

# COMUNE di CAMPAGNANO di ROMA

## CITTA' METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

Tel. 06-9015601 Fax 06-9041991 P.zza C.Leonelli,15 c.a.p. 00063 www.comunecampagnano.it

### Settore V - Servizio 3 – 4 Scuola e Servizi Sociali

### Allegato alla delibera G.C. n. 172 del 21.07.2015

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO, PER ANNI 5 (cinque), DELLA GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA FINALIZZATA ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CON AGGIUDICAZIONE MEDIANTE PROCEDURA APERTA AD OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

## **CAPITOLATO di gestione della MENSA SCOLASTICA**

**Periodo 2015/2020**

Cpv 55523100 – 3 (servizi di mensa scolastica) e Cpv 55524000 – 9 (servizi di ristorazione scolastica).

## **CAPO I - INDICAZIONI GENERALI**

### **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione della mensa scolastica del comune di Campagnano di Roma, costituita dal centro cottura e refettorio, siti presso la scuola elementare in V. Ungheria n. 1, e dal refettorio sito presso la scuola materna, in via Ungheria n. 8/10.

La gestione prevede l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, comprensivo di preparazione, consegna e distribuzione dei pasti con legume fresco – caldo per gli alunni, gli insegnanti aventi diritto al pasto delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado del territorio comunale, qualora eventuali disposizioni Ministeriali modifichino i tempi della didattica (Categoria 17 – All. IIB D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i.). Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi dagli istituti scolastici.

Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e che vogliano consumare il pasto dovranno assumere a proprio carico la spesa totale secondo modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale (A.C.).

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico stabilito dall'autorità scolastica, da lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività, decisa dalle autorità scolastiche.

Il servizio cesserà a titolo indicativo nei primi giorni di giugno per la scuola primaria ed, alla fine di giugno, per la Scuola dell'Infanzia.

Il calendario di apertura e di chiusura della mensa scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza, verrà stabilito dalle autorità comunali o scolastiche, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'appaltatore.

L'A.C. potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari, concordando di volta in volta il numero dei pasti ed i relativi costi.

L'A.C. si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, nonché gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, sulla base delle comunicazioni degli Istituti Scolastici, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole ovvero in caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di:

manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);

integrazione della dotazione standard, laddove necessario. La manutenzione è oggi non quantificabile ma è "eventuale all'insorgere dell'esigenza".

## **Art. 2 - Durata ed inizio dell'appalto**

L'appalto avrà durata di anni cinque dalla data di stipula del Contratto. Qualora, allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, l'A.C. non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, è ammessa la proroga Tecnica agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo al nuovo appaltatore.

Questa Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare unilateralmente il presente contratto, previo esperimento di adeguata istruttoria con la quale si evidenzino ragioni obiettive di convenienza economica e di pubblico interesse alla rinnovazione. L'appaltatore si obbliga sin d'ora all'eventuale rinnovo del contratto.

Nelle more della stipula del contratto, l'appaltatore si rende disponibile ad iniziare il servizio dopo la notifica dell'avvenuta formale aggiudicazione della gara. In questo caso l'appaltatore dovrà, prima della consegna delle strutture, presentare la cauzione definitiva e le assicurazioni di cui all'art. 8.3 del presente capitolato.

Nei tre mesi successivi all'inizio dell'appalto, qualora il servizio non sia reso in modo soddisfacente, l'A.C. si riserva la facoltà di recedere dal contratto dando comunicazione all'appaltatore con preavviso di almeno dieci giorni.

Alla scadenza dell'appalto, in caso di passaggio di gestione ad altro soggetto affidatario, ovvero in caso di revoca anticipata dell'affidamento, l'appaltatore gerente dovrà garantire le operazioni necessarie al regolare passaggio di consegne, anche in tempi adeguati per consentire l'eventuale sostituzione necessaria di attrezzature nelle strutture ad egli affidate, assicurando comunque la continuità del servizio. In caso di mancato rispetto dell'obbligo di cui al presente comma, l'Amministrazione si riserva di trattenere a titolo di penale la cauzione definitiva o eventuali rata di pagamento.

## **Art. 3 - Normativa di riferimento**

La gara è disciplinata dal Bando di gara, dal presente Capitolato e dai relativi allegati, dal Regolamento Comunale e sue eventuali modifiche, dalle norme del Codice dei contratti e dalle norme del D.P.R. 207/2010.

L'appaltatore sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato Speciale.

La presente procedura è sottoposta alle disposizioni in materia di tracciabilità dei pagamenti previsti della legge 136/2010.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alle seguenti norme, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato:

- Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e ss.mm.ii.
- Reg. CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- [Reg. CE n. 852/04](#) "sull'igiene dei prodotti alimentari"
- [Reg. CE n. 853/04](#) "norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"
- [Reg. CE n. 854/04](#) "norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animali destinati al consumo umano"
- [Reg. CE n. 882/04](#) "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali"
- Regg. (CE) n. 2073/2005 e n. 1441/2007 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Il presente appalto è disciplinato, altresì, dalle norme relative alla produzione biologica ed all'etichettatura dei prodotti biologici ed a quelle relative ai prodotti tradizionali.

L'appaltatore deve inoltre garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (T.U. 81/08), all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### **Art. 4 - Modalità di erogazione del servizio**

##### **4.1 - Standard qualitativi**

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche di cui al presente Capitolato, le quali costituiscono parte sostanziale dello stesso.

##### **4.2 - Tipologia e numero di pasti presunto/anno.**

Viene di seguito indicato il numero/annuo presunto e non garantito di pasti, elaborato in base alla proiezione dei pasti attualmente erogati. Tale numero è da considerarsi solo indicativo; eventuali variazioni, nel limite di un quinto delle quantità pattuite, non daranno luogo a modifiche del prezzo del pasto.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare variazioni al numero dei pasti, con preavviso scritto di almeno 15 gg, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario.

Scuola dell'infanzia (pasti trasportati)	n. 20.000
Scuola primaria (pasti erogati in loco)	n. 52.000
Insegnanti (pasti erogati in loco e trasportati)	n. 5.700
Pasti Centro diurno	n. 2.300
Assistenti educativi culturali	n. 1.050
<b>TOTALE PASTI</b>	<b>n. 81.050</b>

##### **4.3 - Organizzazione del servizio: aspetti generali**

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali l'A.C. concede in uso gratuito all'appaltatore i locali allocati presso il centro cottura di Viale Ungheria 1.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei suddetti locali, sul quale dovrà essere indicato lo stato attuale dei locali, l'elenco completo delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti.

Il servizio dovrà prevedere la preparazione di tutti i pasti presso il Centro Cottura.

I pasti destinati agli utenti della Scuola Primaria dovranno essere somministrati nel refettorio del medesimo plesso, mentre quelli destinati agli utenti della Scuola dell'infanzia dovranno essere confezionati e trasportati – con l'ausilio di un carrello termico o di altro mezzo idoneo e secondo quanto previsto dalla vigente normativa - presso il refettorio della scuola materna, allocato in Viale Ungheria n. 8/10.

Le caratteristiche e le modalità di svolgimento del servizio, che di seguito vengono indicate, **si intendono tassative ed inderogabili** e devono poter essere operative sin dal primo giorno di inizio dell'affidamento.

Il servizio di ristorazione dovrà essere assicurato ogni giorno scolastico, come indicato dall'art. 1 del presente Capitolato, anche nei casi di calamità naturali, di malfunzionamenti impiantistici, di sciopero o di ogni altro evento imprevedibile (trattasi di servizio pubblico essenziale, ai sensi degli artt. 1 e 2 della Legge 12/06/1990 n. 146).

Pertanto, solo in occasione del verificarsi di casi eccezionali, e previa tempestiva comunicazione diretta all'ottenimento del benessere dell'A.C., potranno eventualmente essere messe in atto "condizioni minime di emergenza", concordate con il Responsabile Unico del Procedimento (di seguito RUP) e/o Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il servizio dovrà prevedere le seguenti prestazioni:

- fornitura delle derrate necessarie alla preparazione del menù
- preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riassetto del centro di cottura e di tutte le attrezzature;
- riordino dei refettori;
- coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.
- la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze, addebito, reportistica, gestione solleciti e avvisi di pagamento), tramite apposito sistema Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza;

Alcuni aspetti organizzativi di dettaglio, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia riassetto delle sale da pranzo verranno definiti in concerto tra l'Amministrazione Comunale e le Autorità scolastiche e comunicati all'appaltatore .

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale dell'appaltatore nei locali dei suddetti refettori.

L'appaltatore ha la responsabilità di predisporre e mantenere attivo un sistema di autocontrollo HACCP, conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004.

Il piano di autocontrollo deve descrivere le procedure di gestione della sicurezza della produzione alimentare, considerando tutti processi alimentari che vi si svolgono, e deve includere anche le procedure per la gestione in sicurezza delle emergenze, ivi incluso l'eventuale servizio di emergenza con produzione pasti da centro cottura esterno.

L'appaltatore, ai sensi dei Reg. CE 178/2002 e 852/04, deve garantire che la produzione dei pasti rispetti le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione. Deve essere inoltre assicurata la rintracciabilità dei prodotti alimentari.

