

COMUNE DI BOBBIO PELLICE

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Triennio scolastico 2012/13 – 2013/14 – 2014/15

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONFEZIONE E
SOMMINISTRAZIONE DI PASTI CALDI AGLI ALUNNI DELLE
SCUOLE INFANZIA - PRIMARIA DEL COMUNE DI BOBBIO
PELLICE**

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Bobbio Pellice in seguito denominato "Committente", conferisce alla Ditta, in seguito denominata "Appaltatore", l'acquisto delle derrate, il servizio per la confezione e la somministrazione di pasti caldi alle mense scolastiche comunali indicate nel presente Capitolato che regola anche le modalità di esecuzione e somministrazione dei pasti stessi.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto di cui all'art. 1) avrà durata di anni tre con decorrenza dal 1 settembre 2012 al 31 agosto 2015 e avrà scadenza di pieno diritto, senza necessità di formale disdetta di una delle parti.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto a decorrere dalla data anzidetta, anche nelle more di stipula del relativo contratto.

Su richiesta dell'ente l'impresa avrà l'obbligo di continuare la prestazione di cui al presente capitolato, alle medesime condizioni convenute, per ulteriori 180 gg dalla data di scadenza del contratto.

L'Amministrazione Comunale potrà recedere dal contratto qualora venissero meno le motivazioni che hanno indotto la stessa all'espletamento del Servizio mense secondo le modalità specificate dal presente Capitolato; in tal caso si impegna a darne avviso all'appaltatore entro 3 mesi dalla data di sospensione del servizio.

ART. 3 - ENTITÀ DELL'APPALTO E LUOGHI DI CONSEGNA

Per l'anno scolastico 2012/2013 il numero approssimativo dei pasti:

SCUOLA DELL'INFANZIA gg. 168: (media giornaliera 16 pasti per bambini + 1 insegnante)

Totale pasti n. 2.688

SCUOLA PRIMARIA gg. 156: (media giornaliera 35 pasti per bambini + 2 insegnanti)

Totale pasti n. 5.772

TOTALI PASTI: (media giornaliera **54** pasti)

Scuola dell'Infanzia 17

Scuola Primaria 37

Totale pasti 54

Totale generale pasti 8.460 (presunto per l'anno scolastico 2012/2013)

Per gli anni successivi l'Amministrazione Comunale non si ritiene vincolata al rispetto del numero dei pasti ed alle sovraesposte modalità di somministrazione indicate per l'anno precedente, ma si impegna a comunicare tempestivamente eventuali variazioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di aumentare o diminuire i punti di consegna dei pasti di cui al presente articolo, nonché il numero degli utenti fruitori di detto servizio in qualsiasi momento essa lo ritenga opportuno.

L'appaltatore si ritiene impegnato a rispondere alle medesime condizioni contrattuali nel caso di variazione dei luoghi di consegna e di aumenti o diminuzione del numero degli utenti e delle modalità di somministrazione indipendentemente se tali variazioni si riferiscono alla fornitura globale o di singoli luoghi di consegna.

L'appaltatore dovrà provvedere alle variazioni in più o in meno che gli incaricati del servizio mensa comunicheranno quotidianamente verso le ore 9.45 circa.

Il personale incaricato comunicherà altresì il numero dei menù speciali comprovati da certificato medico presentato dalla famiglia a inizio anno scolastico o vegetariani che si rendessero necessari per particolari esigenze.

ART. 4 - MODALITÀ' DI CONSEGNA

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali secondo il calendario che verrà comunicato tempestivamente all'appaltatore dal referente dei servizi scolastici del comune.

La scuola, tramite i collaboratori scolastici e su apposito modulo, comunicherà giornalmente all'appaltatore il numero dei pasti suddivisi per ordine scolastico

L'appaltatore dovrà provvedere alla compilazione giornaliera di appositi moduli per la rilevazione dei pasti erogati; a fine mese copie di tali moduli dovranno essere consegnati al referente dei servizi scolastici.

I pasti, di cui all'art. 3, dovranno essere serviti nei seguenti orari:

Scuola dell'Infanzia	ore 12,30
Scuola Primaria	ore 12.30

L'appaltatore dovrà attenersi alle eventuali modifiche degli orari di consegna in relazione alle variazioni degli orari scolastici.

ART. 5 - GESTIONE SERVIZIO MENSA

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti con proprio personale, provvedendo alle seguenti incombenze:

- Acquisto delle derrate;
- Preparazione e distribuzione agli utenti delle porzioni loro spettanti, previa predisposizione delle stoviglie e di quanto necessario sui tavoli mensa;
- Verifica e mantenimento delle temperature dei cibi cotti (60°c / 65°c per i cibi caldi e 0°c / 4°c per i cibi freddi) sino al consumo dei pasti;
- Provvedere giornalmente alla detersione e disinfezione di tutte le stoviglie, superfici, attrezzature, recipienti per rifiuti, pavimenti, lavelli, pulizia e locale refettorio ecc..;

Il Comune di Bobbio Pellice mette a disposizione dell'appaltatore per la durata del contratto i locali Cucina e refettorio esistenti presso la struttura Comunale in Via Capitano Mondon n. 1.

