed in dotazione ad ogni singola sede che verranno consegnati all'appaltatore, il quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione e di restituirli, alla fine dell'appalto, perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario iniziale, salvo il normale deterioramento d'uso.

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali o per rottura delle stoviglie (piatti e bicchieri) dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura nonché per eventuali ammanchi accertati riguardo ai beni concessi in uso alla ditta stessa.

Il risarcimento a favore del Comune verrà quantificato tramite l'applicazione del criterio del prezzo di sostituzione, nel caso di ammanchi o di completa distruzione, oppure sulla base della spesa effettiva sostenuta nel caso di riparazioni ed aggiustamenti.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti nelle cucine potranno essere concordate tra le parti. Fanno carico alla ditta appaltatrice tutte le spese inerenti alla manutenzione ordinaria delle attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito.

Il Comune si riserva l'utilizzo dei locali e delle attrezzature comunali per tre giorni nell'anno.

*Articolo 5*  
*Oneri a carico del Comune*

Sono a carico del Comune:

- la concessione dei locali necessari per lo svolgimento del servizio ed il materiale indicato nel precedente art. 4;
- la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica e riscaldamento, gas ad uso cucina, riservandosi l'Ente di assumere, qualora si rendesse necessario, provvedimenti per limitare consumi eccessivi;
- l'utilizzo delle linee telefoniche per comunicazioni di servizio;
- il servizio di derattizzazione e l'effettuazione di interventi di disinfestazione su richiesta della Ditta;
- le spese relative allo smaltimento rifiuti ed ai servizi di fognatura e depurazione.

Sono, altresì, a carico del Comune gli interventi derivanti da cause di forza maggiore ai sensi del Codice Civile nonché le spese di manutenzione straordinaria. Per spese di manutenzione straordinaria si intendono tutte quelle da sostenere per apportare correttivi di ogni genere (sostituzioni totali o parziali, riparazioni, revisioni) agli immobili, agli impianti e alle attrezzature. La necessità di tali spese dovrà essere segnalata dalla ditta appaltatrice al Comune che si riserva la facoltà di decidere ma che dovrà comunque provvedere qualora altrimenti verrebbe pregiudicata la continuazione del servizio.

Non rientrano nella manutenzione straordinaria e le relative spese costituiranno oggetto di risarcimento a favore del Comune quegli interventi che dovessero rendersi necessari per porre rimedio ad eventuali ammanchi o danni accertati sui beni concessi in uso alla ditta appaltatrice e qualora venga riscontrata l'effettiva responsabilità di quest'ultima.

*Articolo 6*  
*Acquisto e conservazione dei generi alimentari*

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio con propri capitali e mezzi tecnici ed in particolare assume a proprio carico le spese inerenti l'acquisto dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti.

Il Comune tuttavia procederà, eventualmente, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità, con confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto (non saranno ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana).

La buona conservazione delle derrate immagazzinate e preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice è tenuta a rispettare le norme dettate dai Decreti Legislativi nn. 155 - 156 del 26.05.1997 "Igiene dei prodotti alimentari e misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, sistema H.A.C.C.P.", e si assume ogni responsabilità derivante dalla non corretta applicazione degli stessi, così come saranno a suo carico eventuali relative ammende e sanzioni civili e penali (vedansi artt. 12 e 16 del presente capitolato).

*Articolo 7*  
*Somministrazione dei pasti*

Le presenze giornaliere saranno documentate dalla ditta che, alla fine di ogni mese, comunicherà al Comune il numero dei pasti erogati attraverso gli elenchi riportati su apposito registro fornito dal Comune. Alla fine del mese la Ditta comunicherà al Comune il numero dei pasti erogati attraverso appositi elenchi, con allegata la relativa documentazione probatoria (buoni pasto consegnati dagli utenti).

I suddetti elenchi debitamente controllati dal Comune costituiranno base per la fatturazione.

## *Articolo 8 Utenza*

Per il servizio considerato sono previsti, in via del tutto presunta, n°. 12.000 (dodicimila) pasti complessivi ad anno scolastico per la Scuola Materna e la Scuola Elementare, per un totale di n°. 36.000 (trentaseimila) pasti per l'intero periodo di durata del servizio da appaltare.