I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n.109/92 n.68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259/2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e ss.mm.ii.

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione.

Le modalità di produzione dei pasti, che dovranno essere dettagliate nel progetto offerta dalle Società partecipanti, dovranno essere effettuate nel rispetto della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti. La preparazione dei pasti deve prevedere l'utilizzo di derrate con le caratteristiche merceologiche definite **nell'allegato B)** e deve avvenire nel rispetto delle specifiche definite nelle Tabelle Dietetiche **allegato A)**.

Le prenotazioni dei pasti dovranno avvenire entro le ore 10,00.

La somministrazione/consegna dei pasti dovrà avvenire negli ambiti delle fasce orarie di seguito indicate:

Scuola dell'infanzia

Pranzo: dalle ore 12,00 alle ore 12,45

Pranzo: dalle ore 13,00 alle ore 13,40

Scuola Primaria

Pranzo: dalle ore 12,15 alle ore 12,55

Pranzo: dalle ore 13,00 alle ore 13,35

Pranzo: dalle ore 13,40 alle ore 14,10

Il personale impiegato nel servizio mensa dovrà curare la distribuzione dei pasti con attenzione e cortesia.

La distribuzione dei pasti dovrà essere svolta con l'ausilio di carrelli termici; le temperature di trasporto (per la scuola dell'infanzia) devono essere idonee a garantire la prevenzione del rischio di contaminazione microbiologica e devono essere differenziate per le preparazioni calde e fredde.

L'appaltatore dovrà predisporre e trasmettere al RUP e/o al Direttore dell'esecuzione del contratto, all'avvio del servizio, un piano di distribuzione che descriva i tempi e le unità di personale impiegato, che sarà oggetto di verifica.

Per la corretta gestione del servizio l'appaltatore dovrà produrre i rapporti periodici (mensili, trimestrali, semestrali e annuali), sia in formato cartaceo che in forma elettronica (file), riferiti al numero ed al valore di:

Numero di pasti

Numero di pasti (diete speciali)

Tali dati dovranno essere classificati per Scuola distinguendo tra le diverse tipologie di utenti (studenti, insegnanti, personale AEC, utenti Centro Diurno, ...)

**I controlli, saranno effettuati dal Direttore dell'esecuzione dell'appalto, avvalendosi eventualmente dei Servizi competenti.**

Si precisa che per quanto concerne la **refezione scolastica**:

1. i servizi di preparazione e distribuzione pasti per le scuole sopra indicate avranno luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale o di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, alcune gite scolastiche o altre cause.

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto l'appaltatore accetta di erogare quantità di pasti (e quindi incassare introiti) annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione;

2. L'appaltatore sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento danni.

Per i soggetti affetti da celiachia dovrà essere utilizzato, per la scelta dei prodotti idonei, il prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

L'appaltatore dovrà anche predisporre diete speciali per motivi etici e religiosi approvate dall'ufficio comunale competente.

#### **4.4 - Estensione dell'utenza e della quantità dei pasti**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento all'appaltatore che la tipologia di servizi sia estesa ad altre utenze non comprese nel presente capitolato.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisi ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (es. "mucca pazza", "pollo alla diossina", ecc), anche legati ad una particolare marca distributiva, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sostituzione della marca di prodotti con un altro di pari livello nutrizionale, fino a quando l'allarme potrà essere considerato rientrato.

E' fatto tassativo divieto di utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici".

#### **4.5 - Gestione e direzione dell'esecuzione del servizio e verifica di conformità**

1. L'Amministrazione comunale concedente verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto, individuato ai sensi dell'art. 300 del DPR 207/2010.

Al Direttore dell'esecuzione del contratto compete (art. 301 del DPR 207/2010):

- a) il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- b) il controllo sulla regolare esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore nonché l'esecuzione delle attività di verifica di conformità ai sensi dell'art. 312 e seguenti del DPR 207/2010 e il rilascio del *Certificato di verifica di conformità* controfirmato dal Responsabile del procedimento;
- c) lo svolgimento di tutte le attività ad esso demandate dal Codice dei contratti (D.Lgs. 163/2006) e dal Regolamento di esecuzione (DPR 207/2010), nonché di tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti ad esso assegnati dall'Amministrazione.

2. Al fine di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 313, comma 2, lett. b), del D.P.R. n. 207/2010 la verifica di conformità di cui all'art. 312 del citato D.P.R. n. 207/2010 avverrà con periodicità fissata dal Comune, comunque almeno bimestralmente.

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

a) Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare, a titolo esemplificativo: controllo del registro pulizia e disinfestazioni, modalità di stoccaggio degli alimenti nelle celle, temperatura dei frigoriferi e dei congelatori; controllo data di scadenza dei prodotti; modalità di lavorazione delle derrate; modalità di cottura degli alimenti; modalità di distribuzione delle pietanze; lavaggio e impiego sanificanti; modalità di sgombero rifiuti; verifica corretto uso impianti e attrezzature; caratteristiche dei sanificanti; modalità di sanificazione; stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente; stato igienico e sanitario del personale; stato igienico dei servizi; organizzazione del

personale; controllo organico del personale; professionalità degli addetti; controllo quantità delle derrate in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature; controllo sulla qualità di tutte le derrate e, in particolare riferimento, ai prodotti biologici, a chilometro zero, DOP e IGP; controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche; modalità di manipolazione degli alimenti; controllo funzionamento impianti tecnologici; controllo attrezzature; controllo abbigliamento di servizio del personale; controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate. Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'appaltatore o dagli incaricati dal Comune. E' inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal Menù.

c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori della A.S.L., anche dietro richiesta del Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

### **Art. 5 - Prezzo del pasto e revisione del prezzo**

Il prezzo del pasto sarà quello indicato nell'offerta economica presentata dall'appaltatore e dovrà tener conto di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato nonché dalle proposte formulate nell'offerta tecnica. Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, la revisione periodica dei prezzi è quella prevista ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006 e che l'ufficio comunicherà entro il 1° ottobre di ogni anno all'appaltatore.

### **Art. 6 - Affidamento dell'appalto e aggiudicazione**

L'appalto del servizio sarà affidato ai sensi delle norme previste dal D.Lgs. n. 163 del 12/4/2006 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture) Titolo 1, art. 3, comma 37 "procedura aperta" - dal Capo II, art. 34 comma 1 "soggetti a cui possono essere affidati i contratti pubblici" - con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 "offerta economicamente più vantaggiosa", ed al suo regolamento di esecuzione ed attuazione (DPR 207/2010).

### **Art. 7 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale**

L'amministrazione comunale fissa annualmente la tariffa a carico delle famiglie per il singolo pasto.

L'amministrazione comunale, sulla base dell'elenco fornito dall'appaltatore, si riserva di sospendere dal servizio mensa gli alunni le cui famiglie non siano in regola con i pagamenti. Tale sospensione potrà decorrere solo dal successivo anno scolastico, al fine di non incidere sull'organizzazione scolastica in corso.

L'amministrazione porrà la condizione della regolarità dei pagamenti dei servizi usufruiti quale condizione per l'iscrizione ad ulteriori servizi, intendendosi come tali l'asilo nido comunale e il servizio scuolabus.

L'amministrazione comunale si impegna:

- a mettere a disposizione dell'appaltatore i locali e gli spazi di proprietà del Comune e concedere in uso le attrezzature e gli arredi esistenti e necessari al funzionamento del servizio;
- a provvedere agli interventi di straordinaria manutenzione dell'immobile che potranno rendersi necessari durante il periodo di validità contrattuale, salvo che la stessa non dipenda da cattiva o mancata effettuazione della manutenzione ordinaria;
- a provvedere alla fornitura di energia elettrica, alla fornitura idrica e di metano e a sostenere gli oneri della Tari;
- al pagamento mensile dei corrispettivi, corrispondenti all'importo di aggiudicazione determinato in sede di gara;
- a trasmettere all'appaltatore tutti i pagamenti degli utenti.

### **Art. 8 - Oneri a carico dell'appaltatore**

## Rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi

L'Amministrazione Comunale ha da anni avviato, nella gestione dei pagamenti, il buono mensa elettronico. Il valore del buono mensa elettronico viene stabilito annualmente dalla giunta comunale.

Il servizio di iscrizione mensa, la rilevazione delle presenze, la gestione degli eventuali insoluti (solleciti alle famiglie, reportistica per l'A.C.), sono a totale carico e cura dell'appaltatore che è tenuto a predisporre un "Piano per la gestione integrata di rilevazione presenze e segnalazione delle morosità" da presentare agli atti di gara, e che dovrà essere composto almeno dai seguenti punti:

- a) rilevazione quotidiana presenze presso i plessi scolastici: l'appaltatore dovrà predisporre procedure e strumenti perché il proprio personale possa rilevare quotidianamente e con celerità le presenze presso i plessi scolastici e trasmettere i dati raccolti al centro di cottura; dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie, nonché la gestione degli insoluti;
- b) gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze, elaborazione rette, addebito dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza;
- c) gestione banca dati utenti/tariffe: l'Ufficio Politiche Scolastiche, all'inizio della gestione, trasmetterà all'appaltatore l'elenco degli utenti del servizio. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti normative sulla privacy.