L'appaltatore deve ritenersi impegnato a rispondere alle medesime condizioni contrattuali nel caso in cui i locali mensa venissero trasferiti presso altra struttura comunale.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad integrare e/o completare le attrezzature di cucina necessarie, ed indispensabili per il buon funzionamento del Servizio senza richiedere oneri aggiuntivi, in particolare è tenuta ad un rinnovo delle stoviglie utilizzate

La normale manutenzione delle attrezzature è a carico della Ditta appaltatrice, mentre l'eventuale spesa per l'acquisto o la sostituzione di grosse apparecchiature sarà a carico del Committente, salvo che per danneggiamento provocato dal personale nell'esecuzione del servizio.

ART. 6 - SMALTIMENTO RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA

La raccolta e lo smaltimento rifiuti e quanto altro connesso e derivante dallo svolgimento del servizio deve essere effettuato secondo le norme vigenti nel territorio comunale e a completo carico, anche economico, dell'appaltatore. Lo smaltimento di casse, scatole e materiali ingombranti deve essere effettuato presso le aree autorizzate.

ART. 7 - TRASPORTO PASTI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI

I pasti oggetto del trasporto dovranno essere recapitati in contenitori di acciaio inox termici multiporzioni, costruiti con materiali conformi all'attuale normativa, che consentano il mantenimento della temperatura, per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, non inferiore a 60°c-65°c mentre gli alimenti deperibili freddi tra 0°c e 4°c.

La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalle normative attualmente in vigore.

I contenitori non dovranno essere aperti prima della distribuzione.

I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

La Ditta appaltatrice si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature sopraindicate per il periodo intercorrente dal momento della consegna e quella della somministrazione.

ART. 8 - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alle seguenti incombenze:

- verifica che le temperature dei contenitori abbiano una temperatura di 60° / 65°c per i cibi cotti da consumarsi caldi e tra 0° / 4°c per i cibi da consumarsi freddi;
- provvedere al mantenimento delle temperature sopra indicate, fornendo i carrelli scaldavivande, sino alle operazioni di consumo del pasto quali: condimento verdure, pasta, riso....;
- preparazione e distribuzione agli utenti delle porzioni loro spettanti, previa predisposizione delle stoviglie e quanto necessario sui tavoli mensa;
- giornalmente si dovrà provvedere alla detersione e disinfezione di tutte le stoviglie, superfici, attrezzature, recipienti per rifiuti, lavelli, etc...;

ART. 9 - PERSONALE

La Ditta appaltatrice dovrà designare una persona avente la qualifica di responsabile del servizio mense, con titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, che sovrintenda alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto e sia garante del pasto stesso, nonché diretto interlocutore delle Commissioni di cui ai successivi articoli.

Il personale addetto al servizio di refezione scolastica dovrà essere dotato di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza (camici, cuffie, guanti, ecc...).

Resta inteso che il personale non dovrà essere presente in servizio nel caso di sintomi che possano originare malattie a possibile trasmissione alimentare.

Il personale dovrà inoltre possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti ed all'ambiente in cui è chiamato ad operare.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà assorbire il personale che fino alla scadenza del precedente contratto è stato impiegato nei servizi di cui all'oggetto.

La Ditta aggiudicataria ha inoltre l'obbligo di riconoscere a tale personale il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio maturata.

La Ditta, prima di assumere l'appalto, dovrà comunicare l'elenco nominativo del personale e le eventuali variazioni che si verificassero nel corso della gestione.

Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti che non fossero ritenuti idonei.

Il numero delle persone addette al servizio mensa presso i centri di cui ai precedenti artt. dovrà essere nella misura minima di 1 ogni 50 utenti, il numero delle persone addette alla cucina per garantire l'ottimizzazione della preparazione pasti deve essere nella misura di un addetto ogni centoventi utenti o frazione di centoventi.

La ditta si obbliga altresì ad applicare nei confronti dei propri dipendenti le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili alla categoria.

L'aggiudicatario nei confronti del personale si impegna:

A. ad applicare il vigente contratto di lavoro, stipulato con le Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale ed i meccanismi di adeguamento o revisione

- prezzi in misura fissa, in rapporto all'indice ISTAT ed ai maggiori costi derivanti dal rinnovo del CCNL sottoscritto dalle organizzazioni maggiormente rappresentative a livello nazionale e dagli accordi integrativi per gli operatori del settore;
- B. ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro;
 - C. ad assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Ente o dei terzi nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non nella gestione del servizio;
 - D. a garantire adeguati meccanismi di sostituzione del personale in caso di congedi, ferie, malattia.

L'aggiudicatario dovrà dimostrare il regolare adempimento degli oneri contributivi, previdenziali, assicurativi ed assistenziali nei confronti dei lavoratori.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Comune ed il personale assunto dall'aggiudicatario ai fini dello svolgimento del servizio, pertanto tutto il personale adibito al medesimo lavorerà sotto l'esclusiva responsabilità del contraente, sia nei confronti della committente, sia nei confronti di terzi, per quanto concerne l'applicazione delle leggi per l'assicurazione obbligatoria, tutela ed assistenza del personale e di tutte le altre vigenti, restando pertanto a carico della Ditta aggiudicataria tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali.

L'aggiudicatario per tutta la durata del contratto, deve garantire la copertura assicurativa dei propri operatori, per infortuni e responsabilità civile. L'aggiudicatario è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti, agli operatori o a terzi, nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.

ART. 10 – MODALITA' OPERATIVE SERVIZIO MENSA

Il centro cottura dovrà essere costantemente pulito e disinfettato, in particolare la Ditta appaltatrice si dovrà impegnare a far disinfettare e disinfestare, almeno due volte all'anno, i locali e i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso a ditte specializzate.

Al termine delle operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, tutte le attrezzature dovranno essere sottoposte a sanificazione.

Inoltre l'appaltatore per la preparazione dei pasti, si impegna a:

- preparare ogni giorno i pasti con prodotti di ottima qualità il più possibile provenienti da coltivazioni biologiche, indicando la percentuale di impiego, con l'esclusione assoluta di alimenti precotti;
- non effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi, a parte il pane del giorno prima e destinato a fare i crostini per il minestrone
- effettuare gli approvvigionamenti in giornata d'uso per gli alimenti freschi e deperibili (es. carni) e in tempi il più possibile vicini al loro consumo per gli altri alimenti;
- non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- evitare la promiscuità fra le derrate (es. verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, ma solo a temperatura di refrigerazione nei frigoriferi.
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo: le uniche operazioni consentite sono la messa in ammollo dei legumi e lo scongelamento in frigorifero (in cella tra gli 0 e i + 4°C) degli alimenti surgelati e la cottura di quei cibi che possono essere raffreddati con l'abbattitore di calore il giorno prima del loro consumo e poi conservati a temperatura di refrigerazione fino al loro utilizzo (es. arrostiti, bolliti, ..)
- non friggere gli alimenti, ma privilegiare le cotture al forno, al vapore, le stufature;

- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollame, pesci, nonché dopo aver toccato la bocca, il naso, i capelli e al rientro in cucina dopo essersi assentati per qualunque motivo;
- osservare il divieto di fumo.

L'appaltatore si impegna ad attenersi scrupolosamente al menù predisposto dall'ufficio servizi scolastici in collaborazione con il competente ufficio ASL TO3.

Per quanto riguarda le grammature si rimanda alle tabelle dietologiche approvate dalla locale ASL TO3, allegate al presente capitolato - tenendo comunque conto di quanto segue:

1. il valore nutrizionale medio giornaliero dovrebbe corrispondere a :
 - 1600 calorie per un bimbo della scuola materna
 - 2000 calorie per un alunno della scuola elementare
2. La ripartizione energetica nella giornata dovrebbe essere:

colazione	15%	delle	calorie	totali
pranzo	40%	“	“	“
merenda	10%	“	“	“
cena	30%	“	“	“
3. Per cui il pranzo dovrebbe corrispondere a:
 - 640 calorie per un bimbo della scuola dell'infanzia
 - 800 calorie per un alunno della scuola primaria

E' consentita variazione al menù solo nei seguenti casi:

- a) guasti agli impianti necessari alla preparazione del piatto previsto
- b) interruzione temporanea della produzione per provate cause varie (scioperi, black-out...)
- c) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- d) mancata consegna delle derrate precedentemente ordinate
- e) costante non gradimento di alcuni piatti

Le modifiche giornaliere apportate al menù dovranno essere concordate precedentemente alla distribuzione con l'Ufficio del Comune.

ART. 11 - MODALITÀ' DI PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

L'appaltatore si impegna a (ad integrazione di quanto previsto dagli artt. precedenti):

- preparare ogni giorno i pasti con prodotti di ottima qualità, dando la preferenza a quelli provenienti da coltivazioni biologiche, con l'esclusione assoluta di alimenti precotti;
- non utilizzare prodotti in scatola, eccezione fatta per la conserva di pomodoro e il pomodoro pelato;
- non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi, a parte il pane del giorno prima e destinato a fare i crostini per il minestrone se previsto il giorno successivo.
- non effettuare precottura, ad eccezione di quei cibi che possono essere raffreddati con l'abbattitore di calore il giorno prima del loro consumo e poi conservati a temperatura di refrigerazione fino al loro utilizzo(es. arrostiti, bolliti, ..)
- evitare la sovracottura;
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- ad utilizzare prodotti alimentari rispondenti alla normativa attualmente in vigore in materia di etichettatura;

- attenersi, per la preparazione dei pasti, alle indicazioni qui di seguito meglio specificate;
- dotarsi di attrezzature idonee per la preparazione di particolari alimenti quali: purè, polenta, ecc.

ART. 12 - CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Gli approvvigionamenti devono essere effettuati in giornata d'uso per gli alimenti freschi e deperibili (es. carni) ed in tempi il più possibile vicini al loro consumo per gli altri alimenti.

Non dovranno essere utilizzati cibi transgenici.

Si dovrà comunque dare la preferenza a prodotti di origine locale, quando disponibili, provenienti da aziende che ne garantiscano la qualità (e che risultino dagli elenchi forniti dalla ASR-ASL TO3)

In particolare:

• CARNI ROSSE

Presenti nel menù come carni macinate per varie preparazioni (ragù, polpette, svizzerine), spezzatini, arrostiti, bistecche

Le carni di BOVINO devono:

- ⤴ provenire da uno stabilimento riconosciuto o registrato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004
- ⤴ essere disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso; l'etichettatura delle confezioni sottovuoto deve essere conforme alla normativa attualmente in vigore. In particolar modo le etichette dovranno essere sempre perfettamente leggibili, non dovranno presentare abrasioni o cancellature, dovranno riportare chiaramente la data di confezionamento e di scadenza, il numero di lotto, nonché l'identificativo completo della ditta produttrice.
- ⤴ rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE n. 1760/2000), essere sempre accompagnate dal relativo documento di tracciabilità comprovante il paese di nascita, di allevamento, di macellazione e di sezionamento del bovino oppure provenire da aziende aderenti a sistemi volontari di etichettatura e quindi dotate di certificazione per la qualità.
- ⤴ devono provenire unicamente da bovini adulti, categoria vitelloni, di età indicativa di 15 – 20 mesi, sia maschi che femmine, da preferire la razza piemontese ed i suoi incroci
- ⤴ provenire da allevamenti locali, dove per "locali" si identificano i bovini provenienti dal territorio della Val Pellice, del basso pinerolese (comuni di Pinerolo, Cavour, Villafranca, Vigone) e dei comuni confinanti della provincia di Cuneo (quali Barge, Bagnolo, Moretta), dove è più diffuso l'allevamento della razza piemontese.
- ⤴ essere trasportate e conservate ad una temperatura interna non superiore ai +4°C, come prevedere la normativa in vigore.
- ⤴ Le carni destinate alla macinazione devono provenire da tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla, reale) e non da rifilature; devono giungere in pezzature non inferiori al chilogrammo ed essere tritate al momento del loro utilizzo nei locali della cucina.
- ⤴ Le carni destinate alla preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette devono provenire da tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto) e devono avere pezzatura non inferiore al chilogrammo, ad eccezione delle cotolette che dovranno giungere già pronte per la cottura e presentate in porzione monodose (una per ciascun bambino).
- ⤴ Le carni destinate alla preparazione dello spezzatino devono provenire da tagli del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello); la carne in pezzi deve essere ottenuta in cucina a partire da tagli di pezzatura non inferiore al chilogrammo al momento della loro cottura.

• CARNI DI SUINO

Devono :

- ⤴ provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;

- ⤴ essere disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- ⤴ riportare sull'etichetta tutti i dati previsti dalla normativa in vigore. In particolar modo le etichette dovranno essere sempre perfettamente leggibili, non dovranno presentare abrasioni o cancellature, dovranno riportare chiaramente la data di confezionamento e di scadenza, il numero di lotto, nonché l'identificativo completo della ditta produttrice.
- ⤴ rispettare le disposizioni in tema di tracciabilità;
- ⤴ essere trasportate e conservate ad una temperatura interna non superiore ai +4°C, come prevede la normativa in vigore.
- ⤴ provenire da animali allevati, macellati e sezionati in stabilimenti regionali, di età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144.
- ⤴ sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

- **CARNI AVICUNICOLE**

- ⤴ Le carni avicole (pollo e tacchino) e di coniglio devono:
- ⤴ provenire da allevamenti italiani, aderenti al piano per il controllo delle salmonelle patogene, essere allevati e trasportati nel rispetto delle norme sul benessere animale.
- ⤴ L'alimentazione deve essere a base di granaglie non OGM
- ⤴ provenire da stabilimenti (macellazione, sezionamento) italiani riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- ⤴ essere commercializzate in base al Reg. CE N. 543/2008 del 16 giugno 2008 per gli avicoli.
- ⤴ essere trasportate e conservate ad una temperatura interna non superiore ai +4°C, come prevedere la normativa in vigore.
- ⤴ avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.
- ⤴ Giungere in cucina in confezioni integre e preferibilmente già sezionate nei tagli pronti per la cottura (petti, anche già affettati, cosce o sovracosce e coscette), onde evitare contaminazioni crociate con altri alimenti che transitano in cucina.
- ⤴ non devono essere in forma di carni tritate o di preparati (salsiccia, spiedini) ad esclusione delle rolate di pollo o di coniglio.

- **PRODOTTI ITTICI**

Devono:

- ⤴ provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- ⤴ essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002 e Reg. CE n. 2065/2001;
- ⤴ essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso
 - ⤴ essere superiore al 10%;
 - ⤴ avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.
- ⤴ I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.
- ⤴ Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.
- ⤴ il pesce deve essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato
- ⤴ essere trasportato e conservato a temperatura non superiore ai —18°C.
- ⤴ La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma. La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.
- ⤴ I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù.
- ⤴ Il tonno in scatola deve essere di colore chiaro e omogeneo; provenire da trancio intero di pesce; avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli; essere prodotto in salamoia, il condimento viene aggiunto in cucina al momento della preparazione,

dopo adeguata sgocciolatura. Provenire da aziende che garantiscono la sola presenza di tonno ed escludono la presenza di delfini o simili.

- **PROSCIUTTO COTTO**

Deve:

- essere di coscia;
- essere confezionato sotto vuoto;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti della normativa vigente;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- 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 deve essere eccessivo, deve essere compatto e senza parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato o tritato in cucina e conservato al temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

- **UOVA E OVOPRODOTTI**

Devono:

- intese quali ingredienti di altri piatti (frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza e prodotte a partire da uova biologiche.
- Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova (uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque), si dovranno usare uova fresche di gallina.

Le uova fresche di gallina devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Decreto 11 dicembre 2009)
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- giungere in imballaggi sigillati e integri
- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;
- avere Vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.
- La consegna presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.
- non presentare rotture, incrinature, imbrattamenti.
- Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze.
- Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.
- il rispetto delle norme sui residui dei farmaci negli alimenti deve essere dimostrato dal distributore con la presentazione, dietro richiesta, dei pertinenti accertamenti.

- **LATTE U.H.T**

- ⤴ E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).
- ⤴ Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.
- ⤴ Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

▲ Di provenienza regionale.

- **YOGURT**

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato" possibilmente con frutta non a pezzi;
 - essere confezionato in monoporzioni;
 - contenere fermenti lattici vivi *non inferiori a 10/8 per gr.* sia per Str. Thermophilus, sia per L. bulgaricus al momento della consegna;
 - essere privo di additivi e aromi
 - essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

- **FORMAGGI**

- ▲ freschi (stracchino, mozzarella, tomini,) e stagionati (toma a breve o media stagionatura,,) ricotta e sajas, questi formaggi devono essere di provenienza preferibilmente locale, dove per locale si intende il territorio della Val Pellice, i caseifici fornitori dovranno essere regolarmente riconosciuti o registrati.
- ▲ Il formaggio grattugiato deve essere ottenuto da parmigiano Reggiano Dop e deve essere grattugiato solo al momento del suo utilizzo, prima dell'aggiunta vanno differenziati i piatti destinati ad eventuali bambini allergici al formaggio.

- **PASTA**

Deve essere biologica certificata di grano duro e di vari formati, in modo da alternarli nella preparazione dei diversi piatti. La pasta per la pasta al forno deve essere una sfoglia all'uovo.

La pasta per la pizza è pasta di pane già lievitata da acquistarsi presso un fornaio il giorno del suo utilizzo per la pizza.

- **RISO**

Biologico per i piatti unici, le insalate di riso e riso con porri e patate, "parboiled" per le altre preparazioni.

- **GNOCCHI**

Di sole patate e senza conservanti aggiunti. Devono provenire da pastificio autorizzato locale ed essere freschi; la percentuale massima di farina deve rappresentare il 20% sul peso totale delle patate.

- **GNOCCHI DI SEMOLA**

Non confezionati, preparati in cucina con semola di grano biologica

- **POLENTA**

non precotta.

- **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- appartenere alle categorie commerciali di 1° categoria extra o di 1° categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;

- essere correttamente etichettati ai sensi del Reg CE n. 1221/2008;
- provenire da un operatore regolarmente registrato ai sensi del Reg.CE n. 852/2004;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92 e s.m.i. ;
- i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto da MIPAF;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

• **VERDURE**

Dare sempre la preferenza a verdure fresche e di stagione; quelle da consumarsi crude devono provenire da coltivazioni biologiche, così pure le patate e tutte le volte che è possibile dare la preferenza a prodotti locali .

Si accettano preparazioni surgelate solo biologiche per spinaci, fagiolini, carciofi e piselli, anche la base per il minestrone può essere surgelato, ma va integrato con verdure di stagione fresche.

Sono escluse le verdure inscatolate, ad eccezione dei pomodori per la preparazione dei sughi invernali, che devono essere biologici.

Per insalata mista si intende un misto di almeno tre verdure diverse, che variano a seconda della stagione (es. finocchi + carote + verza + insalata verde; pomodori + peperoni + olive).

L'insalata verde deve variare a seconda della stagione (es. nel periodo invernale valeriana e orchidea rossa, nel periodo primavera-estate romana).

Le verdure da consumarsi crude devono essere preparate nella stessa giornata del loro consumo, onde evitare la dispersione del loro potere nutritivo e affettate nel modo più sottile possibile.

Per la preparazione delle verdure gratinate si devono utilizzare verdure di stagione e fresche anche associate fra loro (es. patate + carote, cavolfiori e broccoli ecc.), variando la composizione il più possibile.

• **LEGUMI**

I Legumi secchi dovranno:

- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

• **FRUTTA**

Sempre fresca e di stagione, proveniente da coltivazioni biologiche o in regime di lotta integrata, in modo da poter essere consumata con la buccia.

Deve variare il più possibile nell'arco dell'anno scolastico. Le banane devono provenire da coltivazioni biologiche. Mele, pere, kiwi, di provenienza locale, dove per locale si intende il territorio del Pinerolese e comuni limitrofi.

• **CONDIMENTI**

Si deve utilizzare unicamente olio di oliva vergine o extra vergine, di ottima qualità, anche per la cottura e la preparazione delle teglie per il forno.

Il sale utilizzato deve essere quello marino integrale.

Si accetta l'uso del limone spremuto per le insalate.

Zafferano: per il riso, deve essere in polvere e contenere unicamente il prodotto indicato, quindi si escludono i preparati misti per risotti a base di glutammati e altre spezie.

- **BRODO VEGETALE**

Utilizzare solamente preparati liofilizzati biologici, senza glutammato in alternativa alla preparazione in giornata con verdure fresche.

- **PANE E ALTRI PRODOTTI DA FORNO (fette biscottate, biscotti, cracker)**

Devono essere a lievitazione naturale, senza grassi animali e vegetali; il pane di grossa pezzatura, affettato poco prima del consumo del pasto, di produzione locale .

E' escluso l'uso del pane condito, mentre si vuole affiancare al normale pane bianco anche la presenza di modiche quantità di pane prodotto con farina integrale e altri cereali, da variare a seconda delle richieste degli allievi.

- **BEVANDE**

Rappresentate unicamente da acqua potabile dell'acquedotto servita in caraffe .

- **OLIVE**

Snocciolate, verdi e nere, solo in salamoia.

- **PANGRATTATO**

Di solo pane pesto senza aggiunta di grassi.

- **BUDINI**

Preparati per budini, da dare la preferenza ai gusti di vaniglia e cioccolato, di provenienza biologica.

- **CONFETTURA**

La confettura di frutta (ciliegia, albicocca, pesca, ...ecc..) deve essere conforme alla normativa vigente in fatto di produzione di alimenti e di etichettatura, avere un contenuto di frutta non inferiore al 50%, di produzione regionale o al massimo italiana.

- **CIOCCOLATO**

Presentato in monoporzione, (da commercio equosolidale), fondente con 70% di cacao

- **FARINA**

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;

- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;

- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

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

- **BURRO**

Deve:

- essere confezionato;

- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;

- aver subito un processo di pastorizzazione;

- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +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 confezione, la data di scadenza. E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

• **ALTRI ALIMENTI**

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

E' consentita una variazione al menù solo nei casi previsti dall'art. 10.

Le modifiche giornaliere apportate al menù dovranno essere concordate precedentemente alla distribuzione dei pasti con l'Ufficio del Comune.

Il menù è unico per tutti e non potrà essere modificato da parte della Ditta aggiudicataria senza previa intesa ed autorizzazione dell'Amministrazione, in concerto con ASL competente, tranne per coloro che presenteranno una certificazione medica che comprovi l'esigenza di una dieta speciale per patologia.

Giornalmente dovranno comunque essere previsti un numero di pasti in bianco per malesseri giornalieri o indisposizione da parte dei bambini. Il pasto in bianco, indicativamente, potrebbe essere composto da: pasta in bianco (olio ed eventualmente parmigiano), pollo lesso o ricotta e verdura (non patate) bollita, e un numero di pasti vegetariani su richiesta, di cui all'allegato menù.

Le richieste del pasto in bianco dovranno essere comunicate entro e non oltre le ore 10 del mattino, salvo malesseri occasionali.

ART. 13 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti usati per la composizione dei pasti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative, anche per quanto riguarda la conservazione, la lavorazione, la distribuzione e si impegna altresì ad osservare tutte le prescrizioni che al riguardo fossero impartite dalle competenti Autorità.

L'accertamento delle caratteristiche dei prodotti alimentari usati per la confezione dei pasti di cui al presente Capitolato, potrà essere eseguito, oltre che da parte dell'Autorità Sanitaria competente, anche dai componenti della Commissione Mensa.

ART. 14 – GRAMMATURE

Sono da ritenere valide esclusivamente quelle indicate dall'ASL TO3, così vale anche per le ricette dei vari piatti presentati nel menù.

ART. 15 – ELENCO FORNITORI

La Ditta appaltatrice deve inviare, ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori; ogni aggiornamento in tale elenco dev'essere inoltrato all'Amministrazione Comunale.

Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti / servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della Ditta appaltatrice, è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'Amministrazione Comunale. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi cinque giorni dal ricevimento della stessa, l'Amministrazione Comunale non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla Ditta appaltatrice:

- di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione controllata;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della Ditta appaltatrice stessa e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. La Ditta appaltatrice pertanto, inserisce a sistema delle verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

Gli organismi di controllo dell'Amministrazione Comunale potranno verificare i prodotti dei fornitori qualificati.

ART. 16 – AUTOCONTROLLO.

La ditta appaltatrice è tenuta a rispettare le norme vigenti in tema di igiene generale e di autocontrollo di cui alla L. 283/62 e dal Regolamento CE n. 852/04, presentando il piano di auto controllo con particolare riferimento a:

- procedura di qualificazione dei fornitori
- elenco materie prime utilizzate
- procedura conservazione materie prime
- piano di pulizia e disinfestazione
- procedura di controllo delle temperature
- procedura di formazione dl personale
- procedura di igiene personale
- procedure per preparazione e somministrazione di Diete speciali.

La Ditta appaltatrice dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

La Ditta appaltatrice dovrà effettuare almeno due controlli analitici (durante i mesi di novembre e di marzo) sull'igiene della lavorazione, tramite apposita convenzione con laboratori privati autorizzati dal Ministero della Sanità, evidenziando i “punti critici di controllo”, (secondo il sistema di autocontrollo HACCP).

Gli esiti delle suddette analisi dovranno essere inviati all'Amministrazione Comunale entro il mese successivo al loro prelievo.

ART. 17 - RICHIAMO NORMATIVA

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche, la Ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, per cui si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti vigenti in materia di preparazione e distribuzione di sostanze alimentari, tra cui in particolare la legge 283/62, il D.P.R. 327/80, I Regolamenti comunitari n. 852/04 e 853/04.

ART. 18 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

L'appaltatore non potrà subappaltare o subconcedere in tutto o in parte, anche temporaneamente, l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato se non previa autorizzazione scritta del committente.

ART. 19 - PREZZO DEL PASTO

Resta convenuto che il prezzo pasto indicato nell'offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere indicato nel modo seguente:

COSTO PASTO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE MATERNE

- Comprensivo del costo di distribuzione € _____

COSTO PASTO PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE ELEMENTARI

- Comprensivo del costo di distribuzione € _____

ART. 20 - REVISIONE PREZZO DEI PASTI

Ogni 12 mesi i prezzi praticati dall'appaltatore saranno sottoposti ad eventuale revisione, in base all'aumento derivante dall'applicazione del tasso d'inflazione ISTAT assumendo quale indice di base gennaio 2011.

Il primo aggiornamento verrà applicato dal mese di settembre 2013 per l'anno scolastico 2013/2014.

La fatturazione verrà eseguita dall'appaltatore al Comune di Bobbio Pellice alla fine di ogni mese di servizio, sulla base del numero dei pasti forniti.

La fatturazione dovrà essere eseguita con le modalità e le ripartizioni che verranno precisate dagli uffici comunali competenti.

ART. 21 - ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale la predisposizione dei locali adibiti a cucina e a mense.

Sono altresì a carico comunale le spese relative al riscaldamento, acqua, gas, energia elettrica e telefono nonché l'approvvigionamento di tovaglie.

A carico comunale sono inoltre tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura dei pasti.

ART. 22 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'integrazione e la sostituzione o il completamento delle attrezzature con la relativa manutenzione che si rendono necessarie ed indispensabili al buon funzionamento del Servizio, oltre a quanto previsto dai precedenti articoli del presente Capitolato, tutte le spese connesse alla confezione, trasporto e distribuzione dei pasti agli utenti, quelle attinenti al ripristino dei locali utilizzati comprese le operazioni di pulizia e disinfezione dei medesimi ed i relativi detergenti e disinfettanti necessari, le spese per la stipula del contratto, nessuna esclusa. Sarà inoltre a carico dell'appaltatore la spesa per la stipula di una polizza assicurativa a copertura dei rischi derivanti dal contratto stipulato.

La Ditta dovrà provvedere altresì alla qualificazione professionale del personale.

ART. 23 - UTILIZZO DEI LOCALI E ATTREZZATURE

L'appaltatore potrà utilizzare il centro cottura per erogare il servizio mensa anche per altre scuole, previa autorizzazione del Comune e senza che tale attività pregiudichi il servizio svolto per conto del Comune di Bobbio Pellice. In tale evenienza la Ditta dovrà corrispondere al Comune di Bobbio Pellice una somma pari a € 0,26 per ogni pasto emesso.

ART. 24 - CAUZIONE PROVVISORIA

Alla ditta partecipante alla gara pubblica si richiede una cauzione provvisoria pari a 1/20 del presunto valore della gara.

Tale cauzione deve intendersi a garanzia della serietà dell'offerta, della successiva stipulazione del contratto e della conseguente presentazione della cauzione definitiva.

Nella busta contenente l'offerta deve essere contenuta pezza giustificativa, ricevuta o altro documento cartaceo che dimostri l'avvenuto versamento della cauzione provvisoria.

La cauzione provvisoria può essere costituita da:

- assegno circolare non trasferibile;
- versamento in contanti alla Tesoreria Comunale;
- vaglia postale;
- numerario versato al Tesoriere Comunale;
- fidejussione bancaria ed assicurativa depositata presso la Ragioneria Comunale, in questo caso la ditta aggiudicataria dovrà prevedere le seguenti clausole:

“La banca (o la società assicurativa) sottoscritta dichiara di prestare fidejussione con esplicita rinuncia ad avvalersi delle condizioni contenute nel primo comma dell'art. 1957 del Codice Civile”;

“Pronto pagamento a prima richiesta in deroga a quanto stabilito dall'art. 1945 del Codice Civile”.

La cauzione sarà svincolata secondo le modalità del vigente Regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Bobbio Pellice.

ART. 25 - CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta sarà obbligata, in sede di stipulazione del contratto, al versamento di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale con la forma e le modalità stabilite dall'articolo riguardante la cauzione provvisoria, oltre alle opere contrattuali.

ART.26- SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti la stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico della Ditta affidataria.

ART. 27- SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

- Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale, del servizio di ristorazione né quello di trasporto dei pasti.
- E' consentito il solo subappalto dei servizi accessori quali quello di derattizzazione e disinfestazione, di sanificazione, di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in carico e di manutenzione ordinaria dei locali.
- Il comune non intratterrà rapporti diretti con eventuali sub-appaltatori né procederà a pagamenti diretti ai medesimi, riconoscendo come interlocutore unico l'appaltatore.
- Il subappalto deve essere preventivamente autorizzato dal comune.
- Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

ART. 28 ASSICURAZIONE

- la Ditta Appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
- Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del gestore.
- L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto,

convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

- La ditta appaltatrice si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Bobbio Pellice debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.
- Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti da fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.
- L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per ogni sinistro.
- L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 29 - PENALITÀ' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il committente, per grave violazione alle norme prescritte dal presente Capitolato od alle normative vigenti in materia di gestione mense pubbliche, ha la facoltà di chiedere la risoluzione anticipata del contratto, previa diffida da comunicarsi all'appaltatore a mezzo di raccomandata, quando queste violazioni comportino situazione di particolare difficoltà per il committente. In caso di risoluzione del contratto il Comune si riserva il diritto di incamerare la cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni maggiori derivanti dalle suddette violazioni.

Nel caso che la ditta appaltatrice, per propria colpa, receda dal contratto, il committente introiterà il deposito cauzionale oltre i maggiori danni conseguenti alla risoluzione del contratto.

In caso di mancata prestazione del Servizio senza giustificata ragione, l'appaltatore sarà tenuto a corrispondere al committente l'eventuale differenza del pasto con quello che il committente dovrà sostenere per sopperire alla mancata prestazione.

L'appaltatore in tal caso sarà gravato anche di una penalità di € 2500,00 = per ogni giorno di ingiustificata interruzione.

Per l'inadempienza di quanto previsto dal presente Capitolato speciale di appalto, la Commissione di controllo, di cui al seguente articolo, proporrà alla Giunta Comunale una sanzione economica di Euro Duecento.

Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, sarà applicata dalla Giunta Comunale una sanzione pecuniaria pari al 30% del valore dei pasti non corrispondenti ai requisiti, su proposta della commissione di controllo e/o del Responsabile del servizio Istruzione del Comune.

Per inadempienza di quanto previsto dai precedenti articoli il committente detraerà dalla fatturazione mensile la somma di € 35,00 = orarie per ogni persona assente dal servizio di distribuzione per un periodo superiore ai tre giorni lavorativi.

Per quanto concerne le prescrizioni di cui ai precedenti articoli si fa riferimento a quanto stabilito dal 1° comma del presente articolo.

Nel caso si verificano inadempimenti ai compiti attribuiti alla persona responsabile del Servizio mense di cui ai precedenti articoli, il committente si riserva il diritto di chiedere la revoca dell'incarico e la sostituzione immediata con altra persona avente i requisiti richiesti.

In caso di violazione di norme igienico sanitarie inerenti i locali, le persone, la elaborazione dei cibi e la loro conservazione accertate dagli organi preposti per legge verrà comminata una penalità di € 1.600,00, salvo altra sanzione comminata da altri organismi.

In caso d'intossicazione di utenti causata da cibi avariati la giunta, valutata la gravità del caso, potrà procedere alla risoluzione del contratto, fatte salve le eventuali azioni civili e penali.

ART. 30 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore incorre nella risoluzione del contratto, anche nei seguenti casi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita
- quando si rende colpevole di frodi
- subappalto ad altri senza autorizzazione
- in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti norme sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro o previdenze varie
- all'irrogazione di cinque sanzioni nell'arco di dodici mesi.

In caso di intossicazione di utenti causata da cibi avariati per qualsiasi causa, la Giunta procederà alla immediata disdetta del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, fatte salve azioni penali e civili.

In caso di risoluzione l'appaltatore non potrà pretendere alcun risarcimento di danni né accampare diritti di sorta.

La risoluzione del contratto verrà dichiarata dalla Giunta Comunale con apposito provvedimento deliberativo.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'appaltatore sono a carico di quest'ultimo.

Nel caso di risoluzione del contratto, la cauzione prestata viene incamerata dal Comune.

ART. 31 - MODALITA' D'APPALTO

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà, mediante procedura aperta, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, secondo i criteri esposti nel presente Capitolato speciale d'appalto, e di seguito elencati all'art.34.

Il valore presunto dell'appalto è di € 103.296,60 I.V.A. esclusa, per l'affidamento del servizio per il triennio in considerazione.

ART. 32 – AGGIUDICAZIONE

Prezzo: fino ad un massimo attribuibile **40 punti**

Al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso sarà attribuito il massimo dei punti a disposizione; alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente più bassi secondo la seguente formula:

$$PA = \frac{P_m * P_{um}}{P}$$

Dove :

PA= punteggio da attribuire

P = prezzo di ciascuna offerta

Pm= prezzo minimo

Pum= punteggio assegnato al prezzo minimo

ART. 33 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE

Attribuire fino ad un massimo di 60 punti così suddivisi:

Punti

a) *Curriculum operativo d'impresa – Gare d'appalto aggiudicate per gestione mensa scolastica nell'ultimo triennio 2009-2011*

Max 5

Nessuna gara

0

Da 1 a 5 gare	3
Da 6 a 10 gare	5

<i>b) Possesso di certificazione di Qualità ISO comprovata da presentazione di apposito documento</i>		Max 8
Nessuna certificazione	0	
Possesso certificazione ISO da 1 anno	4	
Possesso certificazione ISO da 2 anni	6	
Possesso certificazione ISO da 3 anni	8	

<i>c) Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzate per il trasporto dei pasti</i>		Max 5
Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	1	
Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica	3	
Contenitori con coperchio attivo oltre alla Coibentazione termica	5	

<i>d) Adozione piano di autocontrollo HACCP</i>		Max 7
dovrà essere prodotto un piano dettagliato di autocontrollo di qualità del servizio in oggetto redatto secondo la metodica HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Comprensivo dei controlli di qualità ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs 155/97 che dovrà essere composto dal manuale di autocontrollo da applicare presso il centro di cottura e dal manuale da applicare presso i refettori delle scuole.		

<i>e) Fatturato d'impresa medio annuo relativo all'ultimo triennio 2009/2011 per il servizio di gestione mensa scolastica comprovato da attestazioni rilasciate da enti pubblici o privati</i>		Max 3
--	--	-------

Fino al valore di € 1.000.000,00#	0,50
Fino al valore di € 1.500.000,00#	1,00
Oltre il valore di € 1.500.000,00#	1,50

<i>f) Piano di organizzazione generale del servizio costituito da non più di 50 pagine contenente:</i>		Max 24
1- Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;		
2- Trasporto: modalità, tempi e mezzi utilizzati;		
3- Organizzazione del personale sul territorio: numero di persone, orario di lavoro, mansioni, formazione e aggiornamento del personale;		
4- Caratteristiche merceologiche delle materie prime;		
5- Gestione delle diete speciali;		
6- Menù per ricorrenze particolari;		
7- Utilizzo di prodotti a filiera corta- KM zero- "locali";		
8- Utilizzo di ulteriori prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni oltre a quelli già richiesti nel capitolato;		

- 9- Utilizzo dei prodotti DOP(denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta);
- 10- Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;
- 11- Piano di pulizia e disinfezione dei refettori con prodotti ECOLABEL.

g) *Proposte migliorative del servizio*
(non più di 10 pagine)

Max 8

- migliorie del servizio relative all'ottimizzazione per esempio della distribuzione dei pasti nei refettori scolastici (ricambio stoviglie, vassoi per servizio"self-service")

.....
Totale punti 60

In caso di A.T.I. per l'attribuzione dei punteggi di cui ai punti b) – d) è necessario che tutti i componenti del raggruppamento posseggano le certificazioni, altrimenti sarà attribuito un punteggio pari alla metà di quello previsto se l'A.T.I. è costituita da due soggetti, pari a 1/3 se l'A.T.I. è costituita da tre soggetti e così via.