



COMUNE DI REANO
CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

ANNI SCOLASTICI
2018/2019 (periodo gennaio-giugno 2019) - 2019/2020 - 2020/2021

Cod. CIG.7601458993

Approvato con deliberazione della Giunta Comunale n.41 del 14/09/2018

INDICE

TITOLO PRIMO - PARTE GENERALE

ARTICOLO 1 – DISPOSIZIONI GENERALI E OGGETTO DELL'APPALTO

ARTICOLO 2 - DURATA DELL'APPALTO

ARTICOLO 3 – TIPOLOGIA DI UTENZA - QUANTITATIVO DEI PASTI ANNUI – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, ADDEBITO ED INCASSO DEI PAGAMENTI DELL'UTENZA

ARTICOLO 4 – VALORE DELL'APPALTO

ARTICOLO 5 – MODALITÀ DI FINANZIAMENTO

ARTICOLO 6 – PREZZO DEL PASTO E REVISIONE PREZZI

ARTICOLO 7 – REQUISITI STRUTTURALI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ARTICOLO 8 – PAGAMENTI

ARTICOLO 9 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

ARTICOLO 10 – SPESE

ARTICOLO 11 - CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA

ARTICOLO 12 – CESSIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 13 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

ARTICOLO 14 - CONTROLLO

ARTICOLO 15 - CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

ARTICOLO 16 – SANZIONI E PENALITÀ

ARTICOLO 17 – INFORTUNI, DANNI PREVIDENZIALI E ASSICURAZIONE OBBLIGATORIA

ARTICOLO 18 – ATTREZZATURA, STOVIGLIE, GESTIONE DEI RIFIUTI, IMBALLAGGI

ARTICOLO 19 - PERSONALE, OBBLIGHI ASSICURATIVI, SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

ARTICOLO 20 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

ARTICOLO 21 – SUBAPPALTO

ARTICOLO 22 – DECADENZA, REVOCA E RECESSO DEL CONTRATTO

ARTICOLO 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 24 - VINCOLO GIURIDICO

ARTICOLO 25 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

ARTICOLO 26 - SPESE DI CONTRATTO

ARTICOLO 27 - CONTROVERSIE CON IL COMUNE

ARTICOLO 28 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ARTICOLO 29 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

TITOLO SECONDO - PARTE PRESTAZIONALE

ARTICOLO 30 - MENU'

ARTICOLO 31 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ARTICOLO 32 - LINEA REFRIGERATA

ARTICOLO 33 – CARATTERISTICHE DELLA DISTRIBUZIONE

ARTICOLO 34 – MODALITA' E CARATTERISTICHE TRASPORTO

ARTICOLO 35 - PERIODO DELLA FORNITURA

ARTICOLO 36 - MODALITA', LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA-PENALITA'

ARTICOLO 37 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO:

ALLEGATO 1A

Manuale applicativo della Regione Piemonte “Proposte operative per la refezione scolastica” - A.S.L. TO3 Collegno/Griglia di rotazione settimanale dei piatti – A.S.L. TO3 Collegno/Indicazioni relative alla scelta degli alimenti e delle modalità di cottura – A.S.L. TO3 Collegno - Ricette e grammature scuole dell'Infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

ALLEGATO 1B

Patto di Integrità.

ALLEGATO 1C

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.).

TITOLO PRIMO - PARTE GENERALE

ARTICOLO 1 – DISPOSIZIONI GENERALI E OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nell'art. 34 (**Criteri di sostenibilità energetica e ambientale**) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., inerente il conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Il servizio di refezione scolastica si ispira alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" approvate dal Ministero della Salute in data 16 aprile 2018.

L'appalto ha per oggetto la fornitura delle derrate, la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti caldi giornalieri per la refezione scolastica della **scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Reano, sita in Via Maria Vittoria n.45.**

L'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura dei cibi, effettuata in conformità alle vigenti normative di carattere igienico-sanitario mediante legame fresco-caldo e fresco-freddo, (è interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti), il confezionamento, il trasporto e la somministrazione degli stessi presso la sede scolastica di **Via Maria Vittoria n. 45**, la pulizia ed il riordino dei locali dedicati al servizio saranno effettuate dalla ditta appaltatrice secondo le modalità previste nei successivi articoli del presente capitolato.

Il servizio deve essere reso nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato speciale, nelle diverse fasi di:

- approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione nel plesso;
- somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo;
- preparazione, riordino, pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e degli utensili utilizzati nello svolgimento del servizio dagli utenti del servizio e dal personale della ditta appaltatrice;
- fornitura tovaglette, stoviglie, posaterie e materiale a perdere, (ad eccezione della posateria destinata all'utilizzo da parte degli utenti della scuola dell'Infanzia che dovrà essere in acciaio);
- fornitura di tutte le attrezzature necessarie;
- ordinaria assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

ARTICOLO 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata degli anni scolastici **2018/2019 (periodo gennaio-giugno 2019), 2019/2020 e 2020/2021**, nel periodo di funzionamento del servizio di refezione.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico della scuola servita, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. L'inizio ed il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale (A.C.) in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

Il servizio potrà essere sospeso per sciopero del personale docente e ausiliario: anche in tale ipotesi nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice, nell'intesa che è cura dell'Ufficio comunale competente darne comunicazione alla ditta almeno due giorni prima dell'evento.

ARTICOLO 3 – TIPOLOGIA DI UTENZA - QUANTITATIVO DEI PASTI ANNUI – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, ADDEBITO ED INCASSO DEI PAGAMENTI DELL'UTENZA

3.1. - TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da:

- alunni della scuola dell'Infanzia;
- alunni della Scuola Primaria;
- personale docente della scuola.

3.2. - QUANTITATIVO DEI PASTI ANNUI

Il quantitativo dei pasti riportato nel presente articolo ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale, in quanto il numero dei pasti da fornire giornalmente sarà determinato in base al calendario scolastico ed alla presenza effettiva degli utenti da comunicarsi alla ditta appaltatrice entro le ore 9,30 di ciascun giorno. Indicativamente potrà essere così quantificato:

FORNITURA TOTALE PASTI:

A.S. 2018/2019 (periodo gennaio- giugno 2019):

n° 3.400 per la scuola dell'infanzia,

n° 4.200 per la scuola primaria,

n° 400 pasti adulti

totale n° 8.000 pasti

A.S. 2019/2020:

n° 5.400 annui per la scuola dell'infanzia,

n° 7.200 annui per la scuola primaria,

n° 650 pasti adulti annui

totale n° 13.250 pasti annui

A.S. 2020/2021:

n° 5.400 annui per la scuola dell'infanzia,

n° 7.200 annui per la scuola primaria,

n° 650 pasti adulti annui

totale n° 13.250 pasti annui

PER COMPLESSIVI NUMERO 34.500 PASTI

calcolati sulla base dei pasti erogati nell'A.S.2017/2018.

La loro variazione in aumento o diminuzione, tenuto conto anche della possibilità di usufruire del cd. "pasto domestico", non potrà giustificare una eventuale richiesta di indennizzo o rimborso spese da parte della ditta appaltatrice.

Si precisa che il maggiore afflusso di utenti della scuola Primaria è concentrato nei giorni di lunedì, martedì e mercoledì, mentre rimane costante l'utenza della scuola dell'Infanzia nelle giornate dal lunedì al venerdì.