I pasti di cui sopra sono ovviamente variabili di giorno in giorno, per cui sarà cura della ditta appaltatrice accertarsi giornalmente, con opportuno anticipo, delle presenze effettive per la preparazione e la somministrazione dei pasti occorrenti.

Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante.

Nessuna pretesa potrà promuovere la ditta fornitrice per le eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa.

## *Articolo 9 Personale di cucina e di pulizia*

L'appaltatore si impegna a garantire il servizio con proprio personale, in numero sufficiente a consentire una regolare conduzione del servizio. Tale personale dovrà essere in possesso di requisiti di qualità e qualifica idonei al perfetto svolgimento della gestione del servizio in argomento.

In particolare il/la cuoco/a responsabile del servizio dovrà essere persona di comprovata professionalità.

L'appaltatore è tenuto a fornire al personale idonea tenuta da lavoro (es. copri abito di colore chiaro e cuffia per i capelli) che dovrà sempre essere indossata ed in ordine.

Al personale dipendente inoltre dovranno essere garantite la copertura previdenziale ed assicurativa nonché le condizioni economiche e normative previste dal vigente contratto nazionale di lavoro in materia.

L'appaltatore si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene e a tutta la normativa in vigore nel settore, nonché alle istruzioni fornite dal Comune o dall'A.S.L. competente per territorio.

Ove l'Amministrazione accertasse infrazioni al rispetto delle norme contrattuali a danno dei lavoratori, oppure ne venisse segnalata l'inadempienza da parte dell'Ispettorato del Lavoro, la stessa Amministrazione provvederà a segnalare all'Impresa e se del caso anche all'Ispettorato del Lavoro le accertate inadempienze procedendo alla detrazione del 10% sul canone mensile, destinando tali somme a garanzia dei mancati adempimenti. Tale importo sarà restituito quando l'impresa presenterà un nulla osta da parte dell'Ispettorato del Lavoro.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale addetto ai servizi di cucina e di pulizia a controlli sanitari occasionali.

## *Articolo 10 Responsabile della mensa*

La ditta appaltatrice dovrà nominare un responsabile, cui competerà il compito di controllare la regolare esecuzione del servizio nel rispetto del presente appalto, nonché di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche e sanitarie competenti.

## *Articolo 11 Rifiuti*

I rifiuti solidi (residui di lavorazione e preparazione delle vivande, residui dei pasti, etc.), i residui di imballaggio ed i contenitori devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi e trasportati a cura dei suddetti, negli appositi cassonetti; a tal fine la Ditta si impegna a seguire le istruzioni impartite dalla normativa vigente in materia e dal Regolamento Comunale per la R.R.S.U.

E' vietato tassativamente scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, wc., etc.).

Riguardo al trattamento degli oli alimentari usati e relativi filtri varrà quanto prescritto dalla normativa tempo per tempo vigente; il loro ritiro dovrà essere effettuato, a spese della Ditta, da parte di apposita Impresa autorizzata al recupero di tale categoria di rifiuti e dovrà essere debitamente documentato.

#### *Articolo 12* *Autocontrollo e pulizia dei locali*

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP, e pertanto tenuto al rispetto delle norme dettate dai Decreti Legislativi nn. 155 - 156 del 26.05.1997.

#### *Articolo 13* *Controlli tecnici e variazioni quantitative e qualitative nella composizione dei pasti*

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, o fare effettuare, in qualsiasi momento controlli per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto e nel presente capitolato d'appalto.

Controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti nonché sulla varietà, sull'igiene e preparazione dei pasti serviti potranno essere effettuati dal Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. CN1 e da personale Comunale incaricato.

Potranno anche essere effettuati controlli analitici su campioni di prodotti alimentari e non che verranno successivamente sottoposti ad analisi.

La ditta dovrà impedire l'ingresso nei locali cucina e dispensa a tutte le persone esterne al servizio, salvo quelle autorizzate dal Comune.

Controlli tecnici sulla pulizia dei locali (cucina, refettorio e magazzino), oltre che dal competente Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. CN1, potranno essere effettuati dal personale del Comune o da personale indicato dal Comune.

In caso di contestazione tra Comune e Ditta appaltatrice sul rispetto di quanto previsto dal presente capitolato, sarà a carico della Ditta l'effettuazione di richiesti analitici controlli sui campioni dei prodotti contestati.

