



COMUNE DI OSASIO

Città metropolitana di Torino

10040 – OSASIO (TO) – Piazza Castello, 11

0119793038 – osasio@ruparpiemonte.it comunediosasio@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DI OSASIO

ANNI SCOLASTICI:

2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

INDICE

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO	
Art. 2 – DURATA DELL’APPALTO	
ART. 3 -IMPORTO DELL'APPALTO	
ART. 4 - REVISIONE PREZZI.....	
ART. 5 - MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO – PULIZIA, SANIFICAZIONE – PERSONALE IN SERVIZIO	
ART. 6 – OBBLIGHI E COMPITI DELL’APPALTATORE.....	
ART. 7 - SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE -CARATTERISTICHE DELLA MERCE e MODALITA’ DI PREPARAZIONE DEI PASTI.	
Art. 8 – MODALITA’ DI PREPARAZIONE DEI PASTI.....	
ART. 9 – DIETE SPECIALI.....	
ART. 10 – CONTROLLI SUL SERVIZIO E COMMISSIONE MENSA	
ART. 11– PENALITA’	
ART 12 – OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI	
Art. 13 – RESPONSABILITÀ ED OBBLIGI ASSICURATIVI	
ART. 14 – CONTROVERSIE	
ART. 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	
ART. 16 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE.....	
ART. 17 - RISERVATEZZA DEI DATI.....	

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto i servizi di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione e somministrazione dei pasti e delle bevande (con scodellamento e/o mediante uso di stoviglie monouso in materia biodegradabile), oltre alla pulizia, al riassetto e sanificazione del locale refettorio esistente presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Osasio, mediante materiale la cui fornitura è a carico della Ditta affidataria dell'appalto. L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria, iscritti al Servizio di mensa scolastica. Destinatario del servizio è altresì il personale docente incaricato dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti.

Il pasto completo dovrà essere composto da:

- Un primo e un secondo piatto con contorno di verdura cotta o cruda;
- Pane;
- Un frutto fresco di stagione o uno yogurt o gelato o budino;
- ½ lt. di acqua minerale naturale.

Il pasto dovrà essere servito secondo quanto previsto dal menu estivo/invernale autorizzato dall'ASL competente e successivamente trasmesso all'Ufficio istruzione; Non sono ammesse da parte dell'Appaltatore variazioni al menù senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. Quest'ultima si riserva inoltre la facoltà di richiedere la fornitura di alimenti non indicati nel menù per particolari esigenze dei bambini.

L'Appaltatore dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D.lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati. L'Amministrazione potrà inoltre richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

In occasione di ricorrenze o festività ed a fine anno scolastico, L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, come ad esempio il pranzo al sacco per le gite scolastiche, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Per tutti i generi alimentari si richiede marche di prima qualità in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. L'etichettatura dei prodotti alimentari deve corrispondere alla normativa vigente.

È assolutamente vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti ed è altresì vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati. Le preparazioni dovranno avvenire nel rigoroso rispetto della tipologia e qualità dei prodotti individuati nei menù allegati.

L'Appaltatore dovrà inoltre fornire tovaglie e tovaglioli a perdere - Stoviglie monouso in materiale totalmente biodegradabile.

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

La Ditta partecipante dovrà dimostrare di avere la possibilità di disporre in zona di un centro di produzione. Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in un comune la cui distanza dal centro di Osasio non sia superiore a 15 Km., secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dal sito www.viamichelin.it per l'itinerario più rapido.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici: 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026, con la possibilità di un eventuale ulteriore anno di proroga.

Il servizio dovrà essere svolto nelle giornate e negli orari che verranno comunicati all'inizio dell'anno scolastico.

ART. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto è determinato dalla fornitura presunta dei pasti nel triennio, ossia circa 11.100.

Il quantitativo globale dei pasti ha comunque valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione in quanto il medesimo sarà stabilito sulla base delle effettive presenze degli utenti.

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è di € 5,60 escluso IVA di cui € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo totale presunto dell'appalto è pertanto stimato in € 62.160,00 al netto dell'IVA di cui € 55,00 sono oneri della sicurezza e quindi non soggetti al ribasso.

ART. 4 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

ART. 5 - MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO – PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE – PERSONALE IN SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dall'Appaltatore con proprio personale, propri mezzi tecnici, attrezzi e macchine e nel caso la situazione sanitaria lo imponesse la somministrazione dei pasti dovrà prevedere la distribuzione in monoporzioni in vaschette separate unitamente a posate, bicchieri e tovaglioli monouso possibilmente compostabili, nel rispetto delle normative vigenti volte a prevenire la diffusione del COVID-19.

