REGIONE PIEMONTE PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI CELLIO CON BREIA

CAPITOLATO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (D.M. 25.1.2011) ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI DEL COMUNE DI CELLIO CON BREIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (PANGPP D.M. 25.07.2011) PER L'ANNO SCOLASTICO IN CORSO LIMITATAMENTE AL PERIODO 01 FEBBRAIO 2019 – 06 GIUGNO 2019 E PER I SUCCESSIVI DUE ANNI SCOLASTICI (SETTEMBRE 2019 – GIUGNO 2020 E SETTEMBRE 2020 – GIUGNO 2021)

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva per gli alunni e n.2 insegnanti delle Scuole Comunali di Cellio con Breia e di n.3 dipendenti del Comune di Cellio con Breia, in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.

Più precisamente:

- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie del Comune di Cellio con Breia, con riferimento agli alunni, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati. Nello specifico trattasi di stimati n.11 pasti per gli alunni della Scuola Primaria e n.8 pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia. L'affidatario dovrà anche provvedere alla pulizia e riassetto dei locali mensa scolastica;

- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione per i dipendenti comunali. Nello specifico trattasi di stimati n.3 dipendenti comunali;

- il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire ai terminali di consumo (nello specifico Scuole Comunali e Sede Municipale, poste a circa 100 metri l'una dall'altra) mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;

- servizio di porzionamento esclusivamente presso le Scuole Comunali consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, ivi compresi, se presenti, apparecchi per erogazione acqua, chiamati "fontanelle". Per la scuola dell'Infanzia, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto e necessario in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.

L'A.C. si riserva, altresì la facoltà di apportare variazioni del numero sia dei pasti che dei terminali di consumo, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. La Ditta Aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.

ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando di Gara, dal Disciplinare di Gara, dall'Offerta presentata dall'aggiudicatario, Offerta tecnica ed economica presentata dall'Impresa in sede di gara, del Dlgs. 50/2016 e s.m.i. e, per le parti non abrogate, dal D.P.R. n. 207/2010, disciplina applicabile contenuta nel Codice Civile, disciplina dei C.A.M. per i prodotti/servizi oggetto dell'appalto D.M. 25.07.2011 (Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari), disciplina di tutte le leggi, decreti e regolamenti in quanto applicabili.

Il seguente Capitolato d'Appalto è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene'), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e DM. 258 del 21/1272010, DM 4/04/1985 modificata da DM 1/02/2007, DGRT 1878/11, Linee di indirizzo

nazionale per la ristorazione scolastica 29 Aprile 2010, Linee Guida per la Ristorazione Scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione sanità pubblica nel luglio 2002.

ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, delle citate linee guida e di incondizionata loro accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato.
In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato, ivi comprese quelle degli Allegati.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata **per l'anno scolastico in corso limitatamente al periodo 01 febbraio 2019 – 06 giugno 2019 e per i successivi due anni scolastici (settembre 2019 – giugno 2020 e settembre 2020 – giugno 2021).**
La data di inizio è comunque subordinata alla data di aggiudicazione.
Il servizio di refezione dovrà essere garantito, da parte della Ditta Aggiudicataria:

- Dal lunedì al venerdì e secondo le date previste dal calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti, che saranno comunque raccolte e comunicate per scritto dall'Ufficio Segreteria del Comune al Responsabile della Ditta.
- Dal lunedì al venerdì e secondo l'apertura degli uffici comunali e comunque sempre in base al calendario scolastico di cui al punto precedente (e quindi, con interruzione nel periodo di chiusura delle scuole comunali)

L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla Ditta Aggiudicataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

ART. 5 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto, stimato con riferimento al prezzo a base d'asta di Euro 5,00 esclusa Iva 4%, per circa 22 pasti giornalieri presunti, è così previsto:

n. pasti annui dell'Infanzia	1.600 circa
n. pasti annui alunni scuola Primarie	2.200 circa
n. pasti annui insegnanti	400 circa
n. pasti annui dipendenti comunali	600 circa
per un totale annuo di	4.800 circa

Pertanto l'importo totale presunto dell'appalto, è pari a **Euro 58.200,00** oltre IVA come per legge, compresi **Euro 349,20** quali oneri per la sicurezza, somma non soggetta a ribasso, così determinato:

Tipologia pasto giornaliero	Numero pasti giornalieri presunti	Importo singolo pasto (comprensivo degli oneri di sicurezza, pari a € 0,03) al netto di IVA	Importo stimato per l'intera durata dell'affidamento (comprensivo degli oneri di sicurezza, pari a € 0,03 per pasto) al netto di IVA
Scuola infanzia	8	5,00	19.400,00
Insegnanti Scuole	2	5,00	4.850,00
Scuola primaria	11	5,00	26.675,00
Dipendenti comunali	3	5,00	7.275,00
TOTALE	**24**		**Euro 58.200,00**

L'importo presunto per l'eventuale rinnovo per i due anni scolastici successivi è pari a **Euro 48.000,00** (IVA esclusa), di cui € 288,00 per costi per la sicurezza non soggetti a ribasso

REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 6 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio di Refezione Scolastica e Uffici Comunali si articola con le seguenti modalità:
- approvvigionamento delle derrate alimentari e non,
- preparazione dei pasti in legame fresco-caldo;
- confezionamento in contenitori gastronorm o in acciaio inox multiporzione e contenitori termici;
- trasporto e consegna dei pasti nei terminali di consumo di cui al successivo art. 7.
- servizio di refettorio, come riportato all'art.7, per il seguente plesso scolastico:

Scuole Prima Infanzia e Primaria Via Vittorio Emanuele II s.n.c. – Cellio con Breia

I pasti, comprese le diete speciali e pasti in bianco, dovranno essere costituiti, di norma, da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o dessert.
Solo per motivi d'urgenza e su richiesta dell'Ufficio Segreteria, la Ditta Aggiudicataria, dovrà fornire acqua minerale naturale (in bottiglia PET) a propria cura e spese nelle scuole destinatarie della richiesta.
Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione pasti della Ditta Aggiudicataria. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto (catering) come richiesto dalla normativa vigente in materia e in particolare dal Reg. CE 852/2004.
Il centro di produzione dei pasti dovrà essere detenuto dalla ditta a titolo di proprietà o di affitto per tutta la durata dell'affidamento. In sede di partecipazione alla gara d'appalto la ditta dovrà dimostrare il possesso dei precedenti requisiti.
L'impresa dovrà impegnarsi ad assicurare, per tutta la durata dell'appalto, **la disponibilità di un centro di cottura** che sia ubicato entro un raggio massimo di non oltre 50 Km dalla sede del Scuole Comunali di Cellio con Breia (Via Vittorio Emanuele II s.n.c.) ovvero posto ad una

distanza percorribile in un tempo massimo di 60 minuti. A tal proposito – ai sensi del punto 5.4.6 dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione
La mancata attivazione del centro di cottura, entro l'inizio del servizio e con le modalità indicati nel presente articolo, comporta la decadenza dall'aggiudicazione e lo scorrimento della graduatoria.
Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 882del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.
Tutti i recipienti, materiali ed oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria e devono rispondere ai requisiti di cui al Regolamenti CE 852/04, CE 1935/04, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011, DM 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e DM. 258 del 21/1272010, DM 4/04/1985 modificata da DM 1/02/2007, DGRT 1878/11, e comunque nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.
La Ditta Aggiudicataria provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifico materiale per le diverse tipologie di scuole oggetto dell'Appalto, secondo quanto indicato nell'Art.7 del presente Capitolato. In quanto materiali a contatto con alimenti anche questi devono rispondere ai requisiti di cui sopra.
Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere"*made in*" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

ART. 7 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria:

A) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al ritiro dei contenitori, al riassetto, alla pulizia e sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.

B) La trasmissione, con oneri a proprio carico, della completa e corretta informativa cartacea e/o informatizzata dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da distribuire, diete speciali, pasti in bianco) dal centro di cottura al proprio personale addetto allo sporzionamento nei terminali di consumo delle scuole oggetto dell'appalto.