Nel corso del periodo di durata del servizio oggetto di appalto, l'Amministrazione Comunale potrà, su richiesta del Responsabile del Servizio Sanitario competente, apportare variazioni quantitative e qualitative nella composizione dei pasti, senza che l'Appaltatore abbia nulla a pretendere.

#### *Articolo 14* *Cauzione provvisoria*

Ai sensi dell'articolo 75 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n°. 163, è richiesta una cauzione provvisoria pari al 2 per cento dell'ammontare totale dell'appalto, al netto dell'IVA, da prestare e produrre al momento della partecipazione alla gara.

Tale garanzia provvisoria, a pena di esclusione, dovrà:

- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante;

- avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; per " data di presentazione dell'offerta " deve intendersi la " data di scadenza per la presentazione dell'offerta " e, pertanto, la garanzia deve avere validità di 180 gg. a partire dalla data di scadenza delle offerte. Costituirà motivo di esclusione dalla gara la presenza di clausole che prevedano " scadenze automatiche anticipate " della cauzione stessa.

La cauzione provvisoria dovrà essere prestata sotto forma di fidejussione bancaria o di polizza assicurativa o di polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993 n°. 385. Eventuali cauzioni rilasciate da intermediari finanziari non regolarmente iscritti nell'elenco di cui sopra costituiranno causa di

esclusione dalla gara. La cauzione provvisoria dovrà essere corredata, a pena d'esclusione, dall'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n°. 163, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La garanzia provvisoria di importo inferiore a quanto richiesto oppure la mancanza della stessa comporterà l'esclusione dell'offerta.

La cauzione provvisoria coprirà la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo; ai non aggiudicatari la cauzione di cui trattasi sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Per le imprese in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero di dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciate entrambe da organismi accreditati secondo le norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI EI EN ISO/IEC 17000, la cauzione provvisoria è ridotta del 50,00%. Al fine di poter beneficiare della riduzione del 50,00% della cauzione provvisoria, le imprese concorrenti interessate dovranno allegare, in originale o copia autenticata, alla cauzione medesima richiesta, a pena di esclusione, ai fini della partecipazione alla gara, la certificazione UNI CEI ISO 9000 o la dichiarazione equipollente, in corso di validità (tre anni dalla data, prima o corrente, di emissione), rilasciate da organismi accreditati SINCERT (responsabile per l'Italia degli organismi di certificazione) ovvero una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n°. 445/2000, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante o dal procuratore del legale rappresentante e corredata di copia del documento di identità dello stesso, attestante, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 12.04.2006 n°. 163 e ss. mm. e ii., il possesso del requisito e documentarlo nei modi prescritti dalla legge.

#### *Articolo 15*

#### *Garanzia fidejussoria o cauzione definitiva*

L'appaltatore sarà obbligato, ai sensi dell'art. 113 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n°. 163, a costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, al netto dell'IVA; in caso di aggiudicazione con un ribasso d'asta superiore al 10,00%, la garanzia fidejussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti la predetta percentuale di ribasso; in caso di aggiudicazione con un ribasso d'asta superiore al 20,00%, la garanzia fidejussoria sarà aumentata di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Detta garanzia, da presentarsi in originale alla Stazione appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto, dovrà essere prestata sotto forma di fidejussione bancaria o di polizza assicurativa o di polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 01.09.1993 n°. 385 e dovrà essere mantenuta per tutta la durata dell'affidamento del servizio; essa inoltre non potrà essere svincolata prima del termine di scadenza dell'affidamento del servizio ed il relativo svincolo per intero avrà luogo solo dietro espresso nulla - osta del Comune, previa verifica del pieno e totale rispetto di tutte le clausole del contratto di appalto e della regolare esecuzione del servizio medesimo.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che seguirà in graduatoria.

La cauzione definitiva sarà prestata, ai sensi dell'articolo 123, commi 2 e 3, del D.P.R. 05.10.2010 n°. 207, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, dell'eventuale maggiore spesa sostenuta per assicurare la continuazione del servizio ad opera di altra impresa nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Appaltatore e degli oneri connessi al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque impiegati per lo svolgimento del servizio.