L'impresa aggiudicataria si impegna altresì ad adeguarsi ad eventuali nuove normative volte a contenere il COVID-19.

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura sono a carico della ditta affidataria del servizio e dovranno essere oggetto di specifica procedura. La ditta affidataria sarà tenuta a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfestanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfezione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità e la ditta affidataria dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che intende utilizzare. Le operazioni sopraindicate non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

L'Appaltatore, nel rispetto degli accordi sindacali di categoria, si impegna a garantire prioritariamente la tutela occupazionale del personale già impiegato. L'Appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente per il personale impiegato tutte le disposizioni e le normative vigenti per tutta la durata dell'appalto, nonché quelle relative all'assunzione obbligatoria degli appartenenti a determinate categorie di cui alla legge 02/04/1968 n. 682 e successive modifiche o variazioni.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto. La ditta affidataria si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e richieste dell'Amministrazione Comunale in questo caso saranno impegnative per la ditta affidataria.

Il personale, in servizio presso la mensa, addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non dovrà indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non dovrà avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti forniti dalla ditta affidataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale adibito alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento e somministrazione. La produzione dovrà rispettare gli standard igienici e i limiti di contaminazione microbica previsti dalle Leggi vigenti.

ART. 6 - OBBLIGHI E COMPITI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore si impegna a:

1) Rifornire la dispensa dei generi necessari alla preparazione di pasti come indicato nel menù settimanale predisposto. Le merci saranno sempre di prima qualità.

2) Provvedere a propria cura e spese a:

- La manutenzione ordinaria e straordinaria e la pulizia di tutte le attrezzature, dei piccoli elettrodomestici e degli arredi di cucina del centro di cottura, dei terminali di cucina e dei locali sede ricezione –distribuzione pasti e servizi annessi;
- Il servizio pasti ai bambini durante il loro svolgimento
- Le spese per l'acquisto del materiale di pulizia
- La fornitura di tutte le attrezzature occorrenti a rendere funzionale il centro di cottura comprensivo di tutti gli utensili necessari per la conservazione delle derrate alimentari nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- La fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta.
- Alla pulizia ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, con spese a carico dell'Appaltatore per tutto il materiale necessario;
- Fornire periodicamente i dati delle analisi del controllo acque destinate alla preparazione dei cibi.

3) Rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

4) L'Appaltatore dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che, il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

La consegna dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio. Il numero dei pasti da consegnare viene comunicato giornalmente all'Appaltatore sulla base delle presenze effettive.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'Appaltatore sarà avvertito con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto a questo Ente. In caso di sciopero del personale della Appaltatore, la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore.

Gli eventuali pasti freddi per gite giornaliere dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza. La consegna dovrà essere effettuata franca di ogni e qualsiasi spesa, perché compresa nel prezzo del pasto, con le attrezzature dell'Appaltatore e personale alle dirette dipendenze della medesima.

L'Appaltatore dovrà:

- far pervenire le materie prime presso la mensa scolastica in modo tale da ridurre al minimo l'intervallo di tempo tra l'arrivo delle derrate nella cucina e l'utilizzo per la preparazione dei cibi con particolare riguardo per gli alimenti deperibili;
- segnalare all' Amministrazione il nominativo delle persone preposte all'adempimento del disposto del presente capitolato e di tutte le incombenze che dallo stesso derivano. Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da regolare documentazione fiscale o sanitaria se prevista;

- rifornire la cucina con alimenti provenienti da laboratori di produzione conosciuti e debitamente autorizzati a norma di legge.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative.

L'Appaltatore dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

ART. 7 – SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE - CARATTERISTICHE DELLA MERCE e MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti compete alla Ditta affidataria. Esse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e a quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

Al fine di favorire il legame con i prodotti della propria zona di origine l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari "a filiera corta", cioè prodotti che devono avere subito un basso numero di passaggi commerciali dal produttore al consumatore e/o a Km. zero. Fermo restando il vincolo della "filiera corta", il Comune intende utilizzare le seguenti derrate: banane e caffè provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Anche laddove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), gli imballaggi di consegna dovranno essere muniti dell'etichetta attestante la provenienza dei prodotti.

