

Allegato alla deliberazione G.C. n. 32 in data 28.07.2021

COMUNE DI BOCA

**APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**

A.S. 2021/2022 -2022/2023 -2023/2024

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura dei pasti per la gestione del servizio di refezione scolastica .

In particolare:

- la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali e il trasporto dei pasti destinati alla mensa delle scuola dell'infanzia e primaria di questo territorio;
- la preparazione dei pasti;
- Il trasporto dei pasti confezionati in multiporzione in contenitori isotermici utilizzando automezzi idonei al trasporto degli alimenti, destinati alla mensa della sola scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Boca;
- la fornitura dei piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette, secondo quanto più avanti specificato;

Art. 2 – Richiamo norme di legge.

L'appalto, oltre che dal presente capitolato, è disciplinato dalle seguenti norme:

- D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s.m.i.;
- Legge 11.09.2020 n. 120 e s.m.i.;
- D.L. 31.09.2021, n. 77;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute in data 29.04.2010;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'allegato 1 del Decreto 10 Marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio;
- *Le Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia* del 21.08.2020;
- *Le linee di indirizzo delle scuole in Piemonte* della Regione Piemonte in data 09.09.2020.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme ed i regolamenti comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione. In particolare la ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

TITOLO II

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Articolo 3 - Tipologia del servizio richiesto

I pasti dovranno essere preparati in un centro di cottura localizzato nell'ambito di una distanza di 15 km (calcolati secondo il calcolo descritto nell'art. 8) dai locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Boca il cui accesso per il servizio in oggetto è posto in VIA LUIGI VESCO N.1 I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legume misto in multi razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

Articolo 4 - Durata del servizio

Il servizio di refezione scolastica ha durata triennale e si riferisce agli anni scolastici 2021/2022-2022/2023-2023/2024.

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, in ragione e nel rispetto dell'orario scolastico.

Articolo 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni della scuola dell'infanzia e primaria.

Articolo 6 - Quantitativo dei pasti giornalieri

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti, sia ai requisiti alimentari di cui al D.M. 10.03.2020 sopra richiamato, sia ai requisiti di cui al presente capitolato e consegnati nel locale adibito a mensa scolastica nel rispetto dei criteri ambientali già richiamati ai fini del corretto consumo.

I quantitativi giornalieri occorrenti e la tipologia del servizio che la Ditta Aggiudicataria (da qui in avanti indicata come Ditta) dovrà effettuare vengono di seguito specificati, e precisamente:

1) SCUOLA DELL'INFANZIA- numero pasti giornalieri previsti da fornire:

- n. 14 circa, per 05 giorni settimanali;

2) SCUOLA PRIMARIA - numero pasti giornalieri previsti da fornire:

- n. 25 circa, per 02 giorni settimanali, che attualmente sono previsti: lunedì – mercoledì;
- n.8 pasti per il servizio aggiuntivo "post scuola" negli ulteriori giorni settimanali di martedì – giovedì – venerdì;

Il numero dei pasti effettivi sarà comunicato nei tempi e nei modi previsti dai successivi articoli.

Articolo 7 - Elenco prezzi unitari d'appalto e ammontare dell'appalto

I prezzi unitari a base di gara vengono stabiliti in € 5,00/cad oltre I.V.A. ai sensi di legge e comprensivi degli Oneri di Sicurezza;

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato ai soli fini di previsione della spesa a base d'appalto come di seguito indicato, precisando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno sono basate sulla popolazione scolastica attuale e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati. Pertanto la Ditta è tenuta a produrre i pasti necessari, annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione. La produzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida nazionali e regionali e dell'ASL vigenti nel tempo.

Numero complessivo presunto di pasti per anno (Anno scolastico):

- Scuola infanzia: n. 14 = n. pasti 2.520 x anno scolastico;

- Scuola Primaria: n. 25 + 8 (servizio post scuola) = n. pasti 2.130 x anno scolastico;

Tenendo conto che la fornitura inizierà nel corso dell'anno scolastico in corso, presumibilmente dal mese di settembre 2021 (o comunque a seguito di affidamento definitivo), si stima che il numero dei pasti tra settembre/giugno ammonti complessivamente a n. 4.650 coperti.