Ai sensi del comma 4 dell'art. 123 del D.P.R. 05.10.2010 n°. 207, la Stazione appaltante potrà

richiedere all'Appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione sarà effettuata a valere sul prezzo da corrispondere all'Appaltatore.

L'atto costitutivo della cauzione definitiva, prodotto in una qualsiasi delle forme suindicate, dovrà prevedere espressamente, al pari di quello prodotto, con le medesime modalità, per la cauzione provvisoria, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

Per le imprese certificate di cui all'art. 75, comma 7, del decreto legislativo 12 aprile 2006 n°. 163, la cauzione definitiva, al pari di quella provvisoria, sarà ridotta del 50,00%.

#### Articolo 16

##### *Responsabilità dell'appaltatore per il servizio di refezione e assicurazioni*

L'Appaltatore è responsabile verso la Stazione appaltante del buon andamento del servizio assunto e della disciplina dei propri dipendenti.

Data la delicatezza del servizio ed il genere di utenza, il personale addetto al servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto nei confronti di tutti gli utenti.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare, sostituire e, se del caso, licenziare il personale che non mantenesse una condotta irreprensibile.

L'Appaltatore sarà tenuto a risarcire la Stazione appaltante del danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni derivanti dal presente capitolato speciale d'appalto, ogni qualvolta venga accertato che tale danno si sia verificato in violazione alle direttive impartite.

L'Appaltatore è l'esclusivo responsabile di ogni e qualsiasi danno o infortunio derivante:

- da negligenza, imprudenza o imperizia;
- dall'inosservanza delle vigenti normative o delle prescrizioni del presente capitolato;
- dall'inosservanza delle direttive impartite dalla Stazione appaltante per l'esecuzione del servizio;
- dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati od avariati;
- dalla mancata predisposizione di mezzi di prevenzione;
- dal mancato tempestivo intervento in caso di emergenza.

L'Appaltatore è sempre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura che risultano arrecati a persone ed a cose e/o beni di terzi nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune. La Stazione appaltante è sollevata da ogni responsabilità per gli infortuni e i danni predetti nonché da azioni legali e richieste risarcitorie avanzate da terzi per danni provocati dall'Appaltatore nell'esecuzione del servizio assunto.

L'Appaltatore sarà obbligato, ai sensi dell'art. 129, comma 1, del decreto legislativo 12 aprile 2006 n°. 163 e dell'art. 125, del D.P.R. 05.10.2010 n°. 207, a stipulare una polizza assicurativa contro i rischi igienico – sanitari e responsabilità civile verso terzi, contemplante espressamente:

- a) la copertura contro i rischi da infortuni nello svolgimento del servizio e da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti a danno degli utenti del servizio medesimo;
- b) la copertura contro i danni (compresi furto e incendio) a cose e/o beni di terzi in consegna e custodia alla Ditta a qualsiasi titolo.

La polizza in questione, stipulata nella forma C.A.R. " Contractors' All Risks ", dovrà essere prestata per una somma assicurata non inferiore all'importo del contratto, al lordo dell'IVA, relativo alle prestazioni oggetto di appalto, con un valore minimo assicurato per quanto concerne la responsabilità civile verso terzi di € 500.000,00 per sinistro.

La copertura assicurativa decorrerà dalla data di inizio del servizio e cesserà alla data di scadenza dell'affidamento ed il relativo svincolo avrà luogo solo dietro espresso nulla - osta del Comune, previa verifica del pieno e totale rispetto di tutte le clausole del contratto di appalto e della regolare esecuzione del servizio medesimo. La polizza dovrà inoltre recare espressamente il vincolo a favore della Stazione appaltante e sarà efficace senza riserve anche in caso di omesso o ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte dell'esecutore.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante prima della stipula del contratto.

*Articolo 17*  
*Fallimento dell'Appaltatore*

In caso di fallimento dell'appaltatore, la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 140 del D.Lgs. 12.04.2006 n°. 163 e successive modifiche ed integrazioni.

*Articolo 18*  
*Obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari*

Nel contratto tra la Stazione appaltante e l'Appaltatore sarà inserita la clausola degli obblighi dell'Appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della L. 13.08.2010 n°. 136 e successive modifiche.