E' obbligo dell'appaltatore:

1. la presa in carico della gestione delle presenze giornaliere alunni/insegnanti e la prenotazione dei pasti;
  2. la gestione dei pagamenti trasmessi dagli uffici del Comune, la totale gestione dei solleciti agli utenti ritardatari/insolventi.
  3. la consegna giornaliera in ogni plesso, unitamente al pasto, dei tabulati relativi al plesso stesso, indicanti il numero degli utenti prenotati.
- I tabulati dovranno essere resi, mensilmente, al Responsabile del procedimento.

## Locali, attrezzature, arredi

All'appaltatore vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà dell'A.C. e nello stato in cui si trovano.

L'appaltatore si impegna ad utilizzare tali beni esclusivamente per l'esecuzione del presente servizio con l'onere di assicurare la buona conservazione, nonché la loro sostituzione e/o integrazione.

Restano a carico dell'appaltatore, come meglio specificato dai successivi punti:

- la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni cucina, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori.
- le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature;
- l'eventuale integrazione delle attrezzature fornite dal Comune nei locali di distribuzione, secondo il progetto presentato in sede di gara;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa;
- la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti nonché, qualora attuata dal comune, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro smaltimento attraverso gli appositi contenitori.
- l'attuazione di quanto previsto dal D. Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

L'appaltatore, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'A.C. un'adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

L'appaltatore è responsabile del buon mantenimento, perfetto funzionamento, custodia, conservazione e

manutenzione delle attrezzature e dei locali concessi in uso gratuito; la stessa è altresì responsabile di ogni danno che può derivare all'A.C. ed a terzi in occasione dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

### **Assicurazioni**

L'appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

1. L'appaltatore sarà tenuto a stipulare, per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione a copertura della Responsabilità derivanti da danni alle strutture, impianti e attrezzature consegnate ad essa dall'Amministrazione Comunale, per un importo di € 2.800.000,00.

2. L'appaltatore sarà tenuto a stipulare, per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione a copertura della Responsabilità Civile verso terzi connessa alla gestione e allo svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato, con un massimale unico per sinistro non inferiore a euro 1.500.000,00, senza limite per persona o cose. La copertura assicurativa dovrà comprendere i rischi di avvelenamento e tossinfezione alimentare degli utenti, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, di cui l'appaltatore si assume in via esclusiva tutte le responsabilità.

3. L'appaltatore sarà tenuto a fornire all'Amministrazione Comunale copia delle suddette polizze, prima dell'inizio del servizio, nonché degli eventuali successivi aggiornamenti.

4. Resta inteso che grava sull'appaltatore la responsabilità relativa alla verifica della buona tenuta delle strutture, impianti e attrezzature consegnate ad essa.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo derivante dalla gestione dell'appalto. A tale riguardo l'appaltatore potrà stipulare ulteriore polizza assicurativa.

La mancata presentazione delle polizze nonché degli eventuali successivi aggiornamenti comporta la revoca dell'aggiudicazione.

### **Contributo CEE/AGEA**

L'appaltatore, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuto a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare: le fatture/bolle intestate all'appaltatore stesso o all'A.C., devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

### **Sub appalto**

Non è consentito all'appaltatore il sub appalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello espressamente adibito e previsto nel presente capitolato, a meno che non sia preventivamente autorizzato dall'A.C..

### **Responsabilità**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune e a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'appaltatore.

L'appaltatore nell'esecuzione dei servizi è tenuto a porre in essere ogni cautela necessaria per garantire la vita



e l'incolumità delle persone addette al servizio e di terzi, nonché per evitare danni ai beni del comune ed alle cose di qualsiasi altra persona ed ente. Ogni responsabilità, in caso di sinistro, ricadrà pertanto sull'appaltatore, restando sollevato il Comune ed il personale preposto alla direzione e sorveglianza.

Per quanto attiene ai danni che, per cause dipendenti dalla sua negligenza, fossero arrecati ai materiali ed ai lavori o servizi compiuti da altre imprese saranno risarciti interamente dall'appaltatore.

### **Referente per il Servizio**

L'appaltatore dovrà individuare, all'avvio del servizio, un Responsabile del Servizio, e comunicare al RUP e/o al Direttore dell'esecuzione del contratto, il suo nominativo, i suoi recapiti telefonici (telefono e fax) ed indirizzo e-mail.

Il **Responsabile del Servizio** sarà il referente per l'A.C., in ordine a tutte le problematiche e le contestazioni inerenti il servizio stesso.

Il citato Responsabile deve garantire la sua reperibilità.

Le comunicazioni effettuate al Responsabile del Servizio dal RUP e/o dal Direttore dell'esecuzione del contratto verranno a tutti gli effetti considerate quali comunicazioni operate nei confronti dell'appaltatore.

Il **Responsabile del Servizio** deve possedere i seguenti requisiti: adeguata e documentata formazione e competenza, esperienza almeno quinquennale nel settore specifico oggetto del servizio. Il Responsabile del Servizio si occupa di sovrintendere all'intero servizio per il quale è stato indicato, e rappresenta il referente dell'appaltatore per le verifiche di conformità del servizio.

### **Andamento del servizio**

L'appaltatore trasmetterà mensilmente all'A.C. una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l'utenza, alle cause di eventuali controversie con l'A.C.

## **CAUZIONI**

### **1. Cauzione provvisoria**

Per partecipare alla gara è necessaria, a pena di esclusione, la costituzione di una cauzione provvisoria, da presentarsi secondo le modalità previste nel bando di gara, pari al 2% dell'importo a base d'asta complessivo pari ad € 34.721,82 (euro trentaquattromilasettecentoventuno/82) ai sensi art. 75 del D.lgs 163/2006. Il documento originale attestante la cauzione dovrà essere presentato congiuntamente all'offerta e dovrà avere una durata minima di 180 giorni decorrenti dal giorno fissato per la seduta pubblica di apertura dei plichi contenenti la documentazione di gara. Nel caso in cui non si sia addivenuti all'aggiudicazione provvisoria entro i 180 giorni previsti, il garante dovrà rinnovare la durata della cauzione per ulteriori 180 giorni.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito ai concorrenti non aggiudicatari entro i 30 giorni successivi alla data di aggiudicazione della gara, definitiva e resa efficace, qualora l'impresa alleggi alla documentazione una busta opportunamente pre-affrancata con l'indirizzo e solo nel caso che l'offerta presentata sia in bollo; in caso contrario i documenti sopra citati resteranno in custodia presso l'ufficio Politiche Sociali e Scolastiche e potranno essere ritirati previo accordo telefonico.

Il deposito cauzionale provvisorio dell'appaltatore resterà vincolato e dovrà essere valido fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

### **2. Cauzione definitiva**

a. A richiesta del Comune l'Impresa Affidataria dovrà prestare una cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, costituita secondo quanto disposto dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006, ovvero nella misura minima del 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione o in misura superiore nel caso di offerta con ribassi d'asta superiori il 10%; nel caso l'Impresa Affidataria sia in possesso dei requisiti richiesti, si applicano le disposizioni previste al comma 7 dell'art. 75 del D.Lgs 163/2006.

b. Detta cauzione, che dovrà essere presentata secondo le modalità specificate nel bando, dovrà essere costituita con

una delle seguenti modalità alternative:

- fideiussione bancaria (rilasciata da Aziende di Credito di cui all'art. 5 RDL 375/36 e successive modificazioni e integrazioni);
- polizza assicurativa (rilasciata da impresa di assicurazioni autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D. Lgs. N. 209/2005 e successive modificazioni e integrazioni)
- polizza rilasciata da Società d'intermediazione finanziaria in possesso di titolo per l'esercizio del ramo cauzioni.

c. La cauzione, se prestata mediante fideiussione bancaria, dovrà riportare necessariamente le seguenti clausole:

“La presente fideiussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico dell'appaltatore garantito”.

Resta inteso che la fideiussione di cui trattasi, si intende rilasciata all'espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Campagnano di Roma, sarà versato dal fideiussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.”

d. La cauzione sarà dichiarata svincolata con la compilazione del “Certificato di regolare esecuzione del servizio”, da parte del Comune, al termine dell'appalto, che dovrà prendere atto del complessivo svolgimento regolare del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte dell'appaltatore di tutti gli obblighi di capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia.

### **Stipulazione del contratto e spese contrattuali**

La stipulazione del contratto è subordinata all'espletamento delle procedure di legge previste per l'accertamento delle condizioni richieste dalla normativa “antimafia” e al rilascio da parte della Prefettura della prescritta certificazione.

Le spese contrattuali sono a carico dell'appaltatore unitamente a tutti gli oneri, imposte e tasse di qualsiasi natura relativi all'appalto ad eccezione dell'IVA.

### **Esecuzione anticipata dell'affidamento**

Per motivi di urgenza e nelle more della stipula del contratto di affidamento, ai sensi dell'art. 11 comma 12 D.Lgs. N.163/2006, l'Amministrazione può richiedere all'appaltatore l'esecuzione del servizio a decorrere dal 15/09/2014. In questo caso l'appaltatore dovrà, prima della stipula del contratto, presentare la cauzione definitiva e le assicurazioni di cui all'art. 8 del presente capitolato.