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'A.S.L. competente per territorio. La verifica del rispetto delle tabelle dovrà essere effettuata nel centro di cottura. È consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Le derrate alimentari dovranno rispondere ai seguenti criteri:

a) La FRUTTA dovrà:

- essere biologica per almeno il 50% in peso, essere di stagione, fresca e di qualità selezionata; giunta a naturale e completa maturazione, esente da difetti visibili sull'epicarpo e invisibili sulla polpa;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione;
- avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nelle tabelle dietetiche, pari a una pezzatura media di gr. 150;
- provenire preferibilmente dall'Italia e comunque non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane. Queste ultime dovranno provenire preferibilmente dal circuito del commercio equo e solidale. La ditta si impegna a ricercare e fornire prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica coltivati con sistemi di lotta biologica guidata e integrata, purché certificati da enti pubblici e da organismi privati legalmente riconosciuti. La frutta di stagione per i bambini delle scuole dell'infanzia e primaria dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

b) Gli ORTAGGI dovranno:

- essere biologici per almeno il 50% in peso e provenire preferibilmente da filiera italiana;
- essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione ed essere indenni, cioè esenti, da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio di persona preposta al controllo i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti o abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme ed avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà nazionale, continentale, insulare ed estera, del tipo a pasta gialla; sbucciate non debbono sfaldarsi se cotte in

acqua bollente. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde erpicale, di germogliazione, tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte e superate. Dovranno inoltre essere esenti da odori particolari.

Gli ORTAGGI SURGELATI dovranno giungere nei locali della cucina ancora in perfetto stato di surgelazione poiché si provveda, nei locali stessi, all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di cottura. Dovranno inoltre:

- essere esenti da odori e/o sapori spiacevoli, presentare il colore tipico della specie;
- essere esenti da tracce di "bruciature da surgelazione" ed essere usati interamente nel giorno della cottura;
- avere indicata la data di scadenza.

I LEGUMI dovranno essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei e avere una conservazione non superiore ad un anno dalla data della raccolta. I legumi secchi dovranno:

- essere per almeno il 50% biologici ed essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, lenticchie e ceci);
- essere possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

c) La CARNE bovina, di pollo, di tacchino, di maiale dovrà essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

➤ La carne bovina dovrà essere biologica per almeno il 50% in peso (un ulteriore 10% in peso di carne dovrà essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

➤ Essere di bovino adulto, di prima qualità, di età non superiore ai 18-24 mesi. Sotto il profilo sanitario la carne dovrà presentare tutte le garanzie e caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. La fornitura della carne dovrà essere accompagnata dalla copia conforme del certificato rilasciato dalle autorità competenti per quel determinato animale. In particolare:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ed autorizzato ai sensi della vigente normativa in materia;
- essere già disossata e confezionata in tagli anatomici sottovuoto, pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- relativamente alla data di scadenza essa dovrà avere almeno il 70% di vita commerciale di fronte;
- non è ammessa carne congelata, ma solo refrigerata.

➤ Le carni di suino dovranno:

- Essere biologiche per almeno il 10% e provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso e rispettare le disposizioni in tema di etichettatura delle carni bovine;
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento e nella scheda tecnica le caratteristiche dei tagli sottovuoto in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali. Gli animali dovranno avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

➤ Le carni avicole (pollo e tacchino) dovranno:

- essere per almeno il 20% in peso e provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino) essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);

- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate ed essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

➤ Le carni di coniglio dovranno:

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

d) I PRODOTTI ITTICI dovranno:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente (dovranno essere di origine FAO 37 o FAO 27);
- essere etichettati ai sensi della normativa vigente ed essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti ittici non dovranno appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata". I prodotti non dovranno presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità. Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato.

Il pesce dovrà:

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

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, dovrà essere soda ed elastica; colore, odore e sapore dovranno essere nella norma. La pelle, del colore tipico della specie, dovrà essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni. I prodotti ittici dovranno essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu ed essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio. L'utilizzo di prodotti ittici dovrà dare assoluta garanzia dell'assenza di spine.

e) UOVA:

Le uova intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht]. Per la preparazione di piatti freschi o comunque costituiti esclusivamente da uova (es. uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque), si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- 100% biologiche e appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr. e provenire da stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari ed essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova dovranno:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità;
- essere confezionate e conservate in modo che la temperatura non superi +4°C e avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura dovrà avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio. Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti. Alla rottura del guscio, l'albume dovrà essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo dovrà rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non dovranno emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

f) PASTA

La pasta dovrà essere di recente lavorazione, prodotta in Italia con farina di semola di grano duro possibilmente biologica, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Le confezioni sigillate ed integre dovranno riportare tutte le informazioni previste dalla normativa vigente e la data di scadenza in modo ben visibile. La pasta dovrà essere in perfetto stato di conservazione, di odore e sapore gradevole, priva di muffe, immune da insetti e loro

parti, di colore giallognolo, aspetto omogeneo, fatura vitrea, esente da difetti di essiccazione. Dovrà essere di aspetto uniforme e sottoposta alla prova di cottura non dovrà risultare rotta o spapolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non dovrà risultare collosa.