*Articolo 19*  
*Subappalto, cessione del contratto e cessione dei crediti*

Non è consentito il subappalto. Tuttavia, nei casi di effettivo impedimento, la ditta appaltatrice potrà, previa autorizzazione del Comune, farsi sostituire da altra ditta in possesso di tutti i requisiti richiesti alla ditta appaltatrice per l'affidamento del servizio, in modo da assicurarne comunque il buon andamento.

Ai sensi dell'articolo 118, comma 1, secondo periodo, del D.Lgs. 12.04.2006 n°. 163, è vietata, a pena di nullità, la cessione del contratto di appalto, salvo quanto previsto all'art. 116 del medesimo decreto legislativo; l'accertamento della messa a punto da parte dell'Appaltatore di un qualsiasi atto volto ad aggirare tale divieto comporterà il diritto per la Stazione appaltante di procedere, senza ricorso a vie giudiziali, alla risoluzione del contratto, con incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

La cessione del credito è disciplinata dall'articolo 117 del D.Lgs. 12.04.2006 n°. 163.

*Articolo 20*  
*Inadempienze - Penalità – Risoluzione del contratto*

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni legislative e di regolamentari concernenti il servizio stesso, comprese quelle di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n°. 81 e successive modifiche ed integrazioni in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

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

- € 1,549,37 per forniture con cariche microbiche elevate;
- € 1.032,91 per sospensione del servizio o mancato preavviso;
- € 516,45 per menù non corrispondenti a quello concordato;
- € 1.032,91 per alimenti non a capitolato;
- € 1.032,91 per utilizzo prolungato (superiore a mesi 1) di addetti non corrispondenti ai dichiarati;
- € 516,45 per condizioni igieniche sotto la norma.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento è assunto dal Sindaco.

La Stazione appaltante ha facoltà di risolvere il contratto, con messa in mora di 15 giorni, nei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
- b) accertamento del mancato rispetto di ingiunzioni o diffide fatte all'Appaltatore, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti;
- c) frode nell'esecuzione del servizio;

- d) continue contestazioni sulla qualità dei pasti;
- e) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari forniti;
- f) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno, da parte dell'impresa;
- g) sostituzione nell'esecuzione del servizio, nei casi di effettivo impedimento, da parte di altra ditta senza autorizzazione del Comune, così come previsto al precedente art. 19;
- h) cessione del contratto di appalto, salvo quanto previsto all'art. 116 del D.Lgs. 12.04.2006 n°. 163;
- i) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale;
- j) ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della ditta per cui l'interesse del servizio non consenta più il prosieguo del rapporto. In tali casi la ditta nulla potrà vantare a titolo di risarcimento danni.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non fornite ovvero non correttamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Il contratto è altresì risolto in caso di perdita da parte dell'appaltatore, dei requisiti per l'esecuzione dei lavori, quali il fallimento o la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Nei casi di applicazione delle penalità e di risoluzione del contratto, la comunicazione della decisione assunta dalla Stazione appaltante è fatta all'Appaltatore nella forma della raccomandata con avviso di ricevimento o tramite notifica a cura del Messo Comunale.

#### *Articolo 21 Sciopero del personale*

Essendo il servizio definito "Servizio pubblico essenziale" la Ditta, in caso di sciopero del proprio personale, è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno 7 giorni di anticipo. Tuttavia, la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendovi previo accordo con il Comune riguardo alle modalità alternative di distribuzione del pasto e senza aggravio di costi per l'Ente.

#### *Articolo 22 Emergenze*

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 21, la Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari, quotidianamente, con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato ed utilizzando le strutture produttive alternative più vicine a Bastia Mondovì e sufficientemente attrezzate (**da indicare con apposita dichiarazione allegata ai documenti richiesti, a pena di esclusione, per la partecipazione alla gara**), qualora, per cause di forza maggiore, non potesse funzionare la cucina sita presso le Scuole.

#### *Articolo 23 Anticipazione*

Ai sensi dell'articolo 5, comma 1, del D.L. 28.03.1997 n°. 79, convertito con modificazioni dalla L. 28.05.1997 n°. 140, non è dovuta alcuna anticipazione.

#### *Articolo 24 Pagamenti*

Al pagamento delle fatture relative all'esecuzione del servizio oggetto di appalto provvederà l'Ufficio Ragioneria.