## **CAPO II - GESTIONE DEL PERSONALE**

### **Art. 9 - Personale dell'appaltatore cessante**

L'appaltatore si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nel servizio di cui al presente appalto, con i medesimi livelli occupazionali, nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L., previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'appaltatore cessante attraverso il libro paga e contributi, ovvero altra idonea documentazione

### **Art. 10 – Personale**

L'appaltatore dovrà trasmettere, non oltre 15 giorni dalla comunicazione dell'esito della gara, un elenco nominativo, in ordine alfabetico e con data di nascita, del personale in forza per la gestione del servizio di cui trattasi e dovrà comunicare a vista qualsiasi variazioni che dovesse intervenire nel predetto elenco nell'arco di tutta la vigenza contrattuale.

Inoltre, per il citato personale, l'appaltatore si impegna ad esibire certificati del Casellario giudiziale e carichi pendenti o comunque documentazione equivalente da cui risulti che il dipendente non è stato e non è sottoposto a procedimento penale, nonché dichiarazione sostitutiva rilasciata nelle forme di legge dalla quale risulti che il dipendente

non ha in corso vertenze con l'AC.

L'appaltatore sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

L'intero servizio deve essere svolto da personale dotato di adeguata e certificata qualifica e specifica esperienza almeno triennale, in particolare per cuochi ed aiuto cuochi, e coadiuvato da altro personale di cucina con precedente esperienza nel ramo della ristorazione scolastica.

L'appaltatore deve provvedere a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale deve indossare una divisa pulita e, durante il servizio, non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini, ecc...) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

L'appaltatore deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro, da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'appaltatore deve inoltre fornire, a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti, e per le operazioni di sbarazzo e pulizia.

Tutte le unità di personale dovranno essere provviste di cartellino di identificazione riportante il nome dell'appaltatore, il nome e cognome del dipendente e la sua qualifica.

#### **Art. 11 – Organico**

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che l'appaltatore alleggerà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte ore settimanali.

In particolare, per ciascun turno di servizio, dovranno essere presenti almeno un cuoco ed un aiuto cuoco. Un'unità di personale, almeno, deve essere esclusivamente dedicata alla preparazione delle diete speciali. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, nel rapporto medio di 1 addetto/45 bambini.

Tale consistenza deve essere riconfermata con frequenza trimestrale a mezzo lettera.

ORGANICO: \*(tarato per 2 Refettori)

- Il Responsabile del Servizio

Organigramma personale a tempo indeterminato da cedere:

1	IMPIEGATO	Dietista	IV°		30
1	OPERAIO	Cuoca	IV°		40
1	OPERAIO	Aiuto Cuoca	V°		30
1	OPERAIO	Aiuto Cuoca (addetta alle diete speciali)	VI°		20
1	OPERAIO	Addetta al servizio Mensa	VI°		20
1	OPERAIO	Addetta al servizio Mensa	VI°		20
1	OPERAIO	Addetta al servizio	VI°		15

		Mensa		
1	OPERAIO	Addetta al servizio Mensa	VI°	15
1	OPERAIO	Addetta al servizio Mensa	VI°	15
1	OPERAIO	Addetta al servizio Mensa	VI°	15
1	OPERAIO	Addetta al servizio Mensa	VI°	15
1	OPERAIO	Addetta al servizio Mensa	VI°	15
1	OPERAIO	Addetta al servizio Mensa	VI°	10
1	OPERAIO	Addetta servizio Mensa/autista	VI°	10
14		Totali		<b>270</b>

L'appaltatore dovrà individuare, all'avvio del servizio, un Direttore Responsabile del Servizio, e comunicare al RUP e/o al Direttore dell'esecuzione del contratto, il suo nominativo, i suoi recapiti telefonici (telefono e fax) ed indirizzo e-mail.

Il Direttore **Responsabile del Servizio** sarà il referente per l'AC, in ordine a tutte le problematiche e le contestazioni inerenti il servizio stesso. Il citato Responsabile deve garantire la sua reperibilità.

Le comunicazioni effettuate al Direttore Responsabile del Servizio dal RUP e/o dal Direttore dell'esecuzione del contratto verranno a tutti gli effetti considerate quali comunicazioni operate nei confronti dell'appaltatore.

Il Direttore **Responsabile del Servizio** deve possedere i seguenti requisiti: adeguata e documentata formazione e competenza, esperienza almeno quinquennale nel settore specifico oggetto dell'appalto, di dimensioni o consistenza pari o superiore. Il Direttore Responsabile del Servizio si occupa di sovrintendere all'intero servizio per il quale è stato indicato, e rappresenta il referente dell'appaltatore per le verifiche di conformità dei servizi.

L'appaltatore deve disporre inoltre di **una unità di personale dietista**, dedicata al servizio, con capacità professionale che dovrà essere documentata attraverso un curriculum ed esperienza almeno triennale nell'ambito dei servizi di ristorazione scolastica.

In caso di assenza o inadempimento del Responsabile o del Dietista (ferie, malattia, etc.), l'appaltatore deve provvedere alla loro sostituzione.

Il Comitato Mensa può richiedere, nelle riunioni, la loro presenza, che deve essere in ogni caso garantita.

## **Art. 12 - Reintegro del personale mancante**

In caso di assenza del personale, l'appaltatore deve provvedere entro 1 (un) giorno al reintegro del personale mancante.

L'appaltatore si impegna a garantire la sostituzione puntuale del personale assente per malattia, ferie, permesso o altro in modo tale da garantire in ogni caso la continuità del servizio alle condizioni previste.

La sostituzione con altro personale idoneo e in possesso dei requisiti richiesti deve essere garantita per la giornata stessa in cui si verifica l'assenza

### **Art.13 - Variazione del personale**

La variazione della consistenza numerica del personale e la qualifica devono essere preventivamente comunicate all'A.C.

L'inserimento di tirocinanti o stagisti può essere autorizzato dal Comune, a condizione che il medesimo non determini sostituzione di personale dipendente dall'appaltatore in relazione agli standard sopra indicati ed avvenga nel rispetto delle normative vigenti, con la previsione di adeguata copertura assicurativa.

### **Art. 14 - Formazione ed aggiornamento**

Tutto il personale dipendente dell'appaltatore deve ricevere adeguata formazione secondo quanto previsto dalla deliberazione Giunta Regionale del 8 marzo 2002, n. 282.

Deve inoltre essere predisposto un piano di formazione specifica, da documentare attraverso un apposito registro, che deve essere reso disponibile per le attività di controllo del RUP e/o del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Tale formazione deve essere garantita anche per le eventuali unità di personale assunte durante il corso dell'appalto.

Il piano di formazione e aggiornamento del personale deve essere strutturato come indicato di seguito:

- materie di formazione e aggiornamento
- ore di formazione (indicando il monte ore individuale per ciascuna qualifica)
- numero di operatori distinti per qualifica da formare e aggiornare
- tempistica di realizzazione dei corsi
- Titolo di studio e specializzazione dei docenti incaricati

**Le materie di formazione e aggiornamento dovranno riguardare i seguenti temi:**

#### ***Personale addetto alla produzione***

- Standard di qualità previsti nel capitolato
- Accettazione e conservazione delle derrate
- Norme nutrizionali e igieniche per la corretta preparazione e conservazione degli alimenti
- Organizzazione della preparazione dei pasti
- Preparazione delle diete speciali, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e dei relativi allegati e delle normative sulla privacy
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dalla produzione dei pasti
- La durata della formazione e aggiornamento del personale non deve essere inferiore alle 25 ore annuali.

#### ***Personale addetto al trasporto ed alla distribuzione*** Standard di qualità previsti nel capitolato

- Modalità di distribuzione
- Distribuzione delle diete speciali, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e dei relativi allegati e delle normative sulla privacy
- Norme relazionali e comportamentali con l'utenza
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti a fine pasto

La durata della formazione e aggiornamento non deve essere inferiore alle 12 ore annuali.

Tale piano di formazione deve inoltre prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I registri e tutta la documentazione relativa all'attività formativa dovrà essere custodita presso il Centro Cottura, a cura del Responsabile del Servizio, il quale avrà l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Il Responsabile avrà altresì l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria casi sospetti di malattie infettive o contagiose del personale dipendente per l'adozione di eventuali provvedimenti consequenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.

## **Art. 15 - Informazione al personale delle norme contrattuali**

L'appaltatore deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Al seminario illustrativo potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati. A tale scopo l'appaltatore informerà l'Ente stesso del giorno e del luogo dove si terrà il seminario.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'Amministrazione Comunale esonerata da ogni responsabilità al riguardo.

L'appaltatore è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti del proprio personale, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

## **Art. 16 - Piano dei trasporti**

I pasti verranno trasportati dal personale alle dipendenze dell'appaltatore con mezzi propri.

L'appaltatore organizza il piano dei trasporti (da presentare all'A.C. in fase di offerta) in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro di Cottura (via Ungheria, 1) ed il plesso scolastico della Scuola dell'infanzia (via Ungheria, 8/10) sia ridotto al minimo (max 10 minuti dalla cottura).

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione quotidiana dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi alla normativa vigente e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione (per i piatti da consumarsi caldi) e uguale o superiore a 10°C (per i piatti da consumarsi freddi).