g) RISO

Il riso dovrà:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma) preferibilmente biologico ed essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Il prodotto non dovrà presentare difetti, né essere infestato da parassiti o da larve in genere.

h) OLIO

L'olio dovrà essere di categoria extra-vergine di oliva di produzione nazionale; di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico; confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

i) BURRO

Il burro dovrà:

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

j) FORMAGGI

Il formaggio da grattugia dovrà essere DOP e dovrà:

- essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo e avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato ed essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi dovranno essere biologici almeno per il 30%; non dovranno presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Dovranno riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). La ricotta, la crescenza ed i tomini dovranno essere forniti in porzione monodose.

Non potranno essere somministrate mozzarelle a palline/ciliequine/bocconcini, ma andranno servite mozzarelle in pezzi tali che non possano presentare pericolo di soffocamento per gli alunni.

k) PROSCIUTTO

Il prosciutto cotto dovrà:

- essere di prima qualità;
- essere biologico almeno per il 30% del peso ed essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sottovuoto e rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge ed essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione. Il grasso di copertura non dovrà essere eccessivo, dovrà

essere compatto e non presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido. Dovrà essere affettato entro le due ore dalla somministrazione, presso la cucina, ed essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate. Il prosciutto crudo dovrà essere di 1^a scelta e di origine italiana. Il grasso di copertura non dovrà essere eccessivo, dovrà essere compatto e non presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

l) PANE

Il pane dovrà essere:

- prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;

La fornitura dovrà essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato. Per i bambini delle scuole d'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

m) LATTE UHT intero di provenienza italiana e biologico al 100%;

n) YOGURT

Lo yogurt dovrà:

- essere di tipo "vellutato" e confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr ed essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C e rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

o) BUDINO

Il budino dovrà avere le caratteristiche conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie e presentare la seguente composizione: latte in polvere scremato e reidratato, zucchero, proteine del latte, amido di mais, destrosio, cacao, amido modificato, gelificante, carragenina, sale, aromi naturali.

p) FARINA:

La farina dovrà:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro e risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni dovranno riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza. La farina di mais dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

q) ACQUA

Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale, cioè non addizionata di anidride carbonica in confezioni da ½ litro per utente, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire secondo le buone prassi della raccolta differenziata dei rifiuti.

r) AROMI

A seconda della necessità di menù saranno forniti aromi e gusti (aglio, cipolle, limoni, ecc.).

s) ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti comunque utilizzati dalla ditta affidataria dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

ART. 8 – MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue - dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici - residui dei pasti dei giorni precedenti.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra-vergine di oliva. Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni. Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dei pasti dovranno essere presenti una bottiglia di olio extravergine di oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale.

ART 9 – DIETE SPECIALI

L'Appaltatore dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le *diete speciali* per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato (ove necessario), e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori isotermici o termici idonei che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura. L'Appaltatore dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal Regolamento UE n. 679/2016. A tal fine, gli addetti al servizio dell'Appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati. La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica, secondo i modelli predisposti dall'Assessorato Regionale alla Sanità (reperibili su www.regione.piemonte.it oppure www.aslto5.piemonte.it).

I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione. Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Appaltatore. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti. Analogamente si dovrà provvedere per la riattivazione. Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata.

L'Appaltatore sarà tenuto a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di *diete in bianco*, ossia povere di grassi animali o, se del caso, di fibre, che non necessitano di certificato medico. Le diete in bianco devono essere attuate in ogni caso senza stravolgere il menù ma apportando opportune sostituzioni. Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Su specifica richiesta delle famiglie, dovranno essere serviti *menù speciali* con diete rispondenti a ragioni etnico – religiose o etnico-culturali, purché conformi alle grammature e alle tabelle merceologiche prescritte ed approvati dall'A.S.L.