I pagamenti saranno effettuati, in base a quanto previsto dal vigente Regolamento Comunale di Contabilità e dalle norme riguardanti l'ordinamento finanziario e contabile degli Enti Locali contenute nel D.Lgs. 18.08.2000 n°. 267, previa assunzione di apposito atto di liquidazione a

fronte dell'assunzione di debito impegno di spesa e disposti a seguito della verifica della regolare esecuzione delle prestazioni e della presentazione di regolari fatture.

Alle fatture prodotte l'Appaltatore dovrà, inderogabilmente, allegare i buoni pasto. Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti buoni pasto.

I mandati di pagamento saranno emessi sul Tesoriere della Stazione appaltante – "BANCA REGIONALE EUROPEA S.p.A." – con le modalità operative di pagamento e di accredito indicate per iscritto dall'Appaltatore al competente Ufficio Ragioneria della Stazione appaltante e considerate valide fino a diversa comunicazione.

In sede di contratto saranno concordati modalità e termini per l'effettuazione dei pagamenti, così come consentito dal D.Lgs. 09.10.2002 n°. 231.

#### *Articolo 25*

##### *Modalità di aggiudicazione del servizio*

All'aggiudicazione del servizio oggetto di appalto si provvederà mediante procedura negoziata nella forma del cottimo fiduciario, ai sensi degli artt. 11, comma 1, lett. ee), 15, comma 1, e 18, commi 2, 6 e 7, del vigente Regolamento Comunale per le forniture di servizi da eseguirsi in economia, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n°. 26 in data 26.11.2009 in conformità all'art. 125 del "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" emanato con il D.Lgs. 12.04.2006 n°. 163, utilizzando il criterio del prezzo più basso.

L'offerta economica della ditta concorrente dovrà essere formulata al ribasso sull'importo a base d'asta di € 4,80 (diconsi euro quattro/80), oltre IVA a norma di legge, per ogni pasto fissato dalla Stazione appaltante.

Non sono ammesse offerte alla pari, in aumento, in variante, contenenti condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata, per persona da nominare, indeterminate o che facciano riferimento ad offerte relative ad altri appalti o ad offerte di altri. Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida; la gara sarà dichiarata deserta qualora non sia pervenuta almeno un'offerta valida. In caso di parità di punteggio complessivo, si procederà con sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. n°. 827/1924.

Nella formulazione dell'offerta, per la quale la ditta concorrente dovrà tener conto degli oneri a proprio carico riferiti al costo del lavoro ed ai costi per la sicurezza non soggetti a ribasso, dovrà essere altresì specificata, a parte, la percentuale dell'IVA che sarà applicata in sede di fatturazione della prestazione.

Le ditte concorrenti dovranno essere iscritte alla Camera di Commercio per l'attività oggetto di appalto ed essere in possesso dei requisiti prescritti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di contratti pubblici di servizi nonché avere tutte le autorizzazioni previste dalla normativa specifica di settore.

Le offerte, corredate dei documenti richiesti dalla Stazione appaltante per la partecipazione alla gara, dovranno pervenire secondo le modalità e entro la scadenza indicate nella lettera di invito.

Trattandosi di procedura negoziata superiore a € 150.000,00 (diconsi euro centocinquantamila/00) e inferiore a € 300.000,00 (diconsi euro trecentomila/00), i concorrenti dovranno dimostrare, a pena di esclusione dalla gara, di aver versato la somma di € 20,00 (euro venti/00) a titolo di contribuzione a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture, relativamente alla presente gara d'appalto.

Il versamento della contribuzione dovrà essere effettuato secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell'Autorità di Vigilanza all'indirizzo [www.avcp.it](http://www.avcp.it) (sezione "Contributi in sede di gara" oppure sezione "Servizi – Servizi ad accesso riservato – Servizio riscossione contributi").

L'utente iscritto per conto dell'impresa al Servizio Riscossione Contributi dovrà collegarsi al servizio stesso con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG indicato nell'oggetto della lettera di invito.

Sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- online mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";

- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio Riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini (all'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione " Cerca il punto vendita più vicino a te "). Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

Dovrà, pertanto, essere prodotto per la partecipazione alla presente gara o l'originale dello scontrino rilasciato dalla Lottomatica Servizi o la copia stampata dell'e-mail di conferma (ricevuta di pagamento) trasmessa dal Servizio Riscossione per i versamenti on line.