C) La fornitura delle seguenti stoviglie e materiale vario:

• **per la <u>scuola infanzia</u>**:

- integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, romaioli, ramine, forchettoni, pinze, forbici), esclusivamente "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea.
- integrazione (e, se necessario, rinnovo) delle caraffe di policarbonato con coperchio e cestini lavabili per il pane. Ulteriore integrazione delle seguenti stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli: piatti in arcopal, bicchieri in policarbonato colorato, posate in acciaio inox, contenitori in plastica per alimenti da usare per il lavaggio e la conservazione della frutta, eventuali taglieri in polietilene di colore bianco; fornitura di tovaglie "tessuto carta" (e/o tovagliette a specifica richiesta) e rotoloni anch'essi di tessuto - carta idoneo all'uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, etichettati Ecolabel. Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere"made in" Paesi appartenenti alla

Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

Tali forniture dovranno essere omogenee per tutta la durata dell'appalto;

- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico/sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocicli e al DPR 6 ottobre 1998, n. 398 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto – ai sensi del punto 5.3.5 del C.A.M. – l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- attrezzature ed utensili idonei (per qualità e quantità) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavoro, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici. Obbligatoriamente, dovranno essere previsti carrelli e relativi mocio, dedicati alla specifica pulizia e sanificazione degli spazi gestiti dalla Ditta Aggiudicataria.
- sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e di relativi sacchetti resistenti, tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

Tutte le stoviglie, utensili, attrezzature per le pulizie, dovranno essere preventivamente approvati dall'Ufficio Segreteria. Tutto il materiale sopracitato dovrà essere sempre in ottime condizioni, prevedendo le necessarie sostituzioni, anche sulla base delle richieste di integrazione o sostituzione fatte dal personale delle strutture scolastiche.

• **per la <u>scuola primaria</u>** :

- integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la sporzionatura (cucchiaioni, romaioli, ramine, forchettoni, pinze, forbici), esclusivamente "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea.
- integrazione (e, se necessario, rinnovo) delle caraffe di policarbonato con coperchio, cestini lavabili per il pane e vassoi per eventuale self service. Ulteriore integrazione di contenitori in plastica per alimenti da usare per il lavaggio e la conservazione della frutta, eventuali taglieri in polietilene bianco. Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni singolo controllo. Tali forniture dovranno essere omogenee per tutta la durata dell'appalto;
- fornitura di rotoloni di tessuto – carta idoneo all'uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici etichettati Ecolabel;
- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta Aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico /sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocicli e al DPR 6 ottobre 1998, n. 398 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto – ai sensi del punto 5.3.5 del C.A.M. – l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- attrezzature ed utensili idonei (per qualità e numero) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavori, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici.

Obbligatoriamente, dovranno essere previsti carrelli e relativi mocio, dedicati alla specifica pulizia e sanificazione degli spazi gestiti dalla Ditta Aggiudicataria.

- sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e di relativi sacchetti resistenti tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti , coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

• **per gli Uffici Comunali**:

- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione per i dipendenti comunali. Nello specifico trattasi di stimati n.3 dipendenti comunali;
- il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire al terminale di consumo (nello specifico Scuole Comunali e Sede Municipale, sono poste a circa 30 metri l'una dall'altra) mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio.

Tutte le stoviglie, utensili, attrezzature per le pulizie, dovranno essere preventivamente approvati dall'Ufficio Segreteria. Tutto il materiale sopracitato dovrà essere sempre in ottime condizioni, prevedendo le necessarie sostituzioni, durante l'anno scolastico, anche sulla base delle richieste di integrazione o sostituzione fatte dal personale scolastico.
La Ditta Aggiudicataria nell'operare le forniture e/o sostituzioni del materiale a contatto con gli alimenti dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare.
Per entrambe le tipologie di servizi, la Ditta Aggiudicataria dovrà prevedere la fornitura di una scorta di piatti, bicchieri e posate per le "emergenze" e rotoloni di carta; in particolare i bicchieri di plastica dovranno essere utilizzati al bisogno, per la fornitura di particolari dessert o macedonia, in tutte quelle situazioni in cui non sia possibile ricorrere al bicchiere in policarbonato. Le caratteristiche di questi prodotti devono rispondere a quanto chiesto precedentemente per le altre tipologie di stoviglie.
Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant'altro integrato e sostituito resterà di proprietà dell'A.C. senza che la Ditta Aggiudicataria possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.
La Ditta Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti. Il costo di eventuali riparazioni, sarà a carico della Ditta Aggiudicataria.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria:

A) Riparazione e/o integrazione (qualora si renda necessario) di carrelli portavivande in acciaio inox presenti nelle singole scuole oggetto dell'Appalto, ed utilizzati, dal proprio personale, per il servizio refezione.

B) Riparazione e/o integrazione (qualora si renda necessario) del numero di armadietti spogliatoio bi-scomparto (per personale addetto allo sporzionamento) ed armadietti per deposito detersivi ed altro materiale in uso per la refezione, entrambi muniti di chiusura a chiave.

C) Dove presenti, manutenzione e riparazione delle lavastoviglie.

D) Durante la durata dell'Appalto, la Ditta Aggiudicataria si rende disponibile, su richiesta e dopo approvazione dell'A.C., alla progettazione e/o realizzazione, a proprie spese, di opuscoli informativi sul servizio da distribuire agli utenti delle scuole.

La ditta concessionaria si impegna altresì ad elaborare diete quali:

a) “la dieta in bianco” per i soggetti che ne facciano richiesta, per un periodo non superiore a 7 giorni (previa dichiarazione del medico curante);
b) Diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi;
c) Diete speciali per:
    - Soggetti affetti da malattia celiaca
    - Soggetti diabetici
    - Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali

Tutte le diete speciali dovranno essere preventivamente concordate con i genitori, motivate con idonea certificazione dei medici del SIAN e tempestivamente comunicate alla cucina della ditta appaltatrice.
I pasti delle diete speciali di cui sopra dovranno essere consegnati in monoporzioni debitamente sigillate e con indicazione del nominativo dell’alunno. All’inizio dell’anno scolastico ed ogni qualvolta dovesse verificarsi un cambiamento, la ditta aggiudicataria dovrà fornire ai singoli plessi l’elenco nominativo – con indicazione della classe di appartenenza – degli alunni autorizzati a consumare i pasti delle diete speciali.
Tutti i menù e/o le variazioni periodiche saranno sottoposte al SIAN e ad intervenuta approvazione di quest’Organo saranno trasmesse immediatamente al Comune.

La ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti nei locali mensa di cui ai seguenti terminali di consumo, con il seguente orario:

Scuole dell’Infanzia e Scuola Primaria tra le ore 12,00 e le ore 12,30
Comune di Cellio con Breia tra le ore 12,30 e le ore 13,00

personale addetto alla distribuzione

All’inizio del servizio, dovrà essere trasmesso all’Ufficio Segreteria un elenco nominativo dei/del dipendenti/e assegnati/o al servizio, che riporti, oltre al monte orario settimanale, anche l’orario di inizio e fine lavoro; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione. Il centro cottura dovrà provvedere, attraverso la consegna di specifiche tabelle, ad informare tutto il personale addetto allo sporzionamento sulle porzioni da servire all’utenza. Tali tabelle sono relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude e dovranno essere elaborate ad ogni cambio di menù stagionale. E’ possibile in sostituzione quanto sopra fornire il cosiddetto “Piatto tipo”.
Il personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, nei confronti di: alunni, personale scolastico, soggetti preposti al controllo e referenti della commissione mensa.

Le mansioni, previste sono:

a) ricevimento dei pasti;

- i contenitori termici, le ceste o i sacchi per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico; per il loro trasporto, dal momento dello scarico del furgone fino all’ingresso nell’edificio scolastico, <u>non</u> potranno essere usati i carrelli portavivande, che sono ad uso esclusivo del servizio di distribuzione nei refettori; pertanto, all’esterno dell’edificio scolastico dovranno essere utilizzati solo roller container o carrelli-paperini (ai quali dovrà provvedere la Ditta Aggiudicataria).

b) predisposizione del Refettorio o spazio mensa

- i locali devono essere areati per un tempo sufficiente, prima dell’inizio del servizio;

- preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi ed apparecchiatura, ove necessario, con le tovaglie**;** nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la Ditta Aggiudicataria, dovrà informare l'Ufficio Segreteria e concordare idonee soluzioni alternative all'uso di stoviglie, i cui oneri sono a carico della ditta stessa;

I cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;

Sui tavoli sanificati, dovranno essere predisposte prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua; il personale addetto alla distribuzione dovrà provvedere, ove necessario, al riempimento durante il pasto (salvo diversi accordi con il personale scolastico).