3.3. - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, ADDEBITO ED INCASSO DEI PAGAMENTI DELL'UTENZA

L'impresa appaltatrice dovrà fornire un sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, l'addebito dei pasti e l'incasso indiretto dei pagamenti (che dovranno transitare sul conto corrente del Comune e non dell'aggiudicatario), della rendicontazione, delle morosità. Sarà a carico dell'impresa appaltatrice la fornitura dell'hardware, del software, delle cards o le altre modalità previste, nonché la formazione di tutte le figure dell'ente e della scuola interessate dal processo di informatizzazione.

SI PRECISA CHE ATTUALMENTE IL SERVIZIO NON È INFORMATIZZATO.

REQUISITI MINIMI DEL SISTEMA INFORMATIZZATO

Il software proposto dovrà gestire tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento. Il sistema dovrà essere interamente utilizzabile via internet e vi potranno accedere il Comune, la società di ristorazione ed i genitori/tutori, ciascuno con specifico login e password, e dovrà inderogabilmente possedere almeno le seguenti caratteristiche e funzionalità:

- profili di accesso differenziati per tipologia di utenti;
- attribuzione e gestione, per ogni utente, di apposite credenziali individuali, da utilizzarsi per l'accesso alle varie funzionalità del sistema;

- attribuzione e gestione, per ogni utente, di un codice identificativo che individui in modo univoco le operazioni di versamento/ricarica e che rimanga invariato per tutto il ciclo scolastico dell'alunno;
- gestione prenotazioni/disdette relative a tutte le tipologie di utenza elencate nel presente articolo;
- sistema di gestione dei solleciti e delle comunicazioni tramite SMS e e-mail;
- aggiornamento tempestivo dei dati;
- funzionalità di storicizzazione, tali da garantire la ricostruzione a posteriori anche in caso di variazioni tariffarie, di eventuale fascia ISEE di appartenenza, ecc.;
- contratto di manutenzione e assistenza on-site full-risk per tutti i dispositivi e gli applicativi software utilizzati nell'ambito del sistema informatizzato, a garanzia del loro corretto e costante funzionamento;
- possibilità per il Comune di esportare ed elaborare i dati a fini statistici e reportistica;
- programma di formazione per gli addetti che preveda formazione iniziale e annuale.

La presenza di tutte le sopra elencate caratteristiche e funzionalità del sistema informatizzato fornito dovrà essere attestata con dichiarazione esplicita alla stazione appaltante e tramite dimostrazione pratica organizzata in data e sede concordata con l'Amministrazione, prima dell'aggiudicazione definitiva.

L'impresa appaltante è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili.

Si applicano le norme vigenti in materia di continuità e garanzia di dati contenuti in data base.

Sia nell'ipotesi che l'informatizzazione e la gestione del sistema siano assicurate direttamente dall'Aggiudicatario, sia che quest'ultimo ne preveda l'affidamento a terzi, il soggetto che provvede dovrà:

- utilizzare software regolarmente provvisti di licenza d'uso;
- gestire la raccolta dati e archiviazione sul proprio data center secondo le vigenti norme in materia di sicurezza delle informazioni.

Si richiede inoltre la gestione di uno sportello per l'utenza presso la sede municipale una volta al mese per 3 ore mensili (mercoledì pomeriggio)

Al termine dell'appalto a qualsiasi titolo l'Impresa appaltatrice dovrà trasferire all'Amministrazione comunale, senza alcun costo aggiuntivo tutta la strumentalizzazione utilizzata all'interno del sistema informatizzato compresi i dati registrati dal software.

A conclusione dell'appalto, la ditta dovrà consegnare la base dati all'Amministrazione comunale o alla nuova ditta aggiudicataria con le necessarie istruzioni del riversamento dei dati informatici, al fine di evitare ogni possibile interruzione del servizio o anomalie nella gestione.

Tali operazioni dovranno essere a costo zero per l'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 4 – VALORE DELL'APPALTO

La categoria del servizio è individuata nell'allegato IX del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 Codice dei contratti pubblici, Descrizione "Servizi alberghieri e di ristorazione"; il numero di codice CPV è: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

L'importo a base di gara, per singolo pasto, ammonta ad € 5,00 (IVA esclusa) oltre gli oneri per la sicurezza pari ad € 0,05 per pasto non soggetti a ribasso, per complessivi € 5,05 comprensivo di tutti i servizi indicati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il quantitativo presunto dei pasti per tutta la durata dell'appalto è di circa n° **34.500**.

Il quantitativo dei pasti è puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Il valore complessivo del presente appalto ammonta ad € 174.225,00 (oltre IVA) ed è comprensivo di € 1.725,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Detto importo si intende comunque non impegnativo in quanto l'importo definitivo sarà determinato dall'effettiva erogazione del servizio.

ARTICOLO 5 – MODALITÀ DI FINANZIAMENTO

Il servizio è finanziato con fondi comunali.

ARTICOLO 6 – PREZZO DEL PASTO E REVISIONE PREZZI

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato e negli allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta appaltatrice tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, il materiale, le attrezzature, i software, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

E' consentita l'applicazione di una revisione prezzi a partire dal secondo anno con le modalità previste dall'art.106 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i., purchè non venga alterata la natura generale del contratto.

ARTICOLO 7 – REQUISITI STRUTTURALI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria dovrà disporre di un centro di cottura in proprietà o in disponibilità per tutta la durata dell'appalto (mediante contratto o atto di impegno che ne attesti la disponibilità per il periodo contrattuale), regolarmente autorizzato secondo specifica normativa e posto a distanza non superiore a 35 Km dal Palazzo comunale, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale ACI –“opzione itinerario più breve”.

ARTICOLO 8 – PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 30 gg. dal ricevimento all'ufficio protocollo delle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dall'appaltatore per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, compilate indicando il numero di pasti consegnati nel corso del mese, distinti per scuola dell'infanzia e scuola primaria, previa acquisizione del DURC regolare e attestazione di regolarità delle forniture da parte del Responsabile del Servizio. Eventuali contestazioni sospenderanno il predetto termine.

L'amministrazione Comunale potrà rivalersi per il rimborso spese e per il pagamento di eventuali penalità per rifusione di danni già contestati all'I.A. mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

ARTICOLO 9 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, utilizzando allo scopo un apposito cc bancario- postale dedicato alle commesse pubbliche. La ditta comunicherà al Comune gli estremi identificativi del/i conto/i bancario/i o postale/i dedicato/i entro gg. 15 dall'aggiudicazione dell'appalto nonché delle generalità e del codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso/i.

ARTICOLO 10 – SPESE

Le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria comprese quelle contrattuali, dei diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'I.V.A. sarà a carico dell'A.C..

ARTICOLO 11 - CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA

L'operatore economico dovrà produrre le garanzie provvisorie e definitive con le modalità contenute nella lettera di invito.

ARTICOLO 12 – CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le vigenti disposizioni.

ARTICOLO 13 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le modalità di presentazione delle offerte e della documentazione di gara sono stabilite nella lettera di invito. Dovrà essere allegato il documento “Patto d'Integrità” regolarmente sottoscritto dalle ditte partecipanti alla gara.

ARTICOLO 14 - CONTROLLO

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte della organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, e in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti e affinché siano rispettate le norme generali di igiene dei prodotti alimentari previste dalle norme di legge.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e documentazione relativa.

Inoltre, il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.L. o ad organi tecnici specializzati per il controllo periodici interventi, con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle presenti condizioni, si provvederà all'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 16.

Il controllo sul funzionamento servizio mensa potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa" i cui membri potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario di refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà garantire due incontri per ogni anno scolastico (indicativamente nei mesi di dicembre e marzo) con la commissione controllo mensa, al fine di verificare il gradimento dei menù e per concordare con essa eventuali variazioni.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare due aliquote da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Reano - data di prelievo - tipologia di alimento) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4 gradi per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18 gradi per 72 ore.