AMMONTARE COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO: € 5,00= comprensivi di oneri di sicurezza ed al netto di IVA

Così calcolato: anno scolastico) = n. 4.650 pasti complessivi x € 5,00= € 23.250,00= (comprensivo di oneri di sicurezza ed al netto di IVA)

Articolo 8 - Centro di cottura

Come indicato nel precedente articolo 3, il centro di preparazione e cottura dei pasti oggetto del presente contratto, dovrà essere localizzato ad una distanza nell'ambito di una distanza massima di **km 15** dai locali della mensa scolastica di proprietà comunale e siti in Boca, Via Luigi Vesco 1. La distanza dovrà essere calcolata nella misura del percorso chilometrico più breve del tratto di percorrenza.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

Il Centro di cottura dovrà essere a norma di legge, dotato delle necessarie autorizzazioni sanitarie e di tutto quanto è indispensabile per il buon funzionamento delle mense delle scuole.

Articolo 9 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nel locale adibito a refettorio, a cura della Ditta aggiudicataria.

La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Articolo 10 - Controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previsti nello stesso; nonché la verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena della fornitura estesa al personale dipendente (operatori) dotati di appositi DPI che dovranno rispettare le misure di contenimento dei contagi.

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi eccepiti dal Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

TITOLO III

ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Articolo 11 - Oneri inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative ai requisiti degli alimenti, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto sono a totale carico della Ditta.

Articolo 12 - Assicurazioni

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, un'assicurazione, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivati all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione Comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

L'impresa appaltatrice si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare all'Amministrazione appaltante eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette della polizza assicurativa, l'Appaltatore dovrà produrre nuova polizza assicurativa R.C.T. con i massimali e le condizioni su indicate.

Articolo 13 – Eventuali danni

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati. La Ditta si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

Articolo 14 - Materiali di consumo

Le stoviglie dovranno essere conformi alle disposizioni in materia di riduzione della produzione dei rifiuti. Pertanto si richiede l'uso di stoviglie in materiale riciclabile o, in alternativa, biodegradabile e compostabile per contribuire a diminuire la quantità di rifiuti non riciclabili favorendo, inoltre, l'opera di sensibilizzazione nei confronti degli utenti.

Articolo 15 - Sospensione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta: di norma, quando possibile, in reciprocità devono darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica o comunque per altri eventi non dipendenti dalla volontà del Comune, la Ditta non potrà richiedere alcun risarcimento ed il Comune non è tenuto ad alcuna forma di indennizzo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta e del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, gravi eventi nei Centri di Produzione Pasti che li rendano inagibili.

Articolo 16 - Subappalto

Non è consentito il subappalto del servizio di ristorazione.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 17 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia di alimenti con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature. Il pasto caldo deve arrivare a destinazione in condizioni di commestibilità ed organolettiche ottimali e ad una temperatura non inferiore ai 65° C (+/- 5°C).

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni unitamente allo stovigliame a perdere).

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite.

La frutta deve essere trasportata in contenitori

Articolo 18 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai plessi in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

Articolo 19 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta deve garantire la predisposizione dei menù concordati, approvati dall'ASL, con la facoltà di apporre agli stessi variazioni, previo consenso ed accettazione da parte del Comune, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASL.

Articolo 20 - Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico/sanitarie, oltre a quanto già richiamato, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Comunque tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO.

Articolo 21 - Personale

Tutto il personale adibito ai servizi deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Tutto il personale dovrà quindi essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Articolo 22 - Applicazione contrattuale

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiore a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 23 – Caratteristiche delle derrate alimenti

Le derrate alimenti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, in specie il D.M: 10.03.2020, alle Table Merceologiche allegato 1) al presente capitolato, e ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

TITOLO VII

MENU'

Articolo 24 - Menù e Regimi Alimentari Diversi

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti, tenendo conto dei diversi regimi alimentari.