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

Per quanto riguarda il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I cestini freddi e derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare e posti in sacchetti di carta ad uso alimentare.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

## **Art.17 - Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità all'allegato riguardante le "procedure operative".

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

**È vietata ogni forma di preparazione anticipata e di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva, secondo le specifiche di cui all'allegato al presente capitolato speciale di appalto. È vietato

raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente e scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua. Per la cottura e la conservazione di cibi cotti deve essere impiegato solo pentolame e utensili in acciaio inox.

### CAPO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

#### **Art. 18 - Derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica.

Le derrate alimentari devono essere adeguatamente stoccate, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Gli eventuali prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente operano all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento C.E. e quindi sono assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal ministero Politiche Agricole e Forestali; l'appaltatore deve pretendere dai fornitori gli attestati attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nei propri uffici.

Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

L'appaltatore può assicurare anche la fornitura di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale; i produttori devono appartenere al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 - A4-198 /98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione del Consiglio Europeo del 29.11.1999-COM 1999/619.

#### **Art. 19 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. D.lvo 109/1992 "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari " e D.lvo 110/1992 e succ.mod. "attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. "

#### **Art. 20 - Conformità degli alimenti**

L'appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d. effettuare la macinazione delle carni presso il Centro Cottura.

L'appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Concedente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

### **Art. 21 - Tracciabilità - Rintracciabilità**

L'appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera; per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 n. 1760.

Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Concedente, Cliente e Organi di Controllo.

### **Art. 22 - Sistema di qualità**

L'appaltatore ha l'obbligo di presentare un piano HACCP conforme alle prescrizioni de Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, dei luoghi di manipolazione degli alimenti e produzione dei pasti.

## **CAPO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 23 - Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980, al D. lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" oltre le modifiche di cui ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004.

### **Art. 24 - Limiti di contaminazione microbica**

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati delle norme in vigore.

### **Art. 25 - Organizzazione della produzione**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

### **Art. 26 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.



## **Art. 27 - Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

- a)** I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
- b)** Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
- c)** I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
- d)** I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
- e)** Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.
- f)** Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- g)** I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
- h)** Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
- i)** I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
- j)** La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. " attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari "
- k)** I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

## **Art. 28 - Prelievi e analisi**

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'appaltatore ha l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g. per ogni campione.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- a) il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di
- b) distribuzione e nel Centro Cottura;
- c) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- d) il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- e) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

L'appaltatore deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate, con riferimento al piano di autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmesse al competente ufficio del Comune;
  - essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL che dell'incaricato comunale.
- L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

### **Art. - 29 Riciclo**

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

## **CAPO V - MANIPOLAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE**

### **Art. 30 - Manipolazione e cottura**

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.

### **Art. 31 - Preparazione dei piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 " regolamento di esecuzione L.283/1962 e modifiche .....disciplina igienica delle sostanze alimentari e bevande ".

### **Art. 32 - Preparazione e cottura degli alimenti**

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo.
- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo e coincidere con quello del trasporto dal centro di cottura.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero.

Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o
- comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);

- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.

Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di inizio preparazione;

- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +0°/ +4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate;
- sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione, qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

### **Art. 33 - Rispetto delle temperature**

Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature non inferiori ai 60°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature non superiori ai 10°C.

### **Art. 34 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

## **Art. 35 - Condimenti**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato in giornata.

È vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 "tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi " e D.P.R. 667/1955 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione comunale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

## **Art. 36 - Distribuzione**

Per la distribuzione delle pietanze dovranno essere osservate le seguenti norme:

- i locali refettori devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura, per il tempo necessario al ricambio di aria;
- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare apposito camice, distinto da quello previsto per le operazioni di pulizia, indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura ed utilizzare guanti monouso;
- apparecchiare la tavola con piatti monouso e bis o tris di posate complete di tovaglioli e bicchieri a perdere;
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione si dovrà effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature delle pietanze;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra-vergine, sale ed eventualmente aceto (secondo le esigenze), poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze;
- il contenitore termico deve essere aperto solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- l'eventuale cibo avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.

### **Art. 37 - Struttura dei menu'**

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta/gelato/yogurt/dessert

### **Art. 38 - Quantità' e Pesì**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature (vedi **Allegato A**) dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali peso dovuti allo scongelamento.

Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10%, senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

L'appaltatore deve attenersi alle tabelle relative alle grammature previste, considerate a crudo e al netto degli scarti.

L'appaltatore metterà a disposizione del personale preposto al controllo una bilancia in ciascun refettorio.

### **Art. 39 - Diete speciali**

L'appaltatore si impegna a fornire e somministrare pasti speciali, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto alla maggiorazione del prezzo.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando con la massima cura che tra gli alimenti utilizzati in sostituzione non compaiano tracce dell'alimento allergizzante.

L'appaltatore dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso, richieste con un'autocertificazione sottoscritta da un soggetto avente la potestà nei confronti dell'alunno.

L'elaborazione delle diete potrà essere coordinata da un/una dietista, il quale avrà il compito di ricevere le diete ed elaborare i menù alternativi.

Le diete dovranno essere personalizzate con riferimento all'utente, classe e scuola di riferimento, ponendo la massima attenzione nel trattamento dei dati sensibili dei singoli soggetti, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni. **"CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI "**.

### **art. 40 - Diete leggere**

L'appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta, entro le ore 9.30 del giorno stesso.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

La dieta in bianco è costituita da:

- Pasta o Riso in bianco, Carne o Pesce lessato o al vapore, Patate o Carote lesse (tutto condito con olio extra vergine, a crudo), Pane e Frutta cotta o cruda.

Tale schema dietetico può essere seguito soltanto per tre giorni consecutivi e per non più di due volte al mese.

La dieta in bianco viene richiesta dai genitori tramite l'insegnante che avverte giornalmente il personale addetto, entro e non oltre le ore 9.30.

Se la dieta in bianco deve essere seguita per un periodo maggiore di tre giorni, deve essere richiesta con certificazione del medico/pediatra ed autorizzata.

#### **Art. 41 - Variazioni consentite**

Eventuali variazioni in base alla situazione climatica del momento (invernale – primaverile- autunnale) verranno preventivamente concordate tra Comune e appaltatore.

I menù, inoltre, potranno essere soggetti, nel corso dell'appalto, a modifiche proposte dal Comune, sulla base delle linee guida elaborate dall'A.S.L ed approvate, per le Scuole, dal Comitato Mensa.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione ai progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menù alternativi, in occasione di festività particolari e giornate a tema (etnico, tradizionale, europea).

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di derrate alimentari o di altri fattori contingenti e dimostrabili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione telefonica al competente ufficio comunale seguita da conferma scritta.

In ogni centro di distribuzione dei pasti dovrà essere a disposizione, ogni giorno, almeno il 10% dei pasti in più per consentire la fornitura di eventuali bis o sopperire ad eventuali imprevisti, senza ulteriore onere per il Comune.

### **CAPO VII - PULIZIA ED IGIENE LOCALI ED ATTREZZATURE**

#### **Art. 42 - Pulizia e sanificazione Divieti**

L'appaltatore dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Devono essere dichiarati nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere utilizzati facendo riferimento alle indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni delle preparazioni e distribuzioni alimentari.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

### **Art. 43 - Disinfestazione e derattizzazione**

L'appaltatore deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché degli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione, di derattizzazione generale e di spurgo dei pozzetti all'avvio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta il monitoraggio ne riveli l'esigenza.

L'appaltatore dovrà conservare presso ogni centro di cottura tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge (L. 82/94 e s.m.i., DM 274/97 e s.m.i.).

### **Art. 44 - Divieti**

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

### **Art. 45 - Limiti di igiene ambientale**

I "Limiti di Igiene Ambientale" sono quelli stabiliti dalla normativa vigente e riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi.

### **Art. 46 - Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro cottura e dai refettori dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo il Regolamento comunale della raccolta differenziata, incluse le sostanze grasse.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico del Concedente.

### **Art. 47 - Servizi igienici**

I servizi igienici annessi al Centro di Cottura e ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone disinfettante e salviette a perdere, la cui fornitura è a carico dell'appaltatore.

## **CAPO VIII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

### **Art. 48 - Norme in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'appaltatore entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la

sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato all'appaltatore e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **Art. 49 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'appaltatore.

#### **Art. 50 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'appaltatore, conformemente alle normativa vigenti del D.P.R. n. 524/1982 "Attuazione della direttiva (CEE) n. 77/576 per il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e della direttiva (CEE) n. 79/640 che modifica gli allegati della direttiva suddetta " e del D. lgs. 493/1996, " attuazione della direttiva 92/58/CEE concernente le prescrizioni minime per la segnaletica di sicurezza e/o di salute sul luogo di lavoro " deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **Art. 51 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 " Norme generali per l'igiene del lavoro ".