• lavaggio e preparazione e porzionamento della frutta e suddivisione dei dessert

c) scodellamento e distribuzione pasti;

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare (visivamente e numericamente) la porzionatura delle singole pietanze, anche sulla base delle indicazioni precedentemente ricevute dal responsabile della cucina, integrare i condimenti dei contorni e, quando necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), la Ditta aggiudicataria dovrà mettere in atto tutti i correttivi previsti dal Piano di Autocontrollo Aziendale e contemporaneamente informare l'Ufficio Segreteria dell'accaduto e delle risoluzioni del caso adottate. In presenza di ritrovamento di corpi estranei, il/i reperto/ti deve essere accantonato senza alcuna manomissione e consegnato al personale dell'Ufficio Segreteria, per tutti gli adempimenti di competenza.
- l'apertura dei contenitori deve essere limitata alle azioni sopradette, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- le pietanze devono essere servite con utensili adeguati, sia come tipologia e grandezza sia come numero rispetto agli addetti in servizio.
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse; qualora necessario, le addette dovranno provvedere ad aprire le eventuali confezioni monodose;
- le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesto);
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi dovranno essere preventivamente concordati con l'Ufficio Segreteria;
- dopo aver completato la distribuzione, i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere asportate né destinate ad altri usi (salvo particolari "eccezioni" regolarmente autorizzate dal personale dell'A.C. e comunicate alla ditta); nel cucinotto, non potrà essere lasciato niente del pasto, fatta eccezione del pane e della frutta che potranno essere portati in classe dagli alunni;

d) pulizia e riordino al termine di ogni turno, per ripristinare le migliori condizioni igienico-sanitarie, come segue: pulizia dei tavoli e delle sedie, apertura e chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente e spazzatura grossolana del refettorio.

e) raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi contenitori;

- la Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Cellio con Breia in materia di raccolta differenziata;

- è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ect.);

f) lavaggio e disinfezione utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;

g) lavaggio e riordino delle stoviglie;

h) operazioni di pulizia e sanificazione al termine del servizio:

- sparecchiatura dei tavoli
- apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente.
- lavaggio e disinfezione dei tavoli,
- pulizia e disinfezione dei carrelli porta vivande
- capovolgimento delle sedie sui tavoli
- spazzatura accurata, lavaggio e sgrassatura dei pavimenti
- riposizionare le sedie al loro posto, o prima della fine del proprio turno lavorativo o all'inizio del turno il giorno seguente, concordandolo con il Dirigente Scolastico, secondo le esigenze didattiche della scuola.

i) restituzione dei contenitori dei pasti vuoti ad autista incaricato da Ditta azienda

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti (detersivi, sanificanti e attrezzature) forniti dalla Ditta Aggiudicataria stessa.
Le pulizie dovranno essere previste ed eseguite giornalmente anche nei locali dei cucinotti attrezzati e nei servizi igienici del personale.
Due volte a settimana, deve essere eseguita la pulizia di scope, mocio e secchi, nonché delle pattumiere.
Nel piano di autocontrollo dovranno essere previste oltre alle specifiche procedure per le pulizie ordinarie anche quelle di pulizia straordinaria di refettori/cucinotti attrezzati/servizi igienici del personale: tale pulizia avrà frequenza settimanale ed interesserà in particolare la disincrostazione delle caraffe, la pulizia all'interno dei mobili e sotto gli arredi e le ruote dei carrelli. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocicli e al DPR 6 ottobre 1998, n. 398 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto – ai sensi del punto 5.3.5 del C.A.M. – l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Tale pulizia straordinaria dovrà essere documentata e verificabile da parte del personale dell'Ufficio Segreteria.

Tutte le suddette fasi di lavoro dovranno essere inserite nel mansionario di lavoro del personale ed essere oggetto dei corsi di formazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire a ciascun dipendente in servizio idoneo vestiario sia per le mansioni di sporzionamento che per le pulizie.
Il personale, in servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.).
La Ditta Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti.
Il costo di eventuali riparazioni sarà a carico della Ditta stessa.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire, entro massimo 24 ore, un servizio tecnico di manutenzione e/ riparazione dei carrelli portavivande in acciaio inox e delle macchine lavastoviglie in uso nelle scuole oggetto dell'appalto.
In presenza del personale dell'ufficio e dei referenti delle commissioni mensa dei genitori dovranno essere forniti semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla ditta appaltatrice alcun corrispettivo.
Nel caso in cui il personale addetto al servizio di sporzionamento autorizzato (per scritto) dalla Ditta Aggiudicataria, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque solo al termine di ogni fase di pulizia e riordino del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte e il locale dovrà essere lasciato perfettamente pulito.
La Ditta Aggiudicataria dovrà preventivamente comunicare il nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola.
Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dalla normativa denominata "Pacchetto Igiene".
Al termine di ogni anno scolastico, gli ambienti della refezione (refettori e soprattutto cucinotti) ivi compresi mobili ed attrezzature devono essere lasciati in perfetto ordine e pulizia. Per verificare tale operato da parte del personale addetto allo sporzionamento nelle singole scuole, il personale comunale preposto al servizio insieme ad un responsabile della Ditta Aggiudicataria per ciascun lotto, potranno effettuare n.2 sopralluoghi a campione nei locali di cui sopra. Qualora risultino carenze nell'operato dei propri dipendenti, la ditta si impegna ad effettuare le pulizie straordinarie necessarie entro 2 gg.

ART. 8 – MODALITA' DI CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI ED ATTREZZATURE DELLE MENSE SCOLASTICHE

All'atto dell'aggiudicazione del servizio, l'Amministrazione Comunale concederà in uso gratuito alla ditta concessionaria, i locali delle scuole destinati alla refezione, con gli impianti, attrezzature, arredi e quant'altro ivi presente**.**
Di tutto il complesso dei locali, attrezzature fisse e mobili e degli arredi, affidato alla ditta aggiudicataria, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso degli immobili ed attrezzature.
La ditta aggiudicataria provvederà, a sue cure e spese, senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari, presenti presso la Scuola Comunale e che si rendessero necessarie per la regolare ed efficace continuità del servizio.
La ditta aggiudicataria 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, perdita e danneggiamenti resta a totale carico della ditta.

Art. 9 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte avente ad oggetto " *Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*. Il menù giornaliero dovrà garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda indicativamente delle seguenti fasce d'età:

3 – 5 anni (scuola dell'Infanzia)
6 – 11 anni (scuola primaria)
Adulti

A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà formulare (previo accordo con l'Ente in ordine ai menù effettivamente da somministrare) i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti. La composizione del pasto, dovrà essere la seguente:

1° piatto
2° piatto
Un contorno
Frutta/dolce/yogurth
Pane
Acqua minerale ove richiesto

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana e nello stesso giorno. In attuazione del disposto della L. 488/99 e delle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti NON DERIVATI da O.G.M.
- prodotti che NON CONTENGANO O.G.M.

La composizione e la proposizione del menù tipo avverrà a cura della ditta aggiudicataria. I menù proposti saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL di Vercelli e dovrà basarsi sulle direttive regionali. La formulazione die menù dovrà essere quadrisettimanale, estivo e invernale e calibrata in relazione all'età dei consumatori. La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, ecc.) richiesta dai competenti uffici comunali, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.
La ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola e presso la mensa comunale, il necessario quantitativo di olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

ART. 10 - PRANZI A SACCO

L'A.C. potrà richiedere in occasione di eventi particolari, la fornitura di un cestino freddo, per ciascun utente. Tale servizio potrà riguardare un singolo plesso o l'intera totalità dei plessi del lotto di riferimento. L'orario ed il luogo della consegna del pranzo al sacco dovranno essere concordati tra il personale scolastico ed il centro cottura.
I pasti dovranno essere consegnati in sacchetti individuali ad uso alimentare
La composizione del pranzo al sacco di norma, salvo diverso accordo tra il personale scolastico ed il responsabile del centro cottura, dovrà contenere:

- panini: con formaggio monoporzione
con prosciutto cotto monoporzione

n. 2 (scuola infanzia e utenti centro estivo di età inferiore ai 6 anni)
n. 3 (scuola primaria, utenti centro estivo di età superiore ai 6 anni e adulti);
- 1 frutto;
- una bottiglia acqua minerale naturale 1/2 litro;
- 1 succo di frutta monoporzione in tetrabrick 200 ml. o 1 the deteinato monoporzione in tetrabrick 200 ml.;
- biscotti (pacchetto monoporzione) da gr. 30 (1 pacchetto) o prodotto da forno monodose da gr. 40;
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso.

Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo. Dovranno essere preparati anche cestini con pasti speciali per utenti con menù particolari.

ART. 11 – CRITERI DI SCELTA DELLE MARTERIE PRIME

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore". Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti possedere i requisiti richiesti e **non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.**
E', altresì, fatto divieto di congelare materie prime acquistate fresche.