Articolo 25 - Quantità in volumi e in pesi

La Ditta deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature fornita dall'ASL di competenza relativa ai principali alimenti presenti nel menù attualmente in uso, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Copia di tale tabella deve essere fornita il Comune per le eventuali verifiche del servizio in loco.

Articolo 26 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Articolo 27 - Pubblicazione dei Menù

La ditta si impegna a rendere pubblici i menu dandone comunicazione agli utenti attraverso opportune forme di informazione e divulgazione.

Articolo 28 – Struttura del menù

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

oppure:

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

Per la scuola dell'infanzia dovrà essere fornita anche la merenda.

TITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE

Articolo 29 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella delle grammature.

Articolo 30- Diete speciali

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari comunicate dall'ASL.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura di cui agli art. 2 e 8 con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzionamento termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Articolo 31 – Diete in bianco

L'Impresa Aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

La preparazione delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'articolo precedente, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

Articolo 32 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 33 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La Ditta dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

TITOLO X

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 34 – Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo alla Ditta al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.)

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 35 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito delle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Articolo 36 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: il Sindaco ,il Responsabile del Servizio del Comune o suo delegato, i competenti servizi dell'ASL.

Articolo 37 - Rilievi alla Ditta

Il Comune farà pervenire alla Ditta, per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate.

Se entro dieci giorni dal ricevimento la Ditta non fornirà alcuna giustificazione o, nel caso in cui la giustificazione non sia accoglibile, il Comune applicherà le penalità previste dal contratto.

TITOLO XII

PENALITA'

Articolo 38 – Penalità

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali, il contratto è risolto di diritto senza che la Ditta per ciò possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo corrisposto in misura proporzionale al servizio fino ad allora svolto.

Se il contratto viene risolto ai sensi del comma precedente, l'Amministrazione incamererà la cauzione prestata dalla ditta in proporzione al servizio fino ad allora svolto.

Articolo 39 – Affidamento Servizio

Affidamento diretto ai sensi del vigente Codice degli Appalti, da ultimo modificato dal D.L.n.77/2021.

TITOLO XIII

CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Articolo 40 - Corrispettivo

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari al prezzo unitario del pasto per il numero di pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare e dettagliata fattura.

La revisione prezzi non sarà ammessa

Il prezzo non subirà variazioni per tutta la durata del servizio

Il pagamento verrà effettuato secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici e comunque non oltre i 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica regolare.

Articolo 41 - Spese

Tutte le spese inerenti al contratto sono a carico della Ditta.

La registrazione è prevista in caso d'uso

Articolo 42 – Deposito cauzionale

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare un deposito cauzionale in contanti, titoli di Stato o polizza fideiussoria bancaria o assicurativa nella misura del 10% dell'importo dell'appalto.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento ad una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto.

TITOLO XIV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Articolo 43- Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta.; b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta; c) mancata osservanza del divieto di subappalto, anche parziale, ed impiego di personale non dipendente del concessionario; d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura; e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; f) casi di grave intossicazione alimentare; g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; h) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di PEC (Posta Elettronica Certificata), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si riserverà di agire nei confronti della Ditta per il risarcimento dei danni subiti.

TITOLO XV - CONTESTAZIONI O VERTENZE

Articolo 44 - Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato sarà deferita al Foro competente per territorio.

Articolo 45 - Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegato n. 1

TABELLE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE DELLA MERCE

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alla vigente normativa ed avere le seguenti caratteristiche:

GLI ORTAGGI debbono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terra di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati

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

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola, eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi. A richiesta del Comune la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

LA FRUTTA, deve:

- essere di stagione
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie
- 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
- essere omogenea e uniforme
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico

La frutta dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana, indicata nei menù allegati. A richiesta del Comune la Ditta Aggiudicataria dovrà esibire le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I LEGUMI devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei.

I FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- di prima scelta
- marchiato
- prodotto nelle zone tipiche
- avere ottimo sapore e profumo
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi

i formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

IL BURRO

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Non deve contenere conservanti o coloranti, non deve in alcun modo essere alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

IL PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti. Deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in un involucro plastico idoneo. La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Deve essere affettato sul momento, presso la cucina e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

IL PANE

Il pane dovrà essere prodotto con farina "0" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto, in maniera che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e di igiene.

L'OLIO

L'olio deve essere extravergine di oliva di ottima qualità, con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico.

L'ACETO

L'aceto utilizzato per condire la verdura dovrà essere di puro vino o di mela.

LA PASTA

La pasta deve essere di pura semola, garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola.

LA FARINA

La farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono risultare indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

IL RISO

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere. Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled.

LE UOVA

Caratteristiche del prodotto: uova fresche di gallina della categoria A "extra", di produzione nazionale, della classe di peso non inferiore a 65 gr. Non dovranno essere imbrattate di materiale fecale e dovranno essere regolarmente confezionate in grossi o piccoli imballaggi ed etichettate conformemente alle vigenti normative igienico sanitarie. La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti. Il guscio deve presentarsi sano, senza incrinature, pulito. Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

LA CARNE BOVINA FRESCA

Tipologia delle carni: le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone), di origine nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e i 22 mesi, appartenenti alle migliori razze di carne.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza: le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati. Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria. Nel caso giungano al centro di cottura le carni già sezionate è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura delle carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni: per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, caramella, realte);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello).

Garanzie supplementari di qualità delle carni: le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative e, inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine e presso l'impianto di macellazione di cui alla Legge della Regione Piemonte n. 35 del 12 luglio 1988 e del suo Regolamento di Attuazione (D.P.G.R. n. 3121 del 29 marzo 1989 e s.m.i.) o da garanzie almeno equivalenti a tali requisiti, a tutela della qualità delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Tutte le carni dovranno essere scortate, oltre che dalla certificazione commerciale prevista, dalla "certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine" di cui alle Leggi sopra citate. Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

LE CARNI SUINE

Caratteristiche e provenienza delle carni: le carni dovranno provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età di 9 - 10 mesi, con peso vivo superiore a Kg. 150 e con resa di macellazione non inferiore all'85%.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofe e verro.

Le carni sezionate dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate. E' richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

LE CARNI AVICUNICOLE

Caratteristiche generali e provenienza delle carni: dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate.

Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

I PRODOTTI ITTICI

Dovranno essere utilizzati per la preparazione di pasti a base di **prodotti ittici esclusivamente prodotti surgelati**, che dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità, comprovanti parziali scongelamenti.

Le confezioni devono essere riposte, appena giunte al centro di cottura, in congelatore.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei, come l'utilizzo di decongelatori, forni a microonde o lo scongelamento in apposito reparto frigorifero, a temperatura di refrigerazione. Pertanto non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento deve essere soda ed elastica, il colore, l'odore e il sapore devono essere nella norma. La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti. Inoltre deve essere integra ed esenta da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù. Inoltre **devono essere assolutamente privi di spine.**

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Pertanto per tali prodotti, dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli Organi Ufficiali di Controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

LATTE E YOGURT

Latte pastorizzato: dovrà essere esclusivamente del tipo intero e di "alta qualità", così come previsto dalla Legislazione vigente.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non deve essere inferiore a tre giorni dalla data di utilizzo.

Latte U.H.T.: è consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. purea, pasta e formaggi, ecc...). Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il termine di scadenza indicato sulla confezione non dovrà essere inferiore a trenta giorni dalla data di utilizzo.

Yogurt: deve essere di latte vaccino, intero, alla frutta (la fornitura dovrà essere assortita nei vari gusti), senza sostanze aromatizzanti, conservanti e coloranti. Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a dieci giorni dalla data di somministrazione.

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