Tali menù non richiedono certificazione medica ed i singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali. Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

ART. 10– CONTROLLI SUL SERVIZIO E COMMISSIONE MENSA

Mentre compete all'ASL la sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate, i controlli sulla base di criteri di graduazione del rischio che

tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, le caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, la formazione igienicosanitaria degli addetti ecc., compete all'Amministrazione la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti a:

- qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito; il rispetto delle porzioni; la buona organizzazione e conduzione del servizio;

Per la corrispondenza ai requisiti contrattuali è istituita una Commissione mensa scolastica a supporto dell'Amministrazione contraente e con ruolo di collegamento tra l'utenza, la scuola e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa nonché monitorando l'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte. Alle riunioni della Commissione mensa hanno diritto a partecipare i rappresentanti dell'Appaltatore.

Il funzionamento della Commissione è disciplinato dal provvedimento di Giunta che la nomina. La Commissione ha facoltà di osservare le procedure dell'andamento del servizio, quali si manifestano durante la distribuzione ed il consumo dei pasti, e può usufruire gratuitamente di apposite porzioni assaggio da non consumare in presenza degli utenti, con utilizzo di stoviglie a perdere fornite dal personale addetto al servizio. L'amministrazione si riserva inoltre la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata e dei cibi confezionati a mezzo di analisi da praticarsi da parte del competente laboratorio provinciale di igiene e profilassi nonché della pulizia dei locali della cucina.

Qualora la merce e i cibi al controllo quantitativo e qualitativo non risultassero conformi al dichiarato, il fornitore deve immediatamente provvedere a integrare i quantitativi mancanti e qualora dall'analisi la merce stessa non dovesse presentare i requisiti prescritti essa sarà immediatamente sostituita a cura e spese dell'Appaltatore. Saranno carico del medesimo le spese sostenute per i controlli e le analisi.

ART. 11 - PENALITÀ

Fatte salve ipotesi sanzionate dalla legge, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme contrattuali, l'Amministrazione - anche su segnalazione della Commissione Mensa - si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione delle seguenti norme:

a)	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	350,00
b)	consegna di un numero di pasti inferiori al numero dei pasti prenotati	250,00
c)	pasti in difformità quantitativa/qualitativa al capitolato o mal confezionati	125,00
d)	fornitura prodotti non conformi alle caratteristiche organolettiche richieste dal capitolato	250,00
e)	temperatura dei pasti non conformi	250,00
f)	ritardo nella consegna dei pasti per un tempo superiore a dieci minuti salvo cause di forza maggiore	125,00
g)	mancata o errata consegna delle diete speciali richieste	125,00
h)	presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti	125,00
i)	inadeguata igiene dei locali o delle attrezzature, utensili e/o stoviglie	250,00

In caso di recidiva specifica nel periodo di vigenza dell'appalto le penalità indicate saranno raddoppiate e poi triplicate. In caso di ulteriore recidiva qualora si verificassero, da parte dell'Appaltatore appaltatrice, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti dell'Appaltatore appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare constatazione dell'inadempienza alla quale l'Appaltatore appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'unione mediante emissione di nota di accredito da parte dell'Appaltatore, quando possibile, e la relativa fattura non verrà liquidata sino al ricevimento della nota suindicata.

ART. 12 -OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del Capitolato. L'Appaltatore deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato (Sistema HACCP), nonché di un Sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le relative procedure devono essere trasmesse all'Amministrazione.

Non è consentito il subappalto.

ART. 13- RESPONSABILITÀ ED OBBLIGI ASSICURATIVI

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione e impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

L'Appaltatore esonera l'Amministrazione da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro la medesima venire intentata.

L'Appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

- Euro 5.000.000,00= per sinistro
- Euro 1.500.000,00= per persona
- Euro 1.500.000,00= per danni a cose o animali

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

- Euro 2.500.000,00= per sinistro
- Euro 1.500.000,00= per persona

La polizza dovrà prevedere altresì l'estensione di garanzia per i danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate a tutti gli utenti, anche occasionali, del servizio di mensa scolastica ed imputabili a:

- vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
- cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi.

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante e non costituirà esimente per l'Appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'Appaltatore prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento a carico dell'Amministrazione o in solido con Essa, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione medesima e di ogni indennizzo.

ART. 14 – CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie è competente, ai sensi dell'art. 20 del codice di procedura civile, il giudice del luogo ove il contratto è stato stipulato.

ART. 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

ART. 16 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Le spese relative al contratto d'appalto, che sarà stipulato a seguito di provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od accettata, saranno a carico dell'Appaltatore.

ART. 17 - RISERVATEZZA DEI DATI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Osasio, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico affidatario, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici e comunque in modo tale da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati verranno trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e dal D. Lgs. 196/2003 per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.