Per "qualità" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.
I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- ***tracciabilità dei prodotti tramite*** etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs. n.109/92 e s.m.i. *e* dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- è fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori dei quali l'I.A. fornirà apposito elenco al Comune, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo dì qualità) e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il centro di cottura; la ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate

alimentari alle vigenti Leggi in materia. Spetta al comune la facoltà di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi.

- per i prodotti biologici l'Amministrazione si riserva di indicare alcune tipologie di prodotti che dovranno essere forniti biologici e locali;
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

La qualità delle materie prime è indicata, nella specificazione delle caratteristiche merceologiche di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato in aggiunta a quanto sopra specificato. Prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni (punto 5.3.1 C.A.M.). I pasti devono essere preparati unicamente con gli alimenti indicati nell'elenco.
Eventuali variazioni e/o sostituzioni all'elenco suindicato dovranno essere concordate tra le parti.

- Devono essere rispettate le seguenti frequenze di consegna:
  1- pane, pasta e pizza – giornaliera
  2- frutta e verdura fresca – trisettimanale
  3- carne fresca sottovuoto – almeno settimanale
  4- latte, latticini e formaggi – bisettimanale
  5- prodotti ittici e verdure surgelate – almeno settimanale
  6- prodotti a lunga conservazione – settimanale

Non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di decongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli) derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento di preparazione, o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).

I soggetti incaricati del servizio dovranno curare, inoltre, il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.
Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari utilizzati che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

E' importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.
A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica, delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori a cui far riferimento nelle scelte.

ART. 12 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

CEREALI E DERIVATI

PANE
Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo O, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.
Non sarà accettato il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.
Confezionamento e trasporto:
I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

IMPASTO LIEVITATO FRESCO PER PIZZA
Ottenuto da lavorazione di farina tipo O, acqua, lievito e sale, deve essere trasportato in contenitori per alimenti opportunamente sigillati a scopo protettivo.

RISO
Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arboreo e, su richiesta, Parboiled. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

PASTA SECCA
La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse rimossa non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti La prova di cottura potrà essere effettuata a discrezione del Comune in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

PASTA ALL'UOVO
La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni kilogrammo di semola e deve rispondere ai requisiti indicati dalle vigenti norme di legge (art. 8 del D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187).

FARINA
Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo "0" con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, **saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche.** Umidità non superiore al 14, 5%.

FARINA DI MAIS
La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sui prodotto del granoturco) e deve quindi rispettare le norme che regolano l'impiego dei cereali per l'alimentazione umana e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Possono essere impiegate altresì farine di mais ottenute da cereali provenienti **da coltivazioni**

biologiche (vedi regolamento (CE) n. 834/07 e successivi regolamenti modificativi).

LEGUMI

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

CONSERVE E SEMICONSERVE

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

POMODORI PELATI
devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata.
I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono, quindi, possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO DEL TERRITORIO
Confezionato in vetro deve possedere tutte le caratteristiche di uniformità e di consistenza idonee, privo di coloranti e di produzione recente con etichetta indicante il territorio di origine.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria: la fornitura deve avvenire tre volte nella settimana. Ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori la provenienza l'identità del produttore o della ditta confezionatrice.
Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.
All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.
L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano i sistemi di lotta integrata, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono sottendere precisi disciplinari di produzione. I requisiti dei prodotti provenienti da coltivazioni a cui si applicano i metodi dell'agricoltura biologica, devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. (CE) 834/2007 e successive modificazioni.

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI

- essere di recente raccolta
- essere asciutti e puliti
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- essere omogenei e uniformi
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- essere privi di parassiti animali o vegetali
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Si sottolinea la preferenza per ortaggi da coltivazioni biologiche e locali.
Si ricorda l'obbligo delle aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. E' inoltre obbligo che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa

temperatura e all'umidità.
Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura...), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.
Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE, il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerba ed essere pronta al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D. Lgs. 27/1/92 n. 110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.
I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

MINESTRONE SURGELATO

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

FAGIOLINI FINI VERDI- ASPARAGI

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente.
Sono da escludere alla somministrazione prodotti rinsecchiti e/o colorazione giallastra e comunque non caratteristica e di maturazione eccessiva oltre a prodotti con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. In particolare gli asparagi non devono essere filamentosi.

SPINACI

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta.

PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto.

Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui si applicano mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche dovranno essere disponibili i marchi autorizzati secondo norma di legge.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO SURGELATI

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti della autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.
In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.
In generale: chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.
Si vedano le disposizioni del D.P.R. n. 327 DEL 1980 (artt. 43 e 47), i regolamenti comunitari del "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853 E 854 DEL 2004), recepiti dal D. Lgs. 193/2007 e il Reg. (CE) n. 37 DEL 2005 recante norme sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli **alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.**

CARNE BOVINA - SUINA - PRODOTTI AVICOLI - CUNICOLI - ITTICI

CARNE BOVINA

La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di VITELLONE e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.
Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.
Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CE n. 1234/2007, 1249/2008 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse bovine macellate in categorie, classi di conformazione, classi di ingrassamento.
Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi di età max di 24 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CE "U" o "R" e3 con stato di ingrassamento 2.
Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CE e essere carne di origine nazionale (nato, allevato e sezionato in Italia).
La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.
I controlli e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.
I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di politene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.
Le confezioni di carne devono riportare I'etichettatura al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento UE n. 653/2014, modificativo del regolamento CE n. 1760 del 2000.

CARNE SUINA PREFERIBILMENTE FRESCA (lombo o carrè di maiale)

Deve essere costituita da un'unica pezzatura cui corrisponde il "taglio Bologna" priva di grassi solidi di superficie; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da cm. 8 a cm. 12 (parte anteriore e parte mediana). La lombata dovrà pervenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione Le carni suine devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CE e devono riportare impresso il bollo sanitario I tagli di carne dovranno essere disossati e confezionati sottovuoto in sacchetti di

politene trasparenti per animali, perfettamente sigillati e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato.

POLLAME
Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.Lgs.181 del 2010, Reg. CE nn. 1234/2007 e 543/2008 e D. Lgs. n. 202 del 2011). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

PETTI DI POLLO
I petti dì pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

COSCE DI POLLO
Le cosce di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CE e devono essere inoltre ben confezionati. La normativa specifica a cui devono rispondere i prodotti è il D. Lgs. 181/10 sopra citato. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

TACCHINO
Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale, nati e allevati in Italia.
Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro - carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.
Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo o ossidazioni dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.
I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CE.

FESA DI TACCHINO
La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve:
- provenire da animali nazionali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, con classe di conformazione A e proveniente da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CE e controllati sotto il profilo sanitario;
- essere macellati da non oltre 3 (tre) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere privi di ossa e di parti legamentose;
- essere di gusto gradevole e tenera;
- non presentare caratteristiche organolettiche alterate;
- non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono comunque essere rispettati i tempi di sospensione. La fesa di tacchino deve essere consegnata in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

PRODOTTI ITTICI
Fornitura di prodotti esclusivamente surgelati e commercializzati in conformità alle vigenti normative nazionali e UE (Reg. UE 1379/2013). I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili delle mense a secondo delle

necessità.
Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine e prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma delle vigenti normative nazionali e UE. Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati. I tipi di pesce surgelati da utilizzare sono: filetti di merluzzo, nasello, platesse, sogliole, halibut, tutti senza lische.
Sono da escludere tutti i molluschi ed i crostacei.
Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20/25%.
Autocontrollo:

- Verifica temperatura di trasporto (altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
- Verifica presenza del bollo CE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione.

UOVA BIOLOGICHE

Le uova devono provenire da centri di imballaggio autorizzati dalla Regione, previa attribuzione di uno specifico codice rilasciato dal MIPAAF, ed essere etichettate conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 1234/2007, dall'allegato II. Devono altresì rispettare quanto previsto dal Decreto 11 dicembre 2009, recante le modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova.
Sono richieste uova di categoria A e Extra A del peso di gr. 60-65. (categoria 2)
Autocontrollo verificare etichettatura:
Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:
1) Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova
2) Numero distintivo del centro di imballaggio
3) Categoria di Qualità (A o Extra A)
4) Categoria di peso
5) Numero di uova imballate
6) Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione
7) Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica

Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione.
Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di $+5\ ^{0}C$.
Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.
Verifica periodica della temperatura di conservazione.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del Reg. UE n. 1308/2013; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.
I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.
Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme alle disposizioni di legge vigenti.