#### **Art. 52 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

#### **Art. 53 - Piano di evacuazione**

L'appaltatore deve predisporre, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Concedente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

#### **Art. 54 - Pulizia attrezzature e impianti**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti.



La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

## **CAPO IX - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

### **Art. 55 - Diritto di controllo del Comune**

È facoltà del Concedente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Concedente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

### **Art. 56 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il personale del Servizio Politiche Sociali e Scolastiche, il Comitato mensa, con le competenze previste dall'art. 9 del Regolamento Comunale Mensa Scolastica ed eventuali successive modifiche, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal Concedente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Si richiede la disponibilità dell'appaltatore ad accogliere all'interno del centro cottura uno stage formativo per la commissione mensa, in collaborazione con tecnici incaricati del Comune, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra Amministrazione Comunale e appaltatore.

### **Art. 57 - Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo**

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'appaltatore.

### **Art. 58 - Tipologia dei controlli**

#### **A) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- rispetto della data di scadenza dei prodotti
- modalità di distribuzione
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità di sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza ai corsi di aggiornamento/formazione obbligatori
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti)
- controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio
- controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi

- della corretta applicazione dell'HACCP

## B) CONTROLLI ANALITICI

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio (le spese verranno addebitate all'appaltatore).

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'appaltatore.

L'appaltatore è tenuto comunque ad effettuare ogni anno i controlli previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, da sottoporre ad analisi microbiologica e/o chimica, comunicando alla Concedente i risultati delle analisi.

### **Art. 59 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate.

I tecnici incaricati dal Concedente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Concedente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'appaltatore: qualora i referti diano esito positivo, all'appaltatore: verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'appaltatore.

Il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici eventualmente incaricati dal Concedente.

Il Concedente farà pervenire per iscritto all'appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

### **Art. 60 - Carta dei servizi**

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'appaltatore dovrà consegnare al Concedente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento il Concedente potrà richiedere integrazioni a cui l'appaltatore sarà tenuto a conformarsi.

La carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'appaltatore.

<b>CAPO X - INADEMPIENZE, PENALITÀ, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA</b>
---

### **Art. 61 - Inadempienze e penalità**

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato, incluso il mancato rispetto delle previsioni della Carta della Qualità dei servizi, il Concedente provvederà ad inviare formale diffida all'appaltatore circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale.

Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Concedente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Concedente.

L'appaltatore, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata

comunicazione al Concedente. Alla terza diffida il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico dell'appaltatore. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

1. L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

In caso d'inadempimento agli obblighi contrattuali assunti, l'appaltatore, oltre all'obbligo di ovviare entro il termine stabilito dal Comune all'inadempimento alla medesima contestato ed al pagamento degli eventuali maggiori danni subiti dal Comune e/o dagli utenti a causa dell'inadempimento predetto e fatte salve le eventuali conseguenze penali, è tenuta al pagamento di una penale dall'importo variabile a seconda della tipologia dell'inadempimento o del ritardo nell'adempimento, che il Comune ha facoltà di applicare come di seguito riportato:

	<b>CASI</b>	<b>Penale per ogni unità: MINIMA (in Euro)</b>	<b>Penale per ogni unità: MASSIMA (in Euro)</b>
	<b>Penalità gravi</b>	<b>€ 255,00</b>	<b>€ 851,00</b>
A	il mancato rispetto nella tempistica dell'invio dei solleciti e delle comunicazioni alle famiglie	€ 50,00 al giorno	€ 50,00 al giorno
B	il mancato rispetto nella presentazione ed applicazione della tempistica della sostituzione e installazione dell'attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio	€ 50,00.= al giorno per singola attrezzatura	€ 50,00.= al giorno per singola attrezzatura
C	il mancato rispetto della tempistica nella sostituzione del personale	€ 100,00 al giorno	€ 100,00 al giorno
D	ripetuto ritardo nella consegna dei pasti (in uno stesso o più plessi);	€ 255,00	€ 851,00
E	manca di stoviglie	€ 255,00	€ 851,00
F	manca rispetto delle modalità di servizio nei plessi scolastici	€ 255,00	€ 851,00
G	ogni mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione tenuto conto del calo di peso dovuto alla cottura, secondo le indicazioni della Tabella dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e con una tolleranza del 5% in meno rispetto al peso in tabella dietetica;	€ 255,00	€ 851,00
H	ogni assenza/riduzione del personale rispetto alle dotazioni di organico stabilite senza giustificazioni comprovate;	€ 255,00	€ 851,00
I	ogni modifica al menù previsto dal capitolato senza comunicazione;	€ 255,00	€ 851,00
	<b>PENALITA' GRAVISSIME</b>	<b>€ 510,00</b>	<b>€ 1.702,00</b>
L	ogni mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie e delle vigenti disposizioni di legge;	€ 510,00	€ 1.702,00
M	ogni errore commesso nella predisposizione e distribuzione delle diete speciali	€ 510,00	€ 1.702,00
N	il mancato rispetto nella tempistica della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature	€ 510,00	€ 1.702,00
O	ripetuti disservizi relativi alla gestione prenotazione pasti/bollettazione agli utenti	€ 510,00	€ 1.702,00
P	Necessità per L'Amministrazione comunale di intervenire con proprio personale o mediante ricorso a terzi in casi di sospensione, abbandono, o comunque non esecuzione anche parziale dei servizi appaltati non dovuti a giustificate cause di forza maggiore, impreviste o imprevedibili, per evitare	€ 510,00	€ 1.702,00

	l'interruzione del servizio (in tale caso è prevista anche la possibilità di risoluzione del contratto ai sensi successivo art. 62)		
Q	ogni ulteriore violazione al presente capitolato	€ 510,00	€ 1.702,00

2. Per eventuali inadempimenti agli obblighi nascenti dal presente contratto, non previsti nel precedente comma 1, si applicherà una penale variabile da Euro 510,00 ad euro 1.702,00 per ogni inadempimento contestato dal COMUNE.

3. Le penali di cui ai precedenti commi sono applicate in misura doppia nel caso di recidiva specifica. E' causa di risoluzione del contratto la recidiva contestata in misura superiore a n.3 addebiti per i disservizi appartenenti al secondo gruppo ed in misura superiore a n.5 addebiti per i disservizi appartenenti al primo gruppo.

4. Il provvedimento di applicazione della penale è assunto dal Dirigente del Settore Servizi alla Persona. L'applicazione della sanzione sarà preceduta da formale contestazione in forma scritta, anche a mezzo fax, dell'inadempimento, alla quale l'appaltatore avrà facoltà di fare opposizione, presentando le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della contestazione.

5. In caso di non accoglimento delle contro-deduzioni il COMUNE procederà al recupero della penale mediante detrazione dalle somme a qualsiasi titolo dovute dal medesimo all'appaltatore ovvero mediante escussione delle cauzioni previste nel precedente art. 8.

6. Qualora l'appaltatore documentasse l'impossibilità a porre rimedio a quanto contestato entro i termini prescritti, si potranno concedere delle proroghe da definire di volta in volta, la cui durata non potrà eccedere i 90 (novanta) giorni solari consecutivi.

7. Qualora l'appaltatore, regolarmente diffidato, non effettuasse i servizi, i lavori e le forniture ritenuti dal COMUNE, sulla base di comprovati motivi, necessari per il regolare andamento dei servizi, il COMUNE si riserva di intervenire direttamente in luogo dell'appaltatore con oneri a proprio carico, fatto salvo il successivo recupero, dall'appaltatore, dei costi sostenuti, maggiorati del 10%, (dieci per cento). Tale recupero potrà avvenire anche mediante escussione delle cauzioni di cui al precedente art. 39, ovvero detrazione dalle somme a qualsiasi titolo dovute dal COMUNE all'appaltatore.

8. Gli importi delle penali verranno rivalutati ogni 2 (due) anni contrattuali, in base agli indici EUROSTAT.

9. L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore, eventualmente sofferto dal COMUNE in conseguenza dell'inadempimento (art. 1382 c.c.).

## **Art. 62 - Risoluzione del contratto**

Il Comune di Campagnano di Roma, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

1. Apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
2. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore;
3. Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
4. Impiego di personale non dipendente dell'appaltatore;
5. Gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
6. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
7. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'appaltatore;
8. Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
9. Interruzione non motivata del servizio;
10. Assenza non giustificata superiore a tre giorni del Responsabile del Servizio o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
11. Sub-appalto del servizio;

12. Cessione del contratto a terzi;
13. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
14. Ulteriori inadempienze dell'appaltatore dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
15. Destinazione dei locali affidati all'appaltatore ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
16. Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste;

Nei casi previsti dal presente articolo, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Concedente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto, e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

La risoluzione del contratto è notificata tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento, dal Comune all'appaltatore che potrà presentare contro-deduzioni nel termine perentorio di 10 giorni, decorsi i quali il Comune assumerà le determinazioni finali.

In tutte le ipotesi di inadempimento degli obblighi contrattuali diverse da quelle previste nel primo comma del presente articolo, il Comune ha facoltà di inviare all'appaltatore, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, una diffida all'adempimento nel termine di almeno trenta giorni o in altro termine congruo, decorso il quale inutilmente, il contratto si intenderà risolto ai sensi dell'art. 1454 c.c.

Nel caso di risoluzione del presente contratto, l'appaltatore deve garantire a proprie spese la continuità del servizio fino all'affidamento dello stesso al nuovo appaltatore e garantire al medesimo, o al Comune, il passaggio della documentazione necessaria per la fornitura del servizio in oggetto.