Responsabile del procedimento è il dott. Mario GERVASI, Segretario del Comune di Bastia Mondovì e responsabile dei Servizi Amministrativi Generali dell'Ente. Lo stesso è deputato all'espletamento della gara di appalto.

#### *Articolo 26 Domicilio legale*

Ai fini dell'esecuzione dei servizi e delle forniture indicate nel presente capitolato, l'Appaltatore eleggerà il proprio domicilio nel Comune di Bastia Mondovì.

#### *Articolo 27 Perfezionamento dell'aggiudicazione e stipula del contratto di appalto*

Il perfezionamento dell'aggiudicazione dell'appalto in oggetto, disposto con l'adozione di apposito provvedimento, sarà subordinato all'esito delle operazioni di verifica del possesso da parte dell'impresa risultata aggiudicataria in via provvisoria dei requisiti dei requisiti di ordine generale e dei requisiti di ordine speciale prescritti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di contratti pubblici di servizi. Nel caso in cui l'aggiudicazione non venga perfezionata e l'impresa aggiudicataria non potrà reclamare danni o risarcimenti.

La ditta aggiudicataria dovrà addivenire alla stipulazione del contratto a richiesta e nei termini stabiliti dalla Civica Amministrazione.

Prima della stipula, per una adeguata regolamentazione del rapporto, del contratto di appalto, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta:

- alla costituzione della cauzione definitiva ed alla presentazione della polizza assicurativa di cui agli artt. 113 e 129, comma 1, del D.Lgs. 12.04.2006 n°. 163 e ss. mm. e ii. nonché agli artt. 123 e 125 del D.P.R. 05.10.2010 n°. 207;

- alla costituzione di adeguato deposito per le spese contrattuali.

Il contratto di affidamento del servizio oggetto di appalto sarà redatto in forma di scrittura privata autenticata dal Segretario Comunale e registrato ai sensi di legge. Eccezion fatta per l'IVA, saranno a carico dell'Appaltatore, senza diritto di rivalsa, le imposte e gli altri oneri, che, direttamente o indirettamente, gravino sull'esecuzione dei servizi e delle forniture oggetto dell'appalto nonché le spese per gli atti occorrenti per la gestione del lavoro, dall'inizio del servizio fino alla scadenza dell'affidamento.

Il contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (IVA); l'IVA è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale d'appalto si intendono IVA esclusa.

Il corrispettivo contrattuale del singolo pasto, come determinato in sede di gara mediante offerta al ribasso sull'importo a base d'asta, oltre IVA a norma di legge, per ogni pasto fissato dalla Stazione appaltante, sarà fisso ed invariabile fino al compimento delle prestazioni.

L'inizio dei servizi e delle forniture oggetto di appalto potrà avvenire anche nelle more della stipulazione formale del contratto, ai sensi dell'articolo 153, commi 1 e 4, del D.P.R. 05.10.2010 n°. 207.

Trattandosi di appalto di servizi di importo superiore a € 154.937,07, troveranno applicazione le disposizioni contenute nel D.P.R. 03.06.1998 n°. 252, ad oggetto " Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia " .

*Articolo 28*  
*Definizione delle controversie*

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti in merito all'interpretazione, esecuzione, validità, efficacia e risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Mondovì. È esclusa la competenza arbitrale.

Nelle more della risoluzione delle controversie, l'Appaltatore non potrà comunque rallentare o sospendere i servizi e le forniture oggetto di appalto né rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dalla Stazione appaltante.

*Articolo 29*  
*Avvertenze generali*

In ordine al procedimento instaurato con il presente capitolato speciale d'appalto, si rende noto che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla scelta del contraente;
- le modalità di trattamento riguardano procedura concorsuale per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi un appalto, deve rendere la documentazione richiesta dalla Stazione appaltante in base alla vigente normativa;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dell'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
  - a) il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento;
  - b) i concorrenti che partecipano alla seduta di gara;
  - c) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 07/08/1990 n°. 241;

Soggetto attivo della raccolta dei dati è la Stazione appaltante.