LATTE

Per latte si intende il latte fresco pastorizzato "Alta Qualità": pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura,con tenore di grasso non inferiore a 3.5% e di proteine non inferiore a 3.2%,contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali, durabilità non superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico.

YOGURT
Lo yogurt dovrà presentare una carica di Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto di almeno 1.5x10 alla sesta U.F.C./gr. Lo yogurt di ogni tipo deve essere privo di additivi alimentari, la frutta eventualmente presente dovrà essere in purea e non a pezzi.
La data di scadenza deve essere di almeno tre settimane a partire dalla data di consegna.

RICOTTE E FORMAGGI FRESCHI
Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà avere scadenza ad almeno due settimane dalla data di consegna: la ricotta dovrà avere scadenza di uno o due giorni successiva alla data di produzione. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA
Sono previsti taleggio, caciotta, fontina, asiago, provolone val padana, montasio, parmigiano reggiano e grana padano.
I formaggi grana padano e parmigiano reggiano devono essere forniti entrambi di prima scelta. Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura.
Il grana padano deve essere di stagionatura non inferiore ai 18 mesi.
Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

GRASSI ANIMALI E VEGETALI:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
L'olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia (D.M. 8077 del 10 novembre 2009, Reg. CE 182/2009 e Reg. UE 299/2013) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

BURRO
È denominato "burro" il prodotto che ha un tenore minimo di grassi lattieri dell'80% ma inferiore al 90% e tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2% (Regolamento UE 1308/2013).
La denominazione burro può essere utilizzata congiuntamente a "tradizionale" quando il prodotto è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna.

SALUMI
Caratteristiche igienico sanitarie.
I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi della normativa vigente (Reg. CE 853/2004); non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.
I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.
Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme alle vigenti normative.

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO
Dovrà avere un peso compreso tra i 7 e i 10 Kg, con assenza di difetti esterni e interni: la stagionatura dovrà essere compresa tra i 12 e i 18 mesi.
Per prosciutto crudo si devono intendere il prosciutto di provenienza nazionale DOP San Daniele o Parma, recanti il marchio del Consorzio.

PROSCIUTTO COTTO
Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5. **Autocontrollo:** verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto

cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.
Verifica periodica della temperatura di conservazione.
Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione. Verifica periodica della temperatura di conservazione prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

SALE DA CUCINA
Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (1 Kg) per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.

ZUCCHERO
Lo zucchero semolato raffinato deve possedere i requisiti previsti dalla legge e rispettare le normative nazionali o CE. Non deve presentare impurità o residui di insetti. Le confezioni devono essere integre ed il contenuto non deve presentare modificazioni igroscopiche.

DISPOSIZIONE FINALE
Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente capitolato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessarie nelle preparazioni culinarie previste dal menù. Le schede tecniche di tali prodotti dovranno essere preliminarmente approvate dal Comune prima del loro effettivo impiego. Il Comune si riserva, nel corso della vigenza dell'appalto, di inserire specifiche disposizioni di dettaglio relative alle preparazioni dei singoli piatti o prodotti (es. ricettari) previa comunicazione preliminare alla Ditta, recante la data di inizio della vigenza delle disposizioni assunte. Tutti gli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere i requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle vigenti norme igienico-sanitarie.

ART. 13 – ULTERIORI DISPOSIZIONI PER OGNI TIPOLOGIA DI PASTO

La ditta concessionaria inoltre dovrà dotare ogni centro di refezione di carrelli termici o contenitori atermici del tipo a resistenza interna, nonché di contenitori per la conservazione di alimenti con legame "a freddo".
I pasti dovranno essere mantenuti caldi (60-65 °C) sino al momento del consumo, onde evitare il riscaldamento al quale viene fatto divieto. Gli alimenti che per loro natura necessitano la conservazione con legame "a freddo" dovranno essere tenuti ad idonea temperatura (0-4°) se refrigerati; (-18°) se surgelati. Dovrà essere evitata la temperatura ambiente.

La ditta aggiudicataria si impegna a:

A) Ad acquisire ogni licenza o autorizzazione stabilita dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato e provvedere alla notifica dell'attività alimentare per il centro di produzione pasti ai sensi del regolamento Europeo 852/2004.
B) L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.
C) Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Borgosesia.

La ditta aggiudicataria si impegna, con propri esperti, a predisporre i menù (autunno/invernale e primavera/estate) da sottoporre ad approvazione del SIAN prima del loro uso, ed in ogni caso ogni volta che apporti una modifica.

I dati relativi al numero dei pasti hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta; pertanto la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati in considerazione delle presenze giornaliere di alunni e docenti richiedenti il servizio, senza che la medesima possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste) entro 1/5 dell'importo complessivo del servizio. In tal senso la Ditta Aggiudicataria è obbligata ad accogliere quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.
E' possibile dar corso a contrazioni del contratto, oltre che nel sopra citato caso ed oltre i limiti del quinto d'obbligo, anche nell'eventualità di soppressione di Scuole derivante da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/regolamentari, da Delibere degli enti a ciò preposti, oppure da causa di forza maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati; in tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla Ditta Aggiudicataria del servizio.
Al fine di garantire un servizio ottimale per le scuole di ciascun lotto e soprattutto un piano trasporti rispettoso dell'ambiente (produzione C02 e polveri sottili) la Ditta Aggiudicataria deve ottimizzare al meglio la distanza ed il e percorso fra il centro cottura dove si preparano i pasti e le sedi scolastiche

Standard minimi di qualità del servizio e carta dei servizi

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
A tutela dei diritti degli utenti dei servizi pubblici locali ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni l'I.A. dovrà elaborare una "Carta della Qualità dei Servizi" che dovrà riportare gli standard di quantità e qualità del servizio, le procedure di accesso alle informazioni e le modalità di reclamo.

ART. 14 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

La ditta concessionaria, attraverso un proprio programma di emergenza, dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di produzione pasti, avvalendosi di altri centri di produzione, in modo da fornire comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche precisate nel presente capitolato.

ART. 15 - MEZZI DI TRASPORTO

Tutti i mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 e dovrà essere altresì garantita adeguata formazione per i conducenti di detti automezzi secondo quanto stabilito dalle norme in materia (Regolamenti CE852 e 853 del 2004 e D.R. n. 559/2008).
E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio; tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti.
Per effettuare il servizio di trasporto oggetto del presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria, ovvero la ditta subappaltatrice, deve utilizzare tutti automezzi a basso impatto ambientale (Euro 4/5, metano, Gpl, ibridi), presentando all'inizio del servizio idonea documentazione.

In sede di gara la ditta dovrà produrre dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesti la presenza o l'impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (punto 5,4,5 C.A.M.)

ART. 16 - PAGAMENTO SERVIZIO.

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta Aggiudicataria, emesse a norma di legge, riepilogative del servizio reso come specificato nell'articolo precedente con indicazione dei pasti insegnanti, pasti alunni, pasti dipendenti comunali, pasti ristorazione sociale, e corredate dei rispettivi documenti di trasporto in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato, ed in base ai riepiloghi mensili.
In caso di raggruppamento temporaneo d'imprese la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo.
Il Comune entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva.
Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.
I pagamenti delle somme a carico dell'A.C. saranno effettuati dalla stessa a favore della Ditta Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.
Per la riscossione dei crediti dell'A.C. relativi a penali a carico della Ditta Aggiudicataria inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, si procederà mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito.
Ai sensi dell'art.5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.
L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010.
In particolare:
a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente servizio, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persone delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;
b. assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.
altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

ART. 17 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:
- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla

A.C. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.

- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti.
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.
- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita .

Nella necessità di procedere ad assunzioni di personale in relazione al servizio oggetto del presente appalto la Ditta Aggiudicataria si impegna, per tutto il periodo di durata dell'appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori dei centri cottura e addetti allo sporzionamento che erano già adibiti al servizio di refezione scolastica da parte del gestore uscente.

ART. 18 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La Ditta Aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e per quanto riportato nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia ed anche alle specifiche modalità di erogazione del servizio.
In modo particolare, ai sensi del punto 5.5.3 del C.A.M., deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento animale
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione o di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

ART. 19 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 , nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria.

ART. 20 - IGIENE PERSONALE

Il personale, addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.
Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, nel trasferimento da una manipolazione all'altra e ogni qualvolta se ne presenti la necessità, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

ART. 21 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

L'impresa deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs.81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 22 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare sopralluoghi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.
La Ditta Aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed a tutti i locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
La Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare preventivamente la lista dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti oggetti dell'appalto e tempestivamente informare di ogni variazione in merito.

