



COMUNE DI TORRE PELLICE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONFEZIONE DI PASTI CALDI AI BAMBINI/E E ALLE DIPENDENTI DELL'ASILO NIDO INTERCOMUNALE DI TORRE PELLICE E PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONFEZIONE, SOMMINISTRAZIONE E SCODELLAMENTO DI PASTI CALDI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE INFANZIA - PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI TORRE PELLICE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Torre Pellice in seguito denominato "Committente", conferisce alla Ditta, in seguito denominata "Appaltatore":

- l'appalto di gestione della mensa scolastica, l'acquisto delle derrate, il servizio per la confezione e la somministrazione/scodellamento di pasti caldi, la pulizia ed il riordino dei refettori e dei locali cucina da svolgersi presso la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado;
- l'appalto di gestione del servizio mensa consistente nell'acquisto delle derrate alimentari, nel servizio di confezionamento pasti caldi presso l'asilo nido intercomunale (bambini e educatrici) e pulizia e riordino del locale cucina.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto di cui all'art. 1) avrà durata di anni CINQUE con decorrenza dal 1 settembre 2014 al 31 agosto 2019 e avrà scadenza di pieno diritto, senza necessità di formale disdetta di una delle parti.

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

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

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

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

Per l'anno scolastico 2014/2015 il numero approssimativo dei pasti (i dati si riferiscono all'anno scolastico 2012/2013) saranno i seguenti:

ASILO NIDO INTERCOMUNALE gg. 225 : (media giornaliera 28 pasti)

N. 35 bambini Pasti 4882

N. 6 educatrici Pasti 1288

TOTALE PASTI MENSA ASILO NIDO : 6170

SCUOLA DELL'INFANZIA gg. 175 : (media giornaliera 28 pasti)

N. 38 bambini Pasti 3992

N. 6 insegnanti Pasti 919

SCUOLA PRIMARIA gg. 161 : (media giornaliera 75 pasti)

N. 101 bambini Pasti 11060

N. 7 insegnanti Pasti 991

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO gg. 68: (media giornaliera 92 pasti)

N. 96 bambini Pasti 6258

TOTALI PASTI: 23220 (media giornaliera 195 pasti)

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

Il Comune di Torre Pellice mette a disposizione dell'appaltatore per la durata del contratto i locali cucina e magazzino esistenti presso la struttura dell'asilo nido intercomunale di Via Guillestre 7 e i locali cucina, refettorio e dispensa esistenti presso la struttura dell'Istituto Comprensivo di Viale Dante 13. Si rende necessario il trasporto dei pasti solo per la scuola dell'infanzia sita nell'adiacente edificio di Viale Rimembranza 9.

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

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

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

ART. 4 – MODALITÀ DI CONSEGNA

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali secondo il calendario che verrà comunicato tempestivamente all'appaltatore dalla Coordinatrice dell'Asilo Nido Intercomunale (per l'Asilo Nido) e dalle referenti comunali dei servizi scolastici (per la refezione scolastica).

L'appaltatore dovrà provvedere alla rilevazione dei pasti da erogare giornalmente mediante apposita procedura telematica che dovrà essere contestualmente visualizzabile dalla coordinatrice dell'Asilo Nido e dalle Referenti comunali dei Servizi Scolastici, distintamente suddivisa fra ordini di scuola.

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

Asilo Nido : bambini ore 11.30 - educatrici dalle ore 12,30 alle ore 13,30

Scuola dell'Infanzia: ore 11.45

Scuola Primaria : ore 12,30

Scuola Secondaria di I° grado: ore 13.20

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

ART. 5 - GESTIONE SERVIZIO MENSA

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

- Acquisto delle derrate;
- Verifica e mantenimento delle temperature dei cibi cotti (60°C / 65°C per i cibi caldi e 0°C / 4°C per i cibi freddi) sino al consumo dei pasti;

- Provvedere giornalmente alla detersione e disinfezione di tutte le stoviglie, superfici, attrezzature, recipienti per rifiuti, pavimenti, lavelli, pulizia locale magazzino, ecc. e alla pulizia e al riordino dei refettori.
- Preparazione della frutta, per il break di metà mattina (indicativamente verso le ore 9,30 per l'Asilo Nido e per le scuole infanzia e primaria indicativamente verso le 9,45);
- Adempimenti di legge relativamente all'HACCP.
- Il personale incaricato dall'appaltatore verificherà altresì il numero dei menù speciali comprovati da certificato medico e/o richiesta specifica presentata dalla famiglia (vegetariani, motivi religiosi, ecc.) a inizio anno scolastico.
- **Solo per l'Asilo Nido:** preparazione e organizzazione dei carrelli per il trasporto nelle sezioni e collaborazione con le educatrici per la preparazione, scodellamento e distribuzione agli utenti delle porzioni loro spettanti.
- Preparazione della merenda sui carrelli entro le ore 15,20
- **Solo Per la Refezione Scolastica:** preparazione, scodellamento e distribuzione agli utenti delle porzioni loro spettanti,, previa predisposizione delle stoviglie e di quanto necessario sui tavoli e trasporto con propri mezzi e proprio personale dei pasti prenotati alla scuola dell'infanzia (bambini e insegnanti) nell'adiacente edificio scolastico di Viale Rimembranza .