*Articolo 30*  
*Norma di rinvio*

L'appalto in oggetto è disciplinato dal D.Lgs. 12.04.2006 n°. 163, dal D.P.R. 05.10.2010 n°. 207 e D.Lgs. 09.04.2008 n°. 81 nonché dalle disposizioni regolamentari dell'Ente in materia di forniture di servizi da eseguirsi in economia e dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di servizi di refezione scolastica, cui si rinvia per quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
Il Segretario Comunale  
Dott. Mario Gervasi



## **ALLEGATO AL CAPITOLATO DI APPALTO – RISTORAZIONE SCOLASTICA CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare – nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Piemonte (D.D. n. 120 del 20.08.2000 e successive integrazioni) e dalle prescrizioni dell'A.S.L., che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" o geneticamente modificati;
- gli ortaggi debbono:
  - a) essere di stagione;
  - b) essere di prima qualità;
  - c) essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
  - d) essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
  - e) essere idonei da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
  - f) non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
  - g) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliate;
  - h) gli ortaggi quagli aglio, cipolle, patata, preferibilmente, non devono essere trattati con raggi gamma.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nei menù e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti.

In ogni caso non dovranno mai essere utilizzate patate surgelate.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi. A richiesta del COMUNE la ditta aggiudicataria si impegna a possedere e a presentare le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

- La frutta deve :

- a) essere di stagione;
- b) essere di calibratura e grammatura idonea alla composizione dei menù;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- d) avere raggiunto la maturità così fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata alla maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- e) essere omogenea e uniforme;
- f) essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a normali processi di sopramaturazione.

La frutta dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana stabilita.

A richiesta del COMUNE la ditta aggiudicataria si impegna a possedere e a presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

- I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.
- Formaggi:
  - a) Come formaggio da condimento dovrà essere utilizzato il parmigiano reggiano o il grana padano.
  - b) Il formaggio da condimento dovrà essere grattugiato e consumato giornalmente.
  - c) I formaggi da pasto quali: fontina, Emmental, stracchino, mozzarella e simili non devono presentare alterazioni interne o esterne;

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 quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e a presentare su richiesta del COMUNE la documentazione relativa ai dati sopraelencati.
- Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.
- Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve in alcun modo essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, in nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.
- Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in involucro di plastica idoneo. La ditta è tenuta a presentare richiesta del COMUNE tutta la documentazione relativa a: il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. IL grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore di rancido. Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto.
- Il pane dovrà essere prodotto con farina 0 oppure di tipo integrale. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto in maniera che la mollica riesca spugnosa ed elastica alla pressione delle dita- Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi- Devo non essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene.
- Dovrà essere utilizzato l'olio extravergine di oliva sia per il condimento a crudo che per l'utilizzo in cottura.
- L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.
- La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso effetti quali: presenza di , macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per kg di semola.
- La farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni 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.

- Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti tipo: striature, vaiolature interne, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere- il riso devono essere di tipo e sottoposto a trattamento a Parboiled.
- Le carni suine, bovine e avicole dovranno:
  - a) Essere fresche, non conservate sottovuoto,
  - b) Di provenienza nazionale, di animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione, e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione-
  - c) Avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole.
  - d) Il certificato veterinario potrà sempre essere controllato dall'Unione. La azienda fornitrice dovrà fornire a richiesta una dichiarazione attestante che gli allevamenti di origine sono testati per il controllo delle sostanze ad azione ormonale ed antiormonale.
- Il latte deve essere intero, a lunga conservazione, sterilizzato.
- Il pesce utilizzato per la refezione scolastica deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce, come: filetto di nasello, filetti di platessa o limanda o di altre qualità sempre di piccola pezzatura. Ogni confezione dovrà essere munita di etichetta conforme alle norme vigenti e successive modificazioni.
- L'acqua distribuita deve essere naturale, contenuta in bottiglia di vetro o in caraffe.
- L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione dei pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali della sede di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare

per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avere avanzi di parte del prodotto fisso.

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Per quanto non previsto nel presente articolo relativamente alle derrate alimentari si rimanda al documento della Regione Piemonte "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" (Delibera Dirigenziale 20.08.2002 n. 120 e s.m.i.) che qui si intende integralmente richiamata.