ART. 23 – SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Oltre agli organismi istituzionali a cui competono le funzioni ispettive, sono legittimati ai controlli, in virtù del contratto relativo al presente appalto, il Sindaco del Comune di Cellio con Breia e il personale dallo stesso delegato o incaricato.

ART. 24 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DEL CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo incaricati dall'A.C., in sede di effettuazione dei controlli, dovranno mantenere un corretto comportamento durante tutto il tempo di permanenza nel centro di cottura. Essi dovranno altresì indossare apposito camice bianco, copricapo, che (se non personale) dovrà essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria al momento della visita.
Il personale della D.A. non deve interferire con le procedure di controllo effettuate.
I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievo ed asporto di campioni da sottoporre a verifica e/o analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze con lo svolgimento delle operazioni inerenti l'intero servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevate.

ART. 25 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

A) L'A.C. potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita. La Ditta Aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a collaborare con i soggetti incaricati dall'Amministrazione con particolare riguardo alla pesatura dei residui di mensa.
B) Commissione Mensa

I Referenti dei genitori che fanno parte delle Commissioni possono recarsi, al momento del pranzo, nei refettori e verificare l'andamento del servizio ed esprimere un giudizio sul pasto giornaliero.

ART. 26 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
L'A.C. provvederà, entro 24 ore, a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta Aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui all'art. 41.

ART. 27 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso:
a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, , in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011
d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nella normativa Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11 e D.M. 21/03/73 e tutte le specifiche integrazioni.

e) delle certificazioni presentate in sede di gara e oggetto di punteggio nell'offerta qualitativa, che si impegna a mantenere valide per tutta la durata dell'appalto.
f) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere descritte all'inizio del servizio oggetto dell'appalto ed ogni qualvolta se ne presenti la necessità durante lo svolgimento dell'appalto del servizio.
Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare analisi batteriologiche su alimenti (crudi e cotti) e tamponi sulle superfici, con cadenza mensile, sia nei centri cottura sia nei terminali di consumo oggetto dell'appalto.
I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura per tutte le verifiche del caso sia da parte del personale tecnico della A.C. sia da parte delle Autorità competenti della vigilanza sanitaria.
Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Ufficio Segreteria, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 28 - CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire alla Ditta Aggiudicataria, per iscritto via email, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.
La Ditta Aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute sufficientemente valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le penali previste all'art. 41.
L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta Aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; i mancati adeguamenti comporteranno l'applicazione delle penali previste all' art. 38.
L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale ed il risarcimento di maggiori danni.

ART. 29 - NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO ED OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI DI APPALTO

Nell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario è obbligato ad applicare integralmente le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione e protezione della sicurezza e della salute del lavoratore durante l'attività lavorativa (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.).
Ai fini di adempiere a quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., prima della stipula del contratto ed in ogni caso prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria è tenuta a:

- Predisporre la Valutazione dei Rischi relativa alle mansioni svolte con particolare riferimento al contesto in cui si opera;
- Prendere preventivamente visione del DUVRI preliminare e standard redatto da questa Amministrazione Comunale, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logico o organizzativo incidenti sulle modalità di realizzazione dell'appalto. Tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta dell'aggiudicatario o da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed in seguito ad una valutazione di questa Amministrazione Comunale.

Lo stesso dovrà essere debitamente sottoscritto prima dell'inizio delle attività e verrà allegato al contratto di appalto stipulato con l'aggiudicatario.
Si precisa che tale documento dovrà essere integrato dal Dirigente Scolastico prima della stipula del contratto e comunque prima del concreto inizio delle attività in appalto, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, individuando le misure atte ad eliminare, o quantomeno ridurre, tali rischi. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'impresa aggiudicataria, integra gli atti contrattuali.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito all'art.36 e 37 del D.lgs 81/08 e Accordo Stato Regioni del 21.12.11. Provvedendo all'aggiornamento nel corso dell'appalto.
L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza durante lo svolgimento delle attività, in ogni plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto, di un addetto alla lotta antincendio e di un addetto al primo soccorso, opportunamente formati ed addestrati secondo le vigenti normative di legge. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza di un pacchetto di medicazione all'interno di ogni plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto.
Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale, come previsto dall'art. 26 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., l'impresa aggiudicataria dovrà fornire a questa Amministrazione Comunale, prima dell'aggiudicazione dell'appalto ed entro il termine alla medesima comunicato a mezzo PEC la seguente documentazione:

elenco del personale interessato all'appalto, con relativi attestati di formazione, idoneità alla mansione lavorativa, ove prevista, verbale di consegna dei dispositivi di protezione individuali e comunicazione di assunzione.

ART. 30 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo in base al quale sarà aggiudicato l'appalto rimarrà valido fino a giugno 2019 senza che la Ditta Aggiudicataria abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo. Per l'anno successivo, a richiesta della ditta, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice (positivo o negativo) ISTAT Nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) relativo al periodo giugno 2018 - giugno 2019.
Analogo criterio sarà adottato per determinare il prezzo per i successivi anni scolastici, facendo riferimento alle variazioni dell'indice ISTAT dell'anno precedente.

ART. 31 – RINNOVO DEL SERVIZIO

Al termine del periodo contrattuale il contratto d'appalto scadrà di diritto, senza bisogno di disdetta e/o preavviso. E' escluso il rinnovo tacito del contratto. La stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a due anni scolastici, alle medesime condizioni in essere alla scadenza del presente affidamento (eccezion fatta per gli eventuali adeguamenti anche economici, imposti da sopravvenute norme di legge, ivi incluso per gli oneri di sicurezza). La Stazione Appaltante eserciterà tale facoltà comunicando la propria volontà all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario. L'appaltatore a propria volta, dovrà rispondere, sempre via p.e.c., in senso affermativo o negativo alla proposta di rinnovo, entro i 15 giorni successivi al ricevimento della comunicazione della stazione appaltante. In caso di omessa risposta la Stazione appaltante sarà libera di procedere ad un nuovo affidamento. Ove alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto e conseguente passaggio gestionale ed in ogni caso, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 106, comma 11, del D. Lgs.

50/2016 e s.m.i. ovvero per quel che qui più rileva, agli stessi prezzi, patti e condizioni o diversi solo se più favorevoli per la stazione appaltante.

ART. 32 – SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del contratto.
E' ammesso nei limiti e nel forme di cui all'art.105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. limitatamente ai servizi di veicolazione e distribuzione dei pasti nonché di pulizie e riassetto dei locali mensa, non anche a quelli di approvigionamento, preparazione e confezionamento pasti.
Si precisa comunque che, nei confronti dell'A.C. le responsabilità del servizio svolto, anche tramite subappalto, restano sempre a carico della Ditta Aggiudicataria in solido con il subappaltatore.

ART. 33 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di ristorazione l'A.C. avviserà la Ditta Aggiudicataria con almeno 24 ore di anticipo, senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.
Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso d'interruzione del servizio di ristorazione a causa di sciopero del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che avviserà la A.C. con almeno 5 gg. di anticipo. In questo caso, la Ditta Aggiudicataria è comunque obbligata a garantire la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dall'Amministrazione Comunale.

ART. 34 - RESPONSABILITÀ' ED ASSICURAZIONI

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta Aggiudicataria. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'A.C. o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.
L'impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipula del contratto perderà il diritto di recupero della garanzia provvisoria e dovrà risarcire il danno subito dall'A.C.
Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la Ditta Aggiudicataria dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.
L'importo del massimale per polizza, da stipulare non dovrà essere inferiore a 6.000.000,00 Euro.
La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre stipulare, polizza RCO con un massimale non inferiore a 3.500.000,00 Euro.
La Ditta Aggiudicataria si impegna ad inviare all'A.C. copia della suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non libera la Ditta Aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.
La A.C. è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 35 - CAUZIONI

Deposito Cauzionale Definitivo

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, la Ditta Aggiudicataria deve costituire, cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D. Lga. 50/2016 e s.m.i. a cui si rimanda.