## **CAPO XI - DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 63 - Disposizioni finali**

L'appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Concedente comunicherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

### **Art. 64 - Consegna degli immobili, degli arredi, degli impianti e degli utensili**

Il Concedente darà in consegna all'appaltatore, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio a cura dell'appaltatore, il centro cottura ed i refettori di pertinenza del servizio di distribuzione dei pasti e degli altri refettori .

L'elenco delle attrezzature dovrà riportare la marca, il modello e lo stato di conservazione.

Quanto preso in consegna dall'appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Concedente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie ed eventuali sostituzioni o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'appaltatore .

### **Art. 65 - Riconsegna degli immobili, degli arredi, degli impianti e degli utensili**

Alla scadenza del contratto l'appaltatore si impegna a riconsegnare al Concedente i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria (di proprietà del Comune), in numero pari a quelli risultanti dall'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo nel corso della durata del contratto.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'appaltatore.

Restano di proprietà del Concedente le macchine e attrezzature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

#### **Art. 66 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta del Concedente, ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'appaltatore e il Concedente, ciascuno per la propria competenza, sopperirà con la necessaria sostituzione nei tempi più brevi possibili.

In caso di inadempienza da parte dell'appaltatore, il Concedente provvederà al reintegro dei materiali dandone comunicazione scritta all'appaltatore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, oltre ad eventuali penali.

#### **Art. 67 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

L'appaltatore, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

#### **Art. 68 - Accesso**

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dal Comune.

#### **Art. 69 - Dati sensibili**

L'appaltatore s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Ai sensi del D. Lgs. 196/03, si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale stipula e gestione dei contratti. Il titolare del trattamento è il Comune di Campagnano di Roma.

#### **Art. 70 - Controversie**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo ai sensi del D. Lgs. N. 104/2010, e negli altri casi previsti dalla legge.

Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e appaltatore in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del presente affidamento, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto e più in generale ogni qualvolta una controversia che dovesse insorgere tra le parti nell'applicazione del presente contratto non dovesse essere risolta tra le parti mediante transazione ai sensi dell'art. 239 del D.Lgs 163/2006, la questione sarà devoluta al Tribunale di Tivoli come foro competente.

## Art. 71 - Normativa vigente

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

---

## ALLEGATO A

### TABELLE DIETETICHE E MENU'

ALIMENTI	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIE/ADULTI
<b><i>PRIMI PIATTI</i></b>			
Pasta o riso asciutti	60	70	80
Pasta o riso in bianco	70	80	90
Pasta o riso in brodo	30	40	50
Pasta all'uovo	80	90	100
Gnocchi di patate	130	150	180
Tortellini	130	150	180
Ravioli	130	150	180
Pomodori pelati	100	120	120
Legumi secchi	35	40	40
Verdure miste	100	120	150

<b><i>SECONDI PIATTI</i></b>			
Carne di vitellone	70	80	100
Petto di pollo o tacchino	70	80	100
Coscia di pollo	100	120	150
Arista	70	80	100
Prosciutto crudo magro	40	50	60

Prosciutto cotto	40	50	60
Mozzarella	50	70	100
Formaggi freschi	40	50	60
Pesce	100	120	150
Bastoncini di merluzzo	2	3	4
Uovo	65/70	65/70	65/70
<b><i>CONTORNI</i></b>			
Patate	120	150	200
Insalate	50	60	80
Carote e finocchi	100	150	180
Piselli	60	80	120
Verdura a foglie	100	120	150
Ortaggi vari	120	150	200
Pomodori	120	150	200
<b><i>FRUTTA</i></b>			
Frutta varia	150	180	200
Banane	100	120	150
<b><i>CONDIMENTI</i></b>			
Olio extravergine di oliva	10	15	15
Parmigiano	5	8	10
<b><i>PANE</i></b>	50	60	80

**I pesi sono da considerare al crudo e al netto degli scarti**

### **SPECIFICHE AL MENU'**

I menù sono a carattere stagionale .

Il fabbisogno energetico pro capite per ogni pasto è di circa:

650/700 kcal per le materne

750/800 kcal per le elementari

850/900 kcal per le medie e adulti



con un rapporto tra i nutrienti come indicati dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati in nutrienti) per la Popolazione Italiana e le "Linee guida per una sana alimentazione " dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

10 - 20%	proteine
25 - 30%	lipidi
55 - 60%	glucidi

In accordo con il responsabile di cucina dell'appaltatore si potrà saltuariamente variare il menù, contorni e/o ricette, per proporre nuovi sapori ai piccoli utenti ed educarli al consumo di pietanze, in genere meno accettate, ma insostituibili come ad esempio il pesce, i legumi ed alcuni tipi di verdure.

Il menù invernale andrà in vigore indicativamente da Novembre ad Aprile.

## **Allegato B**

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE degli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici.**

**Tutti gli alimenti devono essere di provenienza nazionale o della Comunità Europea.**

#### **SPECIFICHE GENERALI**

Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici devono:

- essere di "qualità superiore" e certificate OGM-FREE

avere etichette con indicazioni, secondo quanto previsto da D.Lgs. n.109/1992 e successive integrazioni (attuazione delle direttive (CEE) n. 395/89 e (CEE) n. 396/89, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari) e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica;

- I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù, debbono essere almeno i seguenti: pasta, riso, olio di oliva, pomodori pelati.
- avere il termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- avere imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;
- avere i caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza)

#### **CARNE BOVINA fresca refrigerata**

Le carni di vitellone devono essere prodotte nel rispetto delle norme del D.lgv. n. 193/2007, "attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche. ecologia " devono provenire da bovino, d'età non superiore ai 18 mesi, provenienza Nazionale o C.E. e macellato in Italia.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6);
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità

- superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore;
- essere mantenuta ad una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

Tagli richiesti

- **scamone, noce e fesa** ( per fettine, arrosti, brasati)
- **noce, girello e controgirello** (per arrosti e brasati)
- **lombata** (per arrosto e fettine)
- **spalla e sotto spalla** ( per spezzatino, macinato)

Le confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la Ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione.

L'etichettatura, inoltre, deve riportare tutte le indicazioni di legge.

### **CARNE SUINA fresca refrigerata**

Il prodotto deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283/1962, " modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande "discendere da animali sani, di peso vivo orientativo tra i 120 e i 140 kg.

La carne deve:

- provenire da allevamenti nazionali o C.E. e macellata in Italia.
- Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, i tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; PH inferiore a 6,2, priva di difetti PSE o DFD.
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale.
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.
- essere disossata, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore.

Tagli anatomici:

- **Carrè disossato**, (taglio tipo "Bologna") per arrosti
- **Magro di posteriore** (per spezzatino o fettine)

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante: il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.

### **CARNI AVICUNICOLE fresche refrigerate**

Il prodotto deve essere di origine nazionale e C.E., provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.lgs. 495/1997 "regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile " e del D.lgs. 559/1992, "regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495 CEE, relativa ai problemi sanitarie di polizia, in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento " deve appartenere alla Classe A ai

sensi del regolamento n. 1906 del 26/06/1990.

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono provenire da allevamenti nazionali, con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo.
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animale né coccidiostatico (additivo chimico di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale;
- Sistema Qualità Certificato.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura; esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale. I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Si richiedono:

PETTO DI POLLO, FESA DI TACCHINO, COSCE e SOTTOCOSCE DI POLLO

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario.

## **UOVA PASTORIZZATE**

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di categoria A, classificazione extra fresche e provenienti da allevamento di tipo 1 in confezioni originali conformi alle norme vigenti.

Si richiede per la Ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità.

Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

## **PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI**

### **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da suffusioni marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi d'alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.07.1983 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e **privi di spine**, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi;

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27 marzo 2002.

Le varietà dei prodotti richiesti sono :

- FILETTI DI MERLUZZO con glassatura non superiore al 12% del peso lordo
- CUORI DI FILETTO DI MERLUZZO con glassatura non superiore al 10% del peso totale lordo
- FILETTI DI PLATESSA con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo
- BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO al 100% di filetto di merluzzo

A richiesta dell'Ente l'appaltatore dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza Mare del Nord, Oceano Atlantico e Mar Mediterraneo.

## **ORTAGGI SURGELATI**

Le verdure da destinare alla surgelazione devono essere di **1° qualità**, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentate alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le verdure surgelate devono essere in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Le varietà da poter utilizzare sono:

- Bieta in foglie
- Cuori di carciofi
- Cavolfiori
- Fagiolini finissimi
- Piselli finissimi
- Patate a spicchi (patate italiane, percentuale minima di prodotto superiore al 97%).
- Spinaci in foglie
- Minestrone proveniente da coltivazione biologica

## **LATTE E DERIVATI**

### **LATTE**

Il prodotto richiesto, intero, deve essere risanato con il metodo UHT, uperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'azienda produttrice deve avere l'autorizzazione prevista dalla normativa vigente in materia 92/46-92/47/CEE

### **LATTICINI E FORMAGGI**

I formaggi e latticini devono essere prodotti in Italia, di **Alta Qualità**, devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola etc.).

I formaggi devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;

- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione;
- verifiche di laboratorio sulla materia prima, sul ciclo di lavorazione e sul prodotto confezionato.

Tra le varietà prodotte sono da fornire:

**Mozzarella** di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.,

Il prodotto deve essere certificata "Mozzarella S.T.G." Specialità Tradizionale Garantita e controllato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella Tradizionale.

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 14 del Reg.(CEE) 2082/1992.

**Stracchino** di recente lavorazione, arricchito con fermenti lattici, senza additivi né conservanti.

Prodotto a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Deve avere un contenuto di circa il 25% di grassi, il 17 % di sostanze proteiche, il 4% di ceneri.

**Caciotta e formaggio fresco** prodotti esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi né conservanti con stagionatura di 8/12 settimane.

Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca - giallognola con crosta sottile, integra, prova di screpolature e muffe. Ogni forma deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge.

**Crescenza** prodotta da puro latte fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

**Emmenthal** prodotto di puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare internamente la classica occhiatura; per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico.

## GRANA PADANO DOP

Deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 30/10/1955 n.1269 "riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

Si richiedono forme suddivise in confezioni sottovuoto da 500g e 1000g e dovranno recare ben visibile in etichetta: il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti, data di scadenza e dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

**BURRO** ottenuto da pura panna fine centrifugata di latte vaccino (grasso minimo 82%), con fermenti lattici. Il prodotto deve avere le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento secondo la normativa di legge.

**Tutti i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti dalle vigenti normative in materia e non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.**

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità.

## AFFETTATI

### PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di **1° qualità**, con bollo CEE, prodotto con cosce di suini nazionali, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali**, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma delle leggi vigenti.

Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico- sanitarie ineccepibili ed una temperatura tra 0° e + 4°C.

## PASTA ALL'UOVO FRESCA

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l'aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200g) per kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori sottovuoto e/o in atmosfera modificata, riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente e devono essere consegnati con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenere il prodotto alla temperatura tra 0° e +4°C. Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione.

Si richiedono i seguenti tipi: **tagliatelle e pasta per lasagne**

### GNOCCHI di patate

Gli gnocchi richiesti devono contenere purea di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero "OO", fecola di patate

Devono presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere privi di corpi estranei e/o impurità
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/1965 e successive modifiche.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

## PANE COMUNE

Il **pane comune** dovrà essere ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano duro, acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), senza aggiunta di sale da cucina (cloruro di sodio NaCl) non è consentito l'impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione.

Il pane sarà fornito giornalmente in pezzatura da 500/1000g (umidità max 34%), affettato, confezionato in involucro alimentare ed etichettato.

Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed infine il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie.

Il trasporto dovrà essere effettuato a norma di legge, in contenitori di materiale lavabile o altri contenitori (es. sacchi di carta) purché in possesso dei requisiti specifici dal D.M. del 31/03/1973 e successive modifiche del D.M 25/06/1981 e gli automezzi devono essere puliti ed idonei.

**Il pane grattugiato** dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune o integrale comunque non salato o condito.

#### **FARINA**

Farina di grano tenero tipo "0" e "00" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n.580/1967 e successive modificazioni. *"Nuovo regolamento per le farine e per le paste alimentari"*

La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n. 209 del 27/2/1996 e successive modificazioni (Decreto n. 250 del 30/4/1998), o farine di altri cereali o altre sostanze estranee vietate dall'art. 10 della L. 580/1967 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n. 172 del 6/4/1998. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere integre e non presentare difetti o rotture.

#### **PASTE ALIMENTARI**

##### **PASTA DI SEMOLA di grano duro**

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- confezionata esclusivamente con semola di grano duro, acqua e di recente lavorazione.
- umidità max 12,50 %;
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70 % massimo 0,90 %;
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20 % massimo 0,45 %;
- sostanze azotate su sostanza secca: minimo 10,50 %;
- il colore deve essere giallo ambrato, odori e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri.
- la pasta non deve presentare infestazione da parassiti

La pasta non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente; qualora fosse rimossa non dovrà far cadere polvere o farine; dovrà essere di aspetto uniforme, dello stesso formato, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura; non deve spaccarsi alla cottura, ne disfarsi o intorbidire l'acqua di cottura.

Si richiede Sistema Qualità Certificato.

##### **SEMOLINO**

Prodotto con semola di grano duro.

##### **PASTA ALL'UOVO SECCA**

Prodotta con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200g per kg di semola.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- ceneri min. 0,85% e max.1,05%;
- umidità max.12,50;
- sostanza azotata su sostanza secca min. 12,50%.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità.

##### **RISO - FARRO - ORZO**

Il riso deve essere conforme alla Legge n. 325/1958 "disciplina del commercio interno del riso"

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Il riso deve essere identificato dalla denominazione commerciale "Parboiled"

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità

## **PRODOTTI ALIMENTARI VARI**

### **POMODORI PELATI**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2-3 del D.P.R. n.428 del 11/04/1975 e successive modifiche. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto deve essere totalmente privo di parti gialle o verdi, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, privo di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi ed inoltre deve essere privo di marciume, di pelle e di peduncoli.

L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/1992. " attuazione delle direttive (CEE) n. 395/89 e (CEE) n. 396/89, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari " e successive modifiche ed integrazioni.

I contenitori devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

### **OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di colore verde-maturo, sapore fruttato, di gusto leggermente amaro e piccante, con acidità: 0,19gr / 100gr - acido oleico: 76,73% - alto contenuto di polifenoli totali.

L'olio non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, di foglia etc.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n.81 del 21/10/1991 e successive modificazioni.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure da 1 lt. di vetro e l'etichettatura deve essere a norma di legge.

### **TONNO all'olio extra-vergine d'oliva**

Tonno di prima scelta, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore rosa omogeneo. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi della vigente normativa in materia.

I contenitori devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

### **SALE MARINO GROSSO e FINO**

Il prodotto deve presentare gli standard analitici richiesti dalla legge ; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminanti chimici ed ambientali.

Le confezioni etichettate secondo la normativa vigente.

Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi.

### **ZUCCHERO**

Deve essere estratto da barbabietole e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, Il prodotto deve essere conforme alla legge n.139/1980 ai sensi della vigente normativa in materia.

### **ACETO**



Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino (acido acetico non inferiore al 6%), la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutte le normative vigenti.

#### **ZAFFERANO in polvere**

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso, il nome e la sede della ditta preparatrice.

## **BEVANDE E INFUSI**

#### **ACQUA MINERALE**

L'acqua minerale naturale deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dalla legge anche per i limiti organolettici e batteriologici.

Si richiede esclusivamente **acqua oligominerale naturale** senza aggiunta di anidride carbonica in bottiglie in PET da 1,5 lt.

#### **INFUSI ( CAMOMILLA)**

Deve essere costituita solamente da foglie o fiori interi e opportunamente seccata. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, etc., non deve presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della L. 283/1962 e successive modifiche ed integrazioni.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti devono essere **di produzione nazionale/comunitari**, (escluse le banane): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitriti; **avere le seguenti caratteristiche**: freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (D.M. n.209 del 27/2/1996 e successive modifiche (D.M. n.250/1998), integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento lesioni, alterazioni e attacchi parassitari.

**Sono da escludere tassativamente dalla fornitura prodotti transgenici.**

#### **ORTAGGI**

Le varietà degli ortaggi , **tenendo conto della stagionalità** sono :

- **Annuale :**

*aglio, cipolle rosse, cipolle invernali, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, patate, insalate varie, fung*

- **Gennaio - Febbraio - Marzo**

*bieta, broccoletti, cavolfiori,*

- **Aprile - Maggio - Giugno - Luglio**

*basilico, bieta, cetrioli, cipolle novelle, cavolfiori, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori ma*

- **Settembre - Ottobre**

*basilico, cetrioli, cavolfiori, fagiolini, finocc*

- **Novembre - Dicembre**

*bieta, cavolfiori,*

## **PATATE BIANCHE, ROSSE, NOVELLE**

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento né danni o alterazioni; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Si richiede morfologia uniforme ed una calibratura che va da 100 a 250g; il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Le patate, le cipolle e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

## **FRUTTA di qualità extra o 1° categoria**

Le varietà della frutta richieste, **DEVONO RISPETTARE LA STAGIONALITÀ**

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

**Mele** Cultivar : Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious.

**Pere** cultivar : William, Abate, Kaiser, Conference. Decana del Comizio.

**Arance** cultivar : Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.

**Clementine Mandaranci** cultivar: Palermo, Paternò, Tardivo di Ciaculli, Oroval.

**Limoni** cultivar : Sicilia e Campania.

**Actinidia (Kiwi)**

**Pesche - Nettare** (pesche noci)

**Albicocche Precoci**

**Susine**

**Meloni**

**Banane** (con marchio riconosciuto dalla CEE) prodotte in coltivazioni a lotta integrata

**Uva** Cultivar : Regina, Italia.

**Ciliegie**

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione EXTRA o 1° CATEGORIA.

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

## **LEGUMI SECCHI, di produzione nazionale o C.E.:** fagioli, lenticchie, ceci

I legumi devono avere le seguenti caratteristiche: essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.