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

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad integrare e/o completare le attrezzature di cucina necessarie per il buon funzionamento del Servizio senza richiedere oneri aggiuntivi, in particolare è tenuta ad un rinnovo delle stoviglie utilizzate, tenendo conto che il comune metterà a disposizione le seguenti attrezzature:

REFETTORIO E LOCALE CUCINA DI VIALE DANTE

- | | |
|--|--|
| - n. 4 tavoli in acciaio | - n. 1 lavastoviglie |
| - n. 1 mobile in acciaio | - n. 1 pelapatate |
| - n. 3 mobili in legno | - n. 1 affettatrice |
| - n. 3 mobili in materiale plastico | - n. 1 tritaverdura |
| - n. 1 lavello con 2 vasche in acciaio | - n. 1 mixer prof. elettrico |
| - n. 1 lavello due vasche con sgocciolatoio inox | - n. 1 pattumiera in acciaio |
| - n. 1 cucina a piastre elettriche + forno | - n. 1 tritacarne con grattugia |
| - n. 1 piastra a gas con forno | - n. 1 forno a convezione |
| - n. 2 cappe | - n. 10 teglie |
| - n. 1 bilancia elettrica | - n. 1 pentola cottura |
| - n. 1 frigo in cucina | - n. 4 carrelli portavivande in acciaio |
| - n. 1 frigo in dispensa | - n. 1 carrello portavivande in formica alla materna |
| - n. 2 freezer | - n. 1 centrifuga |

- n. 5 pentole grandi
- n. 3 teglie grandi
- n. 9 teglie
- n. 11 pentole
- n. 9 portavivande
- n. 3 ciotole grosse in acciaio
- n. 5 scola pasta
- n. 3 scaffali in acciaio
- n. 1 armadio in legno 4 ante
- n. 1 armadio dispensa in legno
- n. 2 panche in legno
- n.1 carrello pattumiera
- n.1 abbattitore di temperatura
- n. 1 scaffale non inox

ASILO NIDO

Bicchieri bimbi	64		Pentole alluminio	2
Forchette piccole bimbi	40		Pentole acciaio di varie misure grandi	6
Cucchiaini piccoli bimbi	34		Pentole acciaio di varie misure piccole	9
Cucchiaini	32		Coperchi di varie misure	8
Forchette grandi	16		Scola pasta	2
Cucchiaini grandi	24		Padelle grandi	4
Coltelli	10		Padelle piccole	3
Piatti vetro	15		Teglie vetro	2
Bicchieri vetro	10		Teglie acciaio	4
Tazze con manico bimbi	30		Teglie ceramica	1
Scodelline bimbi	42		Teglie alluminio	2
Scodelle grandi bimbi	34		Teglie alluminio pizza	6
Piatti bimbi	30		Bilancia digitale	1
forbici	7		Bilancia analogica	1
Caraffa vetro	2		Mixer Mulinex piccolo	1

Caraffa plastica	6		Mixer Bermixer grande 1 frusta + 1 braccio	1
Spremi agrumi	2		Frullatore Mullinex 1 boccale + 2 mini boccali	1
Schiumarole	2		Robot Multi-green 5 lame + 1 coltello	1
Mestoli di varie misure	6		Pattumiere plastica	2
Fruste	4		Carrelli	2
Cucchiaini da portata	4		Frigo acciaio 2 ante	1
Palette	3		Frigo acciaio 1 anta	1
Forchettoni	3		Frigo piccolo	1
Coltelli grandi	3		Congelatore a pozzetto	1
Mezzaluna	1		Cucina a gas 6 fuochi e forno e cappa	1
Taglieri	2		Lavastoviglie 2 cestelli	1
Asciuga insalata	1		Lavelli acciaio	2
Colino acciaio	1		Pensile acciaio 2 ante	1
Grillet vetro	8		Armadio 4 ante	1
Grillet acciaio	4		Tavoli acciaio	2
Schiaccia patate			Stagere	4

La manutenzione ordinaria e straordinaria o la sostituzione delle **attrezzature delle cucine**, nel caso della impossibilità di una loro manutenzione, sia