ART. 36 - OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA

All'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'Appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'A. C. la seguente documentazione:

- elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
- tutte le etichette/schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive
- copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo) in relazione ai pasti e servizio oggetto del servizio solo se ci sono state modifiche rispetto a quanto riportato l'anno precedente;
- piano dei trasporti specifico indicando anche le caratteristiche e numero di targa dei furgoni utilizzati per il servizio, il numero ed il nominativi degli autisti, le gite con orario di partenza e consegna ai singoli plessi. I veicoli suddetti, anche in caso di subappalto, debbono risultare conformi per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo 3 cap.3 sez.2 del D.Lgs. 30/04/92 n.285 Nuovo Codice della Strada ed avere tutte le notifiche previste dal Regolamento CE 852/2004. L'A.C. verificherà, a pena di decadenza dell'aggiudicazione, la regolarità in base a quanto sopra richiesto;
- organigramma, nominativi e orari del personale impegnato nel centro cottura, per il servizio oggetto dell'appalto
- elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento assegnato ai singoli plessi, che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro;
- programma delle attività di formazione del personale, ivi compresi gli autisti addetti al trasporto pasti.
- documentazione relativa al DUVRI nei refettori

La Ditta Aggiudicataria è inoltre tenuta a:

- Fornire documentazione per contributi CE e/o regionali, a richiesta del personale dell'Ufficio Segreteria. In caso la Ditta Aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto.
- Adottare un sistema di monitoraggio continuo e di verifica della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema servirà per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità totale del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utenza e la realtà servita, ma dovrà in ogni caso essere preventivamente approvata dall'A.C. ed i dati raccolti dovranno essere periodicamente trasmessi all'Ufficio Segreteria con modalità da concordare.
- Adempiere alle prescrizioni di rinnovo di tutte le certificazioni presentate in sede di gara, per tutta la durata dell'appalto e di queste darne comunicazione all'Ufficio Segreteria.
- Trasmettere la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, riferita a tutti menù stagionali.

ART. 37 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio (anche se coincidente con il personale addetto al servizio), che deve essere dipendente della Ditta Aggiudicataria ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi similari di almeno 3 anni. Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile /coordinatore.
Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C., pertanto deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 8 alle ore 16. A tale scopo la Ditta Aggiudicataria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.
Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'A.C., in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

ART. 38 - PENALITA'

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 600,00	per ogni mancato rispetto delle temperature e/o l'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo
€ 1.000,00	Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate
€ 600,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/porzioni verificato anche in un solo Refettorio
€ 300,00	per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori e/o consegnato agli utenti
€ 600,00	per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure numero e tipologia di diete diverse da quelle per motivi di salute
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal Piano di Autocontrollo Aziendale
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto per il Servizio nei terminali di consumo e piano di Autocontrollo aziendale
€ 600,00	per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei terminali di consumo
€ 200,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto in materia di detergenti e disinfettanti nei terminali di consumo e in materia di indumenti da lavoro
€ 500,00	Per ogni mancata analisi dell'acqua erogata dalle "fontanelle" o per mancata sostituzione dei filtri delle stesse

€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti.
Da € 600,00 a € 1.000,00	per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero o menù alternativi o offerta qualitativa presentata in sede di gara, non autorizzata dall'Ufficio Segreteria
€ 300,00	per ogni mancata comunicazione inerente il servizio oggetto dell'appalto ed obblighi informativi previsti dal capitolato
Da € 1.000,00 a € 3.000,00	per ogni difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di pasti dietetici per motivi di salute, rispetto a quanto indicato nelle alternative delle previsioni e ordini effettivi giornalieri dei pasti
Da € 1.000,00 a € 3.000,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che pregiudichino o non la salute e la sicurezza dell'utente
Da € 600,00 a € 1.000,00	per mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie
€ 200,00	per mancata presenza e corretta compilazione, presso ogni terminale di consumo, dei fogli di firma giornalieri del personale in servizio
€ 200,00	per ogni mancato intervento di manutenzione o riparazione di attrezzature, e/o integrazione di utensili e stoviglie nei terminali di consumo
€ 1.000,00	ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato
€ 300,00	Per la mancata consegna dell'organigramma o del suo aggiornamento corredato dall'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico.
€ 500,00	Per carenze igieniche delle cucine e/o dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo
€ 300,00	Per ogni unità di personale addetto alla distribuzione mancante rispetto al numero previsto
€ 500,00	Per il mancato rispetto dell'obbligo di comunicazione elenco fornitori ed aggiornamento dello stesso
€ 500,00	Per mancata comunicazione dell'elenco delle derrate alimentari

ART. 39 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando l'esercizio della facoltà di recesso di cui all'art.109 del D.Lgs.50/2016, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno alla Ditta Aggiudicataria, comunicando a quest'ultima le ragioni tramite PEC e senza ulteriori formalità.
In tal caso, l'Amministrazione Comunale incamera la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.
Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dagli artt. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi:

a) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;

b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri. Questa ipotesi si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta Aggiudicataria sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica. L'A.C. si riserva il diritto, ai sensi dell'art. 166 del D.Lgs. 163/2006, di opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi dello stesso qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge 31 Maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni;
c) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Aggiudicataria;
d) ritardo nell'avvio del servizio secondo quanto disposto dal presente Capitolato;
e) interruzione senza giusta causa del servizio;
f) violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente ovvero mancata applicazione dei contratti collettivi;
g) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art. 35 del presente Capitolato;
h) impiego di personale non dipendente dalla Ditta Aggiudicataria salvo quanto disposto agli artt. 35 del presente Capitolato;
i) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel1a conduzione del centro di produzione pasti;
j) utilizzo dì derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
k) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
l) applicazione di 3 penali diverse per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 41;
m) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all'art. 40;
n) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
o) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento.

In tal caso, la risoluzione opera con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale tramite PEC, con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.
L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell' A.C., di richiesta di risarcimento per i danni subiti.

ART. 40 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art.39, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

ART. 41 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Qualora la Ditta Aggiudicataria non elegga domicilio presso il Comune di Cellio con Breia, il suo domicilio coinciderà con quello della propria sede legale.

ART.42 - CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra Comune e Azienda in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione e decadenza del presente contratto, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate contestazioni per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.
Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Vercelli, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

Art. 43 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

Il servizio sarà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., secondo i seguenti criteri:

Di seguito si precisa il metodo di attribuzione dei punteggi relativi ai criteri di natura qualitativa e quantitativa che compongono l'offerta tecnica.

A) Criteri di natura qualitativa (attribuzione a discrezione della Commissione)

Per la determinazione del punteggio complessivo relativo ai criteri di natura qualitativa la Commissione procederà applicando la seguente formula finale, ai sensi del punto II dell'allegato P del DPR 207/2010:

$$\mathbf{C_{(a)} = \Sigma_n [W_i * V_{(a)\,i}]}$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

Σ_n = sommatoria.

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente (media definitiva dopo la riparametrazione) della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

La metodologia utilizzata per pervenire all'applicazione della formula finale di cui sopra prevede le seguenti fasi:

1) La determinazione del punteggio verrà effettuata attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, ai sensi del punto II . 4 lett. a) dell'allegato P del DPR 207/2010, secondo la seguente scala di valutazione:

Scala di valutazione	**Coefficiente**
Qualità eccellente	1
Qualità ottima	0,9
Qualità molto buona	0,8

Qualità buona	0,7
Qualità discreta	0,6
Qualità più che sufficiente	0,5
Qualità sufficiente	0,4
Qualità mediocre	0,3
Qualità insufficiente	0,2
Qualità gravemente insufficiente	0,1
Qualità inaccettabile	0

2) Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, la Commissione procederà a individuare per ciascun requisito la media più alta, la quale viene posta uguale a 1.
3) Applicando la seguente formula si otterrà il fattore di conversione della media provvisoria, uno per ciascun requisito, per il calcolo delle medie definitive:

Fattore di conversione = 1/valore media più alto

4) Si procederà quindi a moltiplicare le medie provvisorie dei coefficienti attribuiti dai Commissari per i fattori di conversione, come sopra calcolati, uno per ciascun requisito, ottenendo così le medie definitive (=V)
5) Tale coefficiente V (media definitiva), uno per ciascun requisito, verrà infine moltiplicato per il peso attribuito al singolo requisito (W) (Riparametrazione).

   Il coefficiente risultante dalla media sarà determinato troncando il risultato alla terza cifra decimale senza arrotondamenti

   I punti 2-3-4 di tale metodo non saranno applicati nell'ipotesi in cui sia necessario valutare solo una offerta.

B) Criteri di natura quantitativa

Per la determinazione del punteggio complessivo relativo ai criteri di natura quantitativa la Commissione procederà alla sommatoria dei punteggi assegnati sulla scorta delle formule e dei punti indicati dettagliatamente per ciascun criterio.

Valutazione tecnica complessiva della capacità professionale e della proposta operativa e metodologica

La sommatoria dei valori ottenuti per ciascun requisito di natura qualitativa (dopo la riparametrazione di cui al punto 5) e di natura quantitativa determinerà il punteggio finale dell'offerta tecnica proposta da ciascun concorrente.