ARTICOLO 15 - CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'impresa appaltatrice deve essere in possesso, a pena di esclusione dalla gara, di certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla norma della serie UNI EN ISO 9001:2000 o 9001:2008.

Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione *ipso iure* del contratto.

La ditta appaltatrice deve applicare altresì, a pena di esclusione dalla gara, il Piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. n. 192/2007, che individua nella propria attività processi, fasi e operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza dei servizi a garanzia dell'applicazione delle opportune procedure di corretta prassi igienica. Il piano di autocontrollo deve essere presentato all'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 16 – SANZIONI E PENALITÀ

1. La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

2. L'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta alla Ditta appaltatrice, applica sanzioni, di entità variabile come sotto indicata, da un minimo di €150,00 ad un massimo di € 1.000,00, nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:

2.1. qualità delle derrate non rispondente per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico: € 1.000,00;

2.2. grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto, senza immediata reintegrazione: € 500,00;

- 2.3. menu non rispondenti alle tabelle dietetiche approvate: € 500,00;
- 2.4. reiterato ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati, ai sensi dell'art. 113-bis del D.Lgs n. 50/2016;
- 2.5. mancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in mensa: € 1.000,00;
- 2.6. mancato rispetto delle temperature di sicurezza: € 500,00;
- 2.7. contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato: € 500,00;
- 2.8. ritrovamento di corpi estranei nei cibi: € 500,00;
- 2.9. mancata o non idonea preparazione e riordino dei locali: € 150,00;
- 2.10. mancato rispetto del piano di autocontrolli: € 500,00;
- 2.11. mancato rispetto delle norme igienico sanitarie in fase di preparazione e distribuzione: € 1.000,00;
- 2.12. mancato rispetto delle norme relative al personale: € 500,00;
- 2.13. mancato rispetto del rapporto pasti/personale in produzione o in distribuzione rispetto a quanto dichiarato in sede di gara: € 500,00;
- 2.14. mancata consegna dei pasti: € 1.000,00;
- 2.15. mancata comunicazione dell'elenco fornitori: € 150,00
- 2.16. mancato rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti: € 250,00
- 2.17. mancata variazione del menù a seguito di segnalazione di reiterato non gradimento di alcuni piatti come segnalato dalla Commissione controllo mensa: € 200,00
- 2.18. ulteriori casi di violazioni e inadempienze nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 500,00.
3. Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla Ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.
4. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
5. Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.
6. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate; in mancanza, l'Amministrazione potrà altresì procedere nei confronti della Ditta rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.
7. Qualora insorgano controversie in merito all'applicazione delle penalità del presente articolo sarà promossa a cura dell'Amministrazione Comunale una procedura per addivenire ad un accordo bonario tra le parti. Ove detto accordo non sia raggiunto la controversia sarà devoluta al Foro competente individuato all'art. 27 del presente Capitolato.
8. L'applicazione delle penali non preclude eventuali azioni giudiziarie da parte del Comune di Reano né richieste di risarcimento danni materiali e morali.

ARTICOLO 17 – INFORTUNI, DANNI PREVIDENZIALI E ASSICURAZIONE OBBLIGATORIA

La ditta appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Essa sarà unica responsabile dei danni provocati a cose e/o persone, compreso il proprio personale, durante l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

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 e da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza per responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della ditta nell'espletamento del servizio che dovrà avere massimali non inferiori :

- ad € 5.000.000,00 per ogni sinistro
- ad € 5.000.000,00 per danni a persone
- ad € 5.000.000,00 per danni a cose.

La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere presentata copia della polizza richiesta.

ARTICOLO 18 – ATTREZZATURA, STOVIGLIE, GESTIONE DEI RIFIUTI, IMBALLAGGI

La ditta appaltatrice deve provvedere a fornire ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione pasti come ad esempio carrelli portavivande, stoviglie, apparecchiature idonee a conservare le vivande alle opportune temperature.

La ditta appaltatrice deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per frigoriferi e congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni

Qualora gli apparecchi in questione fossero ad uso professionale e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, l'aggiudicatario dovrà fornire alla stazione appaltante documentazione dalla quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica a basso consumo.

Piatti, bicchieri e posate monouso devono essere in materiale plastico per alimenti certificato ,biodegradabili e compostabili, in conformità alla normativa UNI EN 13432/2002. Le posate monouso devono essere in materiale resistente, atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto con alimenti. I tovaglioli di carta devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'art.2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/6568/CE)

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Pertanto, i concorrenti dovranno indicare in sede di gara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

La ditta appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel centro di distribuzione, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato oppure, se in plastica, per almeno il 60%.

ARTICOLO 19 - PERSONALE, OBBLIGHI ASSICURATIVI, SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale.

In particolare, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'assorbimento del personale operante alle dipendenze della ditta precedente, dando attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

Tutto il personale deve essere in regola con le norme previste.

Tutto il personale adibito al servizio di distribuzione pasti deve essere professionalizzato, in possesso dell'attestato di formazione come indicato dalla normativa vigente in materia, costantemente aggiornato e deve conoscere le norme d'igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione ed essere in idonee condizioni di salute tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

In particolare il datore di lavoro, ai sensi dell'art. 25 bis del D.P.R. 14.11.2002 n.313, per tutto il personale impiegato prima dell'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso del certificato penale del casellario giudiziale di cui all'art.25 dello stesso D.P.R. in qualità di soggetto che intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'inesistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli artt. 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies e 609 undecies del Codice Penale, ovvero di irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

L'impresa aggiudicataria, prima dell'avvio delle attività e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, è tenuta a presentare l'elenco degli operatori e relativi curricula dai quali si evinca che sono rispettate le condizioni specificate.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicato.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto ed educato con gli utenti del servizio, con il personale docente ed ATA, con l'Amministrazione ed i dipendenti comunali, non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi od offensivi, ed esprimersi in linguaggio appropriato.

Considerato inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto e data la particolare natura dell'utenza, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto all'espletamento del servizio, anche sotto l'aspetto umano/caratteriale, nonché in termini di sensibilità e disponibilità.

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale deve essere provvisto di tessera di riconoscimento riportante la fotografia del lavoratore, le sue generalità, la data di assunzione, la ditta da cui il lavoratore dipende.

Dovranno essere previsti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, nè indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire gli armadietti per il contenimento dell'abbigliamento del personale stesso.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti e delle derrate alimentari alle scuole, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

L'appaltatore s'impegna ad osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali fino alla loro sostituzione, anche se indipendenti dalla natura industriale o artigiana dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, nonché tutte le norme vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro ed i dettami previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità civile e penale anche rispetto a terzi.

La ditta appaltatrice si impegna a comunicare al Comune il nominativo del responsabile del Servizio di Prevenzione e protezione e del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

L'impresa appaltatrice deve inoltre, prima dell'inizio del servizio, presentare il proprio Piano di Sicurezza.

L'offerta dovrà tenere conto degli oneri previsti per il piano di sicurezza degli addetti ai lavori.

La mancata ottemperanza a tali obblighi sarà motivo di risoluzione del contratto.

Tutti gli obblighi 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 e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo o di ogni indennizzo.

L'Ente ha predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), così come previsto dall'art.26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

L'appaltatore dovrà prendere atto di tale documento modificandolo e/o integrandolo sulla base della natura del servizio e di ogni diverso e ulteriore rischio rispetto a quelli specifici del servizio stesso.

Prima dell'inizio del servizio il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenze presenti presso il plesso scolastico in cui si svolgerà il servizio.