Le offerte presentate dalle imprese concorrenti verranno sottoposte all'esame di una Commissione appositamente costituita e che opererà in base ai parametri ponderali di seguito indicati e all'applicazione delle formule ivi indicate:

Descrizione	Criteri di valutazione	Punteggio
Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto, modalità di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della veicolazione e della distribuzione dei pasti. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alla veicolazione dei pasti, le modalità previste per fronteggiare le emergenze *(Massimo 2 facciate in formato A4).*	A discrezione della Commissione *Lo schema organizzativo verrà valutato con l'attribuzione dei seguenti coefficienti:* *Qualità Eccellente 1* *Qualità ottima 0,9* *Qualità molto buona 0,8* *Qualità buona 0,7* *Qualità discreta 0,6* *Qualità più che sufficiente 0,5* *Qualità sufficiente 0,4* *Qualità mediocre 0,3* *Qualità insufficiente 0,2* *Qualità gravemente insufficiente 0,1* *Qualità inaccettabile 0*	Max 7 punti
Organizzazione e gestione del personale *(Massimo 2 facciate in formato A4)*	A discrezione della Commissione *L'organizzazione e turn over del personale verrà valutato con l'attribuzione dei seguenti coefficienti:* *Qualità Eccellente 1* *Qualità ottima 0,9* *Qualità molto buona 0,8* *Qualità buona 0,7* *Qualità discreta 0,6* *Qualità più che sufficiente 0,5* *Qualità sufficiente 0,4* *Qualità mediocre 0,3* *Qualità insufficiente 0,2* *Qualità gravemente insufficiente 0,1* *Qualità inaccettabile 0*	Max 5 punti
Vicinanza del centro di cottura con la sede delle Scuole Comunali di Cellio con Breia (Via Vittorio Emanuele II s.n.c.) *Per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il centro di cottura a disposizione dal Concorrente deve essere ubicato entro un raggio massimo di non oltre 50 km dalla sede del Comune di Cellio con Breia (Via Vittorio Emanuele II s.n.c.) ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 60 minuti (come verificabile*	*Il tempo di percorrenza sarà calcolato utilizzando il sito www.viamichelin.it* Al concorrente che garantirà il minor tempo di percorrenza, come sopra calcolato, sarà attribuito il punteggio massimo (5 punti). Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionale al tempo di percorrenza, come sopra calcolato, con l'applicazione della seguente formula: Miglior offerta (Minor tempo) Punteggio = ---------- X 5 Offerta da valutare (tempo offerta)	Max 5 punti

utilizzando il sito www.viamichelin.it) *L'offerente dovrà indicare l'indirizzo di ubicazione del centro di cottura, la distanza espressa in Km e il tempo di percorrenza.*		
- Possesso di certificazione ISO 22005:2007 del sistema di gestione della rintracciabilità - Possesso di certificazione OHSAS 18001: 2007 per la sicurezza e la salute dei lavoratori - Possesso o stato di applicant di certificazione SA 8000:2008 del sistema di gestione della responsabilità sociale - Nessuna certificazione di qualità *L'offerente dovrà produrre copia delle certificazioni possedute*	Punti 1 ---------- Punti 1 ---------- Punti 1 ---------- Punti 0	Max 3 punti
Attuazione delle procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale: Piano di emergenza con indicazione del o dei centri di cottura che verranno utilizzati – indicazione della distanza – potenzialità del centro cottura alternativo (o dei centri di cottura alternativi) con indicazione spazi ed attrezzature, magazzino, produzione confezionamento, n. pasti che normalmente eroga ecc., capacità di erogare altri n.5 pasti circa in aggiunta alla normale attività. Valutazione del piano del personale che opera presso l'unità o le unità sostitutive (numero, qualifica e professionalità) presenza di un piano di formazione per il personale del centro cottura alternativo *(Massimo 2 facciate in formato A4).*	A discrezione della Commissione *Le procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale verranno valutate con l'attribuzione dei seguenti coefficienti:* *Qualità Eccellente 1* *Qualità ottima 0,9* *Qualità molto buona 0,8* *Qualità buona 0,7* *Qualità discreta 0,6* *Qualità più che sufficiente 0,5* *Qualità sufficiente 0,4* *Qualità mediocre 0,3* *Qualità insufficiente 0,2* *Qualità gravemente insufficiente 0,1* *Qualità inaccettabile 0*	Max 10 punti
Valutazione dei menù Utilizzo prodotti biologici: maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base	Max 5 punti *1 punto ogni 2% di utilizzo di prodotto biologico in aggiunta al 40% di base*	

- espresso in percentuale di peso sul totale), di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da colture biologiche in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio *(Massimo 2 facciate in formato A4).*		Max 15 punti
Utilizzo prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata": maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base espresso in percentuale di peso sul totale -, di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG che l'offerente si impegna a fornire nel servizio *(Massimo 2 facciate in formato A4).*	---------- Max 5 punti *1 punto ogni 2% di utilizzo di prodotto proveniente da sistemi di produzione integrata in aggiunta al 20% di base*	
Utilizzo di prodotti tradizionali *(si dovrà indicare il prodotto utilizzato e il produttore)*	---------- Max 3 punti Offerta da valutare Punteggio = ---------- X 3 Maggior quantità di prodotti offerti	
Proposte di menù a tema *(si dovrà indicare la frequenza annua dei menù a tema)*	---------- Max 2 punti Punteggio= 0,5 punti a proposta fino ad massimo di 4 proposte	
Elementi migliorativi: Si prenderanno in esame proposte migliorative indicate a lato che	A discrezione della Commissione 1) Formazione del personale addetto al servizio, valutata tramite l'attinenza dei	

saranno realizzate dalla ditta appaltatrice senza alcun onere a carico del Comune.	corsi di formazione rispetto all'oggetto dell'affidamento per un numero di ore superiori a 10 annue ed in particolare aventi ad oggetto l'alimentazione e salute, caratteristiche alimentari rispetto al territorio di coltivazione, stagionalità dei prodotti, ecc… (Max punti 8) --- 2) Attività rivolte agli alunni in orario scolastico sul tema dell'alimentazione (Max punti 9) --- 3) Programmi a supporto degli Uffici Comunali per iscrizioni, acquisto buoni mensa, certificazioni per 730, ecc. per gli utenti e per il Comune (Max punti 8) Le proposte *verranno valutate con l'attribuzione dei seguenti coefficienti:* *Qualità Eccellente 1* *Qualità ottima 0,9* *Qualità molto buona 0,8* *Qualità buona 0,7* *Qualità discreta 0,6* *Qualità più che sufficiente 0,5* *Qualità sufficiente 0,4* *Qualità mediocre 0,3* *Qualità insufficiente 0,2* *Qualità gravemente insufficiente 0,1* *Qualità inaccettabile 0* ---	Max 25 punti
	TOTALE QUALITA' DEL SERVIZIO	**70**

Si precisa che non verranno valutate informazioni diverse da quelle richieste.
La mancata presentazione di un progetto o di parte di esso, comporta automaticamente l'attribuzione del punteggio 0 (zero) per la relativa voce.
In riferimento al contenuto dell'OFFERTA TECNICA non deve risultare, pena di esclusione, nulla che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, il contenuto dell'offerta economica.
Si precisa che la documentazione e tutti gli elaborati relativi all'offerta tecnica, a pena di esclusione dell'offerta, devono essere sottoscritti dal rappresentante legale ovvero dal soggetto firmatario dell'offerta economica.

Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.
Nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o da un consorzio non ancora costituiti, i suddetti documenti devono essere sottoscritti da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento, aggregazione di imprese o consorzio.

CRITERIO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA
Per l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica **che consisterà in un unico ribasso sui prezzi dei pasti a base d'asta** si procederà nel modo seguente:

	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
D.	Ribasso più conveniente Al concorrente che garantirà il ribasso più conveniente (ribasso più alto) sarà attribuito il punteggio massimo (30 punti). Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionale al ribasso offerto con l'applicazione della seguente formula $\text{punteggio} = \frac{\text{Ribasso offerto}}{\text{Ribasso più conveniente}} \times 30$	Max 30 punti
	PUNTEGGIO TOTALE	**30**

Al concorrente che non offrirà alcun ribasso sarà attribuito il punteggio 0 (zero)

Si precisa che in caso di cifre decimali scaturite dall'applicazione delle formule, si considererà fino alla seconda cifra decimale.