ARTICOLO 20 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà garantire la continuità giornaliera nell'espletamento dei servizi descritti all'art. 1 del presente capitolato d'oneri, escluso il periodo di chiusura della scuola.

Nel caso di interruzione o riduzione arbitraria del servizio, il Comune avrà diritto di sostituire od integrare l'Appaltatore o con altra ditta a spese dell'Appaltatore senza obbligo di preavviso.

Un'interruzione prolungata del servizio può determinare a giudizio del Comune la risoluzione del contratto per colpa dell'Appaltatore, con conseguente risarcimento degli eventuali danni sopportati dall'Amministrazione.

Per ogni ed eventuale caso di sospensione del servizio si applica l'art. 107. (Sospensione) del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 21 – SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione dei servizi di trasporto dei pasti (movimentazione dei contenitori isotermitici già chiusi a cura del personale della ditta), di pulizia e sanificazione dei centri di cottura ed eventuali interventi di pulizia straordinaria presso i refettori.

Nell'offerta deve essere indicata l'eventuale intenzione della Ditta appaltatrice di avvalersi del subappalto nei limiti accordati nel comma precedente.

Nell'ipotesi di subappalto si applica la disciplina dell'art.105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e dell'art. 19 del presente capitolato.

Si precisa comunque che nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto, anche in caso di subappalto, resta sempre la Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 22 – DECADENZA, REVOCA E RECESSO DEL CONTRATTO

La ditta appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) obiettiva incapacità dell'Appaltatore a svolgere le prestazioni di cui all'art. 1 con la necessaria cura, efficienza e tempestività.
- b) mancata assunzione o ingiustificata sospensione del servizio;
- c) sistematica e reiterata inosservanza delle norme del presente capitolato;
- d) intossicazione alimentare conseguente alla fornitura di pasti avariati;
- e) quando la ditta appaltatrice si renda colpevole di frodi;
- f) situazioni di altri inadempimenti previsti dal codice civile;
- g) in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie;
- h) comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno ai minori;
- i) la violazione delle norme di sicurezza;
- j) contestazione di almeno tre violazioni per ogni singolo anno da parte dell'amministrazione comunale;
- k) mancato rispetto da parte dell'impresa appaltatrice, dei suoi dipendenti e collaboratori degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Reano, adottato dalla stazione

appaltante con deliberazione di Giunta Comunale n. 6 del 26.02.2016, per quanto applicabile;

La decadenza del contratto verrà dichiarata dall'Amministrazione comunale mediante apposito provvedimento deliberativo. Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa della ditta appaltatrice sono a carico di quest'ultima.

La revoca, con conseguente risoluzione del contratto, può essere disposta anche quando la concessione del servizio non corrisponda più al pubblico interesse e l'Amministrazione non intenda più avvalersi dell'industria privata per la gestione del servizio.

In tutti i casi sopra previsti, l'infrazione deve essere contestata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento al concessionario, con assegnazione di un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) per la presentazione di eventuali contro deduzioni.

Per una corretta ed esaustiva applicazione dei casi di cui al presente articolo, si rinvia all'art 109 (Recesso) del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre che nei casi specificatamente elencati nel presente capitolato, sarà facoltà del Comune risolvere in qualsiasi momento, previa notifica degli addebiti, l'affidamento dell'appalto qualora si manifesti, a giudizio dell'Amministrazione, l'obiettivo incapacità dell'Appaltatore a svolgere le prestazioni di cui all'art. 1 con la necessaria cura, efficienza e tempestività, nonché per reiterate mancanze del personale impiegato.

Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio, a spese dell'appaltatore.

Rifusione spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sugli importi maturati a favore dell'Appaltatore ovvero mediante emissione di reversale di incasso qualora i crediti dell'appaltatore fossero inferiori alle penalità a lui comminate.

Per una corretta ed esaustiva applicazione dei casi di cui al presente articolo, si rinvia all'art 108. (Risoluzione) del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 24 - VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione della procedura espletata su MEPA, costituirà impegno per l'aggiudicazione a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata. Il Comune appaltante sarà invece impegnato solo ad intervenuta stipulazione del contratto.

L'aggiudicazione della procedura espletata su MEPA sarà notificata all'operatore economico interessato mediante PEC.

Ai fini delle comunicazioni, l'operatore economico elegge domicilio presso l'area messaggistica del MEPA.

ARTICOLO 25 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alle disposizioni relative agli appalti di servizi e forniture per conto dello Stato, ai contratti pubblici ed alle altre norme che regolano la materia.

ARTICOLO 26 - SPESE DI CONTRATTO

Tutte le spese di contratto, bolli, registrazioni, accessori e conseguenti, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 27 - CONTROVERSIE CON IL COMUNE

Ogni questione che insorgesse tra il Comune e l'operatore economico in ordine all'adempimento degli obblighi assunti con il presente contratto di appalto oppure all'esatta interpretazione delle norme contrattuali, sarà deferita al giudizio di tre arbitri da scegliere di comune accordo, i quali decideranno senza formalità di giudizio.

In caso di mancato accordo tra le parti sulla scelta del collegio, sarà nominata una nuova terna di arbitri, uno da parte dell'operatore economico, uno da parte del Comune e uno da parte del Presidente del Tribunale.

La decisione arbitrale sarà inappellabile. Le parti rinunciano al ricorso alla autorità giudiziaria.

Per l'arbitrato valgono le norme del codice di procedura civile.

Le spese di giudizio saranno anticipate dalla parte che avrà avanzato domanda di arbitrato.

La decisione degli arbitri, si estende anche alle spese di giudizio.

Il foro competente è il foro di Torino.

ARTICOLO 28 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento Ue 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

ARTICOLO 29 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento al quale potranno essere richieste notizie in merito al presente appalto è la sig.ra Emiliana TAPPO, responsabile dell'Area Amministrativa.

Tel. 011/93.10.244

Fax 011/93.10.510

E-mail: comune.reano.to@legalmail.it

TITOLO SECONDO - PARTE PRESTAZIONALE

ARTICOLO 30 - MENU'

Il pasto caldo giornaliero pro-capite sarà costituito da:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno (verdura cotta o cruda)
- frutta o mousse di frutta o dessert o yogurt o budino
- pane
- acqua minerale

in modo da garantire con questi alimenti il corretto apporto di vitamine e sali minerali.

In alternativa al pasto classico (primo e secondo piatto) potrà essere fornito il “piatto unico” che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale piatto dovrà comunque essere accompagnato dal contorno e dalla frutta e comunque non dovrà essere fornito più di una volta ogni quattro settimane.

Il menù sarà proposto dalla ditta concorrente e dovrà essere formulato in base ai piatti e secondo la grammatura indicata nelle tabelle dietetiche fornite dalla A.S.L. TO 3 ed allegate al presente capitolato; esso sarà comunque sottoposto all'approvazione dell'autorità sanitaria competente che potrà stabilire eventuali variazioni.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, un *Piano di informazione agli Utenti* relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Il menù dovrà essere formulato sulla base delle seguenti indicazioni:

PRIMI PIATTI:

- una volta in settimana minestra di verdura o cereali;
- una volta in settimana risotto;
- una volta in settimana pasta con ragù di carne;
- una volta in settimana pasta al pomodoro o con verdure;
- una volta in settimana passato di verdure o legumi o vellutata;
- una volta ogni quattro settimane, a rotazione, un piatto scelto fra: gnocchi di patate, pasta pasticciata al forno, pizza (nel menù estivo), polenta (nel menù invernale).

Trattandosi di “piatto unico” sarà seguito da un porzione di verdure cotte o crude.

SECONDI PIATTI:

- una volta in settimana piatto freddo composto a rotazione di due pietanze scelte fra formaggio, prosciutto, bresaola, tacchino, manzo stufato. Il piatto freddo può essere sostituito con frittata o torta salata;
- una volta in settimana pesce (fresco o surgelato, in filetti, tranci, polpette ecc.);
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di pollo o tacchino (a rotazione pollo o tacchino arrosto, petti di pollo o tacchino);
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di vitellone o vitello (a rotazione hamburger, polpette o polpettone, spezzatino, arrosto);
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di maiale (lonza, scaloppine al limone).

Con cadenza quindicinale, il piatto di carne dovrà essere sostituito da legumi con adeguato apporto proteico. Ogni giorno dovrà essere previsto un contorno composto di verdura cotta o di verdura cruda biologica.

A seguire dovranno essere serviti frutta di stagione biologica (tre volte la settimana) o banana (una volta la settimana) o budino o torta (una volta la settimana) oppure yogurt biologico - (nel menù estivo), garantendo l'equilibrio degli apporti di energia e nutrienti del pasto che vanno a concludere.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale rideterminare la sequenza delle portate.

La ditta concorrente dovrà presentare, unitamente all'offerta, un menù per il periodo estivo (indicativamente dal 1° aprile al 31 ottobre) ed uno per il periodo invernale (indicativamente dal 1° novembre al 31 marzo), prevedendo una rotazione di **otto settimane**, che garantisca un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia di età a cui è destinato.

Il menù sarà identico qualitativamente per tutti gli utenti del servizio, ma difforme quantitativamente (nella grammatura) in relazione alla diversa età degli utenti, come previsto dalla apposita tabella fornita dalla A.S.L. TO 3 ed allegata al presente capitolato. Le porzioni servite devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari. Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale, sia in relazione all'andamento stagionale che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza (sostituzione di pasti ripetutamente non graditi dagli utenti).

L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi:

- 1) in caso di sciopero;
- 2) per cause di forza maggiore.

Per l'ipotesi di cui al punto 1), la Ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente del Comune di Reano.

Per l'ipotesi di cui al punto 2), la Ditta appaltatrice si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente del Comune di Reano, che comunque non prevederà l'impiego di piatti pronti e senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

Inoltre, devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali, menù per utenti celiaci, vegetariani o rispondenti ad esigenze etnico religiose, su prescrizione medica o su richiesta motivata della famiglia, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera da parte dell'Ufficio comunale competente del Comune di Reano, ciò non comportando comunque variazioni di prezzo.

Menù per diete speciali e pasti in bianco.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, che dovranno essere preparate nella stessa giornata destinata al consumo. **I menù dietetici dovranno, per quanto possibile, attenersi al menù – base.** Pertanto, la ditta aggiudicataria provvederà ad elaborare modelli rispondenti il più possibile ai menù proposti, che prevedano la sostituzione dei vari piatti sia per la dieta “in bianco” che per regimi dietetici “personalizzati”, o per diete “etnico-religiose e vegetariane”, su prescrizione medica o su richiesta motivata della famiglia, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera da parte dell'Ufficio comunale competente del Comune di Reano, ciò non comportando comunque variazioni di prezzo.

Per gli utenti affetti da “celiachia” dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti “senza glutine”; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. I menù dietetici per celiachia dovranno fare riferimento al prontuario degli Alimenti dell'Associazione Nazionale Celiachia ed alla Legge quadro n. 123/2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”.

Per gli utenti che richiedono:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con carni di altro tipo, legumi, pesce, uova o formaggio, alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite soltanto con: legumi, pesce, uova o formaggio;
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Modalità di fornitura diete speciali e pasti in bianco

1. La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzione e termosigillata, etichettata, con il nome dell'utente e scuola di appartenenza, che risulti immediatamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto. Sulla base dei menù in vigore, ogni giorno verrà trasmesso, via e-mail o via fax, l'elenco nominativo delle diete speciali.

2. Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti (normali ed in bianco), verranno segnalati i nominativi degli utenti con dieta speciale effettivamente presenti a mensa.

La Ditta nella fornitura delle diete speciali giornaliere dovrà attenersi scrupolosamente a quanto richiesto nell'ordine effettivo dei pasti; le diete dovranno essere quanto più possibili simili agli alimenti convenzionali dei menù.

3. Per le monoporzioni deve essere garantito oltre l'aspetto organolettico dei piatti proposti, il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nettamente separate dalla normale produzione dei pasti. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

4. La Ditta appaltatrice, in relazione a quanto sopra, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati, assumendosi le conseguenti responsabilità ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 in materia di protezione dati personali.

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodo di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

ARTICOLO 31 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Nello specifico devono rispettare i requisiti di cui al D.M. 25.07.2011.

All'inizio di ogni anno di servizio la ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale l'elenco dei fornitori con la specifica della merce fornita.

Tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato in caso di variazioni.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle prescrizioni di legge.

Devono essere di produzione regionale o nazionale, come di seguito descritto.

ORTOFRUTTA

Sono richiesti prodotti stagionali "a filiera corta" (che abbiano un minor numero di intermediari commerciali tra produttore e consumatore), "KM0" (intesi come prodotti provenienti dal territorio della Regione Piemonte) "DOP" o "IGP" nelle tipologie che risulteranno dall'offerta tecnica dell'Aggiudicatario.

Caratteristiche generali dei prodotti:

- stagionali, preferibilmente di "coltivazione a pieno campo";
- tutti derivanti da agricoltura biologica certificata dagli Organismi di controllo autorizzati;
- i prodotti devono appartenere alla Categoria 1[^];
- di produzione regionale o in alternativa nazionale per la frutta reperibile sul territorio nazionale;

Inoltre devono:

- rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 25/07/2011;
- essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- puliti, vale a dire privi di terra, di residui di fertilizzanti e antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;
- è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Le forniture devono tenere conto del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 04/08/2000 (sospensione cautelativa della commercializzazione e dell'utilizzazione di taluni prodotti transgenici sul territorio nazionale a norma dell'art. 12 del Regolamento CE n. 258/97).

I prodotti ottenuti con procedure di coltivazione o produzione cosiddette "biologiche", richiesti da codesta amministrazione dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutti i riferimenti normativi sono subordinati al rispetto della Legge n. 128 del 24/04/98 (disposizione per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla CE)

ORTAGGI – INSALATE

I prodotti devono essere conformi alla L. 13.05.1967 n. 268 e s.m.i.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera, dovranno essere opportunamente variate crude e cotte. Devono appartenere alla I° categoria extra o 1^ categoria. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Gli ortaggi dovranno avere provenienza regionale o nazionale ad eccezione dei prodotti non reperibili sul territorio nazionale.

E' ammesso l'utilizzo di ortaggi non biologici surgelati, se non freschi di stagione.

I pomodori pelati devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428/1975 e dall'art.27 del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

I pelati e la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito.

Le forniture devono riportare la specie e la zona di provenienza.

I prodotti non devono, inoltre, presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimico funzionali incipienti o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica, esistenti nell'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni nere da fumaggine, tacche crostose o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo).

ORTAGGI IV GAMMA

Gli ortaggi possono essere forniti in IV Gamma, conformi alla L. 13/5/2011 n. 77, purchè il prodotto stesso risulti ancora possedere il 70% di vita utile al momento dell'impiego.

LEGUMI

Oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati e/o secchi, confezionati a norma di legge.

I legumi secchi devono essere rappresentati da diverse tipologie (fagioli borlotti, ceci, lenticchie).

Alcuni cultivar di legumi richiesti:

fagioli: Borlotto, Cannellino;

lenticchie: di Villalba, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio;

ceci: comune, Cottolo, Migno, Principe.

FRUTTA DI STAGIONE

La frutta deve essere di stagione, di tipo biologico, di provenienza regionale o nazionale, ad eccezione dei prodotti non reperibili sul territorio nazionale.

Deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Le forniture devono riportare in bolla la specie, la provenienza della merce, il peso netto ed il peso lordo. Per la fornitura della frutta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- 1) la frutta deve essere di prima scelta, avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nella tabella dietetica, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito;
- 2) sono esclusi dalla fornitura i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimico funzionali incipienti od in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti e siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni nere, da fumaggine, tacche crostose o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo).

Si indicano alcuni tipi di cultivar richiesti:

- mele, pere, kiwi, albicocche, ciliegie, pesche: di produzione regionale (Piemonte)
- arance, limoni, mandarini: di produzione regionale (Calabria, Sicilia)
- uva: di produzione nazionale

SALUMI – prosciutto crudo, cotto, tacchino, manzo stufato, bresaola

Sono ammessi esclusivamente salumi crudi e cotti non insaccati; nei menù è richiesta la somministrazione di un prodotto DOP o IGP una volta al mese.

Deve essere indicato il termine minimo di conservazione, l'elenco degli ingredienti, il peso netto, la provenienza.

Tutti gli imballaggi devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia.

In particolare:

Il prosciutto crudo o cotto, privo di additivi, (polifosfati, ecc.) deve provenire da stabilimenti di produzione regionale o in alternativa, da regioni contermini, con carni di animali allevati e macellati in Italia. Deve essere di coscia, affettato, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

La fetta deve essere compatta, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.

Deve essere confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (se in monoporzione).

Il manzo stufato deve presentare consistenza compatta, gusto semi – dolce, odore gradevole e colore rosso scuro.

La bresaola deve avere un periodo di stagionatura non inferiore a 45 giorni.

Deve essere affettata sottilmente e facilmente masticabile anche dagli utenti più piccoli.

CARNI:

Tutte le carni devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 25/07/2011.

CARNI BOVINE fresche refrigerate sfuse o confezionate in atmosfera protettiva.

I prodotti dovranno provenire esclusivamente da un impianto di macellazione e laboratorio di sezionamento munito di riconoscimento CE, presso cui la ditta aggiudicataria abbia piena disponibilità di accesso, identificato con bollo contenente le diciture di legge previste. Dovranno essere certificate ai sensi della L.R. n.26/2006.

Devono essere conformi alla normativa vigente in materia di rintracciabilità ed etichettatura obbligatoria delle carni bovine.

Devono essere ottenute da bovini di razza piemontese, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, con certificazione e/o etichettatura di provenienza e di produzione di cui al consorzio di tutela CO.AL.VI. o di altro consorzio che garantisca la fornitura di carni piemontesi.

Dovranno essere scelti tagli che risultino, dopo la cottura, particolarmente teneri, soprattutto in considerazione dei soggetti (bambini) per i quali il servizio è allestito.

La carne per le polpette o il polpettone si intende utilizzata cruda e tritata in loco dopo essere stata spolpata e sgrassata.

Le carni dovranno provenire da animali non trattati con sostanze ormonali od antiormonali o comunque vietate.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CE del 16/09/1986. Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Dovrà essere garantita la temperatura idonea durante il trasporto e la conservazione fino al momento della cottura.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

Gli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con sostanze alimentari dovranno essere conformi alle disposizioni di legge.

CARNI SUINE - POLLAME

La carne suina, di pollo, di tacchino, deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

La fornitura deve essere sezionata, sgrassata, e completamente priva di ogni tipo di scarto. Dovranno essere scelti tagli che risultino, dopo la cottura, particolarmente teneri, soprattutto in considerazione dei soggetti (bambini) per i quali il servizio è allestito.

La **carne di suino** deve provenire da allevamenti piemontesi, macellata e lavorata in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE /853/2004 e s.m.i. e trasportata e conservata mantenendo la temperatura idonea;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto e può essere inserita preferendo tagli magri come la lonza .

Il pollame dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- deve provenire da allevamenti piemontesi, essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali e deve appartenere alla classe A;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

- dovrà essere garantita la temperatura idonea durante il trasporto e la conservazione fino al momento della cottura.

- non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene;

- deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;

- la carne deve essere di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda;

- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, devono essere privi da ammassi adiposi nella regione perinerele, ed in quella della cloaca;

- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumole, ecchimosi e macchie verdastre.

PANE

Il pane ed i suoi derivati devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 25/07/2011.

Il pane del tipo biologico, deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti, di pezzatura piccola. Non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o con altre tecniche successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

Non deve esserci crescita di muffa, non deve essere microbiologicamente contaminato.

FORMAGGIO

Si richiedono prodotti "a filiera corta" .

S richiede inoltre la somministrazione di un prodotto DOP o IGP una volta al mese.

Il formaggio da taglio deve essere: certosa, mozzarella, primosale, ricotta, tomini freschi e saltuariamente robiola, parmigiano reggiano e formaggi locali.

Il formaggio da condimento deve essere parmigiano reggiano ed essere prodotto da latte vaccino (non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico).

- dovrà essere stagionato da almeno 18 mesi;

- non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenze e altro;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiatura della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare odori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato.

I formaggi devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti, peso di ogni forma o confezione, data di scadenza. I formaggi freschi devono essere consegnati con una cadenza tale che, al momento della consegna, abbiano una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza

E' escluso l'uso di formaggini e sottilette.

PESCE

Il pesce può essere del tipo: platessa, nasello, palombo, scorfano, merluzzo, a rotazione.

Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per formazione di metamioglobina, i grassi non devono aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da "bruciature di surgelazione".

Deve essere freschissimo o surgelato e privo di lisce, in filetti o tranci, con caratteristiche tali che diano garanzie di salubrità e conservazione, secondo le norme di Legge.

Si precisa che il pesce surgelato deve essere in ottimo stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie, la pelle deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quanto la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

La grammatura del pesce è stata calcolata a crudo al netto.

Il tonno (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale) utilizzato per le pietanze o per le salse dovrà essere sempre al naturale o sott'olio di oliva. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di scatole aperte di tonno sott'olio o naturale. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore, e deve essere della varietà "pinna gialla". I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

PASTA

La pasta deve essere di pura semola o di semolato di grano duro e, solo saltuariamente, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena), esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta da fornire dovrà, pertanto, rispondere alle seguenti caratteristiche:

- lo stato di perfetta conservazione;
- odori e sapore gradevoli, che non denuncino acidità o presenza di muffa;
- aspetto uniforme;
- resistenza alla pressione delle dita;
- non farinosa;
- resistente alla cottura per 10 minuti, a seconda dei formati, senza spaccarsi o disfarsi, né presentarsi collosa e l'acqua di cottura non dovrà contenere brandelli di pasta, né rimanere lattiginosa, né dovrà lasciare notevole sedimento.

L'imballaggio e l'involucro devono recare in lingua italiana il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la denominazione e il tipo di pasta e il peso netto, la scadenza a carattere indelebile ben leggibile.

E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

RISO

Il riso biologico, di produzione regionale, deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge; non essere quindi, trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Non deve presentare difetti tipici: striatura, vaiolatura interna.

Deve appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato.

Il riso dovrà essere confezionato in imballi sigillati, possibilmente sottovuoto, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Su apposito cartellino assicurato sull' imballo dovranno essere indicati il gruppo di appartenenza e la varietà.

GNOCCHI

Gli gnocchi somministrati solo saltuariamente devono:

- essere preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso,
- essere preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti.

CEREALI

Devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 25/07/2011.

I cereali in grani devono essere conformi ai requisiti previsti dalla legge n. 580/67 e s.m.i..

Si richiede utilizzo di varie tipologie di cereali a rotazione, con inserimento nel menù anche di farro, kamuth e grano saraceno.

FARINA

Deve essere biologica.

Deve provenire da aziende agricole operanti sul territorio regionale con caratteristiche e qualità di cui alla Legge n. 580/67 e s.m.i..

FARINA DI MAIS

La farina di mais deve provenire da aziende agricole operanti sul territorio regionale e deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, conforme alla Legge n. 580/67 e s.m.i..

UOVA

Devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 25/07/2011.

Si raccomanda la fornitura di prodotti provenienti da stabilimenti che operano sul territorio regionale. Le uova fresche pastorizzate provenienti da allevamenti biologici a terra,devono pervenire in confezioni originali conformi alle norme vigenti e correttamente etichettate, avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Le confezioni devono riportare ben visibile la scadenza. I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta dalla normativa sia mantenuta per tutta la durata del trasporto.

LATTE

Il latte deve essere biologico intero, fresco pastorizzato, di produzione regionale e rispondente al regolamento sulla vigilanza igienica del latte. Deve essere confezionato, conservato e trasportato mantenendo la temperatura idonea. Il latte parzialmente scremato a lunga conservazione potrà essere utilizzato in cucina per le lavorazioni (purea, impanature, ecc.), mentre per la preparazione dei budini si dovrà utilizzare latte fresco pastorizzato.

YOGURT

Lo yogurt biologico intero o parzialmente scremato, deve essere fornito in monoporzione ed arricchito alla frutta o ai cereali, trasportato e conservato alla temperatura idonea. Non deve contenere coloranti ed i vasetti devono riportare in modo ben visibile la data di scadenza, il loro contenuto non deve superare le 150 kcal e tra gli ingredienti non deve essere presente lo sciroppo di glucosio o fruttosio.

DOLCI –BUDINO

La scelta deve cadere su dolci semplici come torta margherita, torta di mele, torta allo yogurt, con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele.

Il budino deve essere preconfezionato negli appositi vasetti monoporzione da 125 g. e che abbia ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

ZUCCHERO

Deve essere di buona qualità e non deve presentarsi cristallizzato e deve essere conforme al D.Lgs. n. 51/2004.

CONDIMENTI

L'olio usato per gli alimenti a crudo, deve essere fornito sollecitamente su richiesta e secondo le esigenze della scuola.

L'olio da utilizzare per la confezione dei cibi, sia a crudo che a cotto è l'olio di oliva extra vergine di produzione nazionale biologica e pertanto dovrà essere olio commestibile, in perfetto stato di conservazione, ottenuto meccanicamente dalle olive senza aver subito manipolazioni chimiche ad eccezione del lavaggio, della filtrazione e della sedimentazione, senza aggiunte, altresì, di sostanze estranee o di oli di altra natura. Deve inoltre avere l'odore ed il sapore dell'olio di oliva.

L'olio extravergine di oliva dovrà essere fornito in lattine ermetiche chiuse apribili soltanto mediante effrazione oppure munite del suggello di garanzia recante la denominazione e la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.

Sui recipienti devono risultare con caratteristiche indelebili, ben visibili e in lingua italiana, la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume ed il peso netto della merce, il nome e il cognome e la ragione sociale del confezionatore nonché il luogo dello stabilimento e del confezionamento.

In caso di impiego saltuario di olio di semi (da utilizzare a crudo e non per la cottura) è opportuno orientarsi sulla scelta dell'olio di arachide.

Il burro deve essere biologico, fresco, genuino, pastorizzato, correttamente conservato, utilizzato solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a bassa temperatura.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve esserci crescita di muffa, non deve essere microbiologicamente contaminato.

Non si deve usare la margarina.

Non si devono utilizzare panna o salse a base di maionese.

Il sale va utilizzato in quantità moderata.

Il sale alimentare deve essere preferibilmente integrale e/o iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Salute, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici.

L'aceto: si chiede di dare alla scuola una fornitura mensile di aceto, di puro vino, secondo le richieste avanzate.

Per odori e aromi si intendono: prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, basilico, lauro, cipolla, aglio, a seconda delle necessità.

ACQUA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale naturale nella quantità media di 250 cc per utente.

L'acqua deve essere di tipo minerale naturale in confezione richiudibile da un litro e mezzo fornita in bottiglia di plastica, tenendo conto che:

- per la scuola dell'infanzia: 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 6 bambini (d'estate 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 4 bambini);
- per la scuola elementare: 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 6 bambini (d'estate 1 bottiglia da 1,5 litri ogni 4 bambini).

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

La qualità dei prodotti dovrà essere conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti, conformemente alle normative vigenti, in particolare prodotti dovranno essere confezionati in confezioni in contenitori di vetro o in banda stagnata o altro materiale per alimenti.

Tutte le diciture previste dalle norme delle vigenti leggi dovranno essere riportate sui singoli contenitori.

I contenitori in banda stagnata non dovranno presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, bombature dei fondelli, devono essere privi di polvere e di condense d'umidità.

Non è consentito l'utilizzo di derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di congelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate compresi i limiti di contaminazione microbica previsti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

L'Impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a: comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati; consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali), ai sensi dei regolamenti CE n. 178/02, 852/04 e 853/04; dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti; dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati o derivati da OGM.

UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie: da agricoltura biologica - regime di controllo CEE; nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale; sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

ALIMENTI OGM FREE

I prodotti alimentari devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazione attestante tali assenze, con le limitazioni attualmente previste dal Reg. CE n.49/2000 e s.m.i.

COTTURA

Per una migliore digeribilità degli alimenti si richiede la cottura a vapore, al forno, in umido e comunque evitando le frittture (le frittate o comunque gli alimenti per i quali è prevista la frittura dovranno essere cotti al forno).

Sono da evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdure, pasta).

Non devono essere utilizzati:

carne al sangue, cibi fritti, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti residui dei pasti dei giorni precedenti, verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti preparati presso il centro di cottura in proprietà o disponibilità della ditta aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto, regolarmente autorizzato secondo specifica devono comunque rispondere ai dettami di legge per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. n. 327/80 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Per la cottura devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox o vetro; per la preparazione dei pasti dietetici per celiachia è obbligatorio utilizzare tutte le attrezzature adeguate, esclusivamente dedicate per la messa in sicurezza del pasto.

ARTICOLO 32 - LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura (arrosti,lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi) purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo la vigente normativa, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra + 1°C e + 4°C.

Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione e congelamento da riattivare nel punto di distribuzione.

ARTICOLO 33 – CARATTERISTICHE DELLA DISTRIBUZIONE

Il servizio di distribuzione del pasto è previsto per la scuola dell'infanzia e primaria e consiste nella:

- preparazione dei tavoli (con posate, piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, eccetto le posate di acciaio per la scuola materna) e distribuzione dei pasti mediante l'utilizzo di appositi carrelli idonei al servizio, forniti dalla ditta appaltatrice;
- dopo la consumazione del pasto: pulizia del tavolo con soluzione disinfettante, fornito dalla ditta appaltante, per la superficie piana, pulizia del banco di distribuzione del cibo e di tutti gli arredi e delle stoviglie, dei refettori e pulizia sedie (si precisa che le sedie dovranno essere poste sopra i banchi), pulizia dei pavimenti; i prodotti di pulizia utilizzati,tutti a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere ecologici certificati Ecolabel ovvero conformi a quanto previsto dalla normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 06.02.2009 n.21) e nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D.Lgs. 25.02.2000 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 06.10.1998 n.392 sui presidi medico-chirurgici. E' vietato detenere i prodotti suddetti nelle zone di distribuzione dei pasti;
- fornitura di sacchi idonei (sacchi trasparenti) all'asportazione dei rifiuti e conferimento dei medesimi agli appositi cassonetti di raccolta differenziata che attualmente nel comune di Reano viene svolta con il sistema "porta a porta".

Presso il plesso scolastico dovrà essere sempre disponibile la seguente documentazione aggiornata:

- registro con data dei singoli interventi;
- tipo dell'intervento eseguito;
- prodotto utilizzato;
- schede tecniche dei prodotti utilizzati

Nel plesso indicato dall'Amministrazione Comunale, la Ditta dovrà provvedere al servizio di refettorio con proprio personale, che dovrà essere adeguatamente formato in campo igienico, con provate capacità attitudinali a svolgere le mansioni affidategli. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico, anche in termini di disponibilità e linguaggio.

All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Ufficio comunale competente, l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati al plesso; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Il servizio di distribuzione dei pasti dovrà essere effettuato rispettando le seguenti fasi di lavoro:

- a) ricevimento dei pasti - i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico;
 - b) predisposizione del refettorio: i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
 - c) preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi e apparecchiatura, ove necessario, con le tovaglie;
 - d) scodellamento e distribuzione pasti;
- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, integrare i condimenti dei contorni e, se necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire. Nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), dovrà essere sospesa la distribuzione ed avvertita contemporaneamente la cucina per la sostituzione per tutti gli adempimenti connessi e l'Amministrazione Comunale.

I contenitori vanno tenuti chiusi ed aperti solo nel momento in cui si inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze.

La distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.

Le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti, invitandoli all'assaggio delle stesse.

Le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale, aceto o limone (se richiesti), forniti al plesso dalla ditta appaltatrice.

I condimenti non devono essere lasciati all'interno del locale mensa o, se ciò non fosse possibile, dovranno essere riposti in apposito armadio fornito dalla ditta appaltatrice e chiuso a chiave.

La distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale.

Dopo aver completato la distribuzione i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere destinate ad altri usi ma dovranno essere eliminate in loco.

e) pulizia e riordino dei tavoli, delle sedie da posizionare sui banchi, dopo la consumazione dei pasti, ove necessario, anche al termine di ogni turno;

f) raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti che dovranno essere conferiti negli appositi cassonetti.

La Ditta ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.).

g) lavaggio utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;

h) lavaggio e riordino delle stoviglie;

i) pulizia di tutti gli ambienti utilizzati per lo svolgimento del servizio, ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti forniti dalla Ditta stessa.

Inoltre dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore per ogni 50 (cinquanta) utenti per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione.

E' richiesto lo svolgimento del servizio **in due turni** (1° turno alle ore 11,40 e 2° turno alle ore 12,40 circa) ed eventualmente il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Il personale in servizio presso i terminali di consumo dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei refettori.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere adeguatamente informato sui contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso contenuti.

Sarà cura della ditta appaltatrice effettuare sopralluogo dei locali con il personale preposto al servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare attraverso propri incaricati tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prescrizioni indicate nel presente capitolato.

ARTICOLO 34 – MODALITA' E CARATTERISTICHE TRASPORTO

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire immediatamente dopo la cottura mediante apposita attrezzatura e con automezzi riconosciuti idonei ed autorizzati ai sensi del D.P.R. 26/3/1980 n° 327 e s.m.i., e Regolamento CE N.852/2004 e s.m.i..

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, sanificati giornalmente o al bisogno, in modo da evitare che dai medesimi derivino insudiciamento e contaminazioni degli alimenti trasportati.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci quali ad esempio:

- Veicoli almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride.

L'appaltatore dovrà avere idonei contenitori termici per i pasti preparati, per la distribuzione e per garantire il mantenimento della giusta temperatura ed in caso di doppio turno comunque fino al momento della distribuzione.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i..

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, in buono stato di conservazione, con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per pasta, per sughi, per brodi, per pietanze e per contorni).

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati, con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere copia della documentazione del programma.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il contestuale trasporto di alimenti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

Il pasto dovrà arrivare al centro refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e secondo le condizioni previste dalla legge.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a 65° centigradi e la medesima temperatura dovrà essere garantita anche nel centro di distribuzione.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi debbono essere conservati a temperatura non superiore a +10°.

Il trasporto dei contenitori, il loro ritiro e il lavaggio dopo l'uso dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria.

Il quantitativo dei pasti fornito dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale devono essere indicati la data, l'ora di consegna e il numero di porzioni. In particolare è da indicare anche il numero dei pezzi forniti singolarmente, quali ad esempio frutta, dolci o yogurt.

Tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente all'integrazione entro 45 minuti dalla segnalazione telefonica.

L'impresa appaltatrice dovrà adottare un piano di emergenza tale da garantire il pronto intervento nei casi di chiusura per guasti interni ed esterni suppletivo per il centro di cottura principale individuato per il servizio.

Dovranno essere previsti percorsi sostitutivi in caso di impercorribilità delle strade di accesso ai punti di consegna dei pasti giornalieri ed in caso di situazione meteo avverse.

ARTICOLO 35 - PERIODO DELLA FORNITURA

Il servizio è richiesto per gli anni scolastici e nei periodi sopra definiti, fatte salve eventuali variazioni del calendario scolastico.

La Civica Amministrazione si riserva in ogni caso, la facoltà di recedere per suo motivato e insindacabile giudizio dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 10, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere danni o compensi di sorta, ai quali essa dichiara già sin d'ora di rinunciare. In caso d'inadempienze gravissime, tuttavia, la rescissione potrà avere effetto immediato.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di apportare nel corso della fornitura le opportune variazioni relative al numero dei pasti e alla caratteristica del menù. L'Amministrazione si riserva in ogni modo, la facoltà di approntare nel corso della fornitura le variazioni nelle quantità e nella qualità dei generi alimentari qualora venissero richieste dall'Ufficio sanitario, come pure di sospendere alla fornitura stessa, provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal precedente art. 23.

ARTICOLO 36 - MODALITA', LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA-PENALITA'

Il pasto dovrà essere consegnato franco di ogni spesa, presso il centro di refezione di cui all'art. 1 a cura e con idonei e sufficienti mezzi della ditta aggiudicataria, nei giorni e nelle esatte quantità, che saranno di giorno in giorno prefissate in attuazione della tabella dietetica allegata.

I pasti caldi della scuola dell'infanzia e primaria durante l'anno scolastico dovranno essere consegnati immancabilmente tutti i giorni dal lunedì al venerdì entro le ore 11,00.

Nessun ritardo a qualsiasi motivo dovuto è ammesso alla consegna.

In caso di mancata consegna, totale o parziale nel giorno e nell'ora fissati, o di ritardi, la Civica Amministrazione si riserva il diritto di applicare al fornitore le penalità di cui all'art. 16.

Per scioperi del personale dipendente della ditta aggiudicataria si richiede tempestiva comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente lo sciopero.

ARTICOLO 37 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono il Comune di Reano, quale ente appaltante, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale appaltanti nonché eventuali commissioni.

Reano, 12 settembre 2018

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Emiliana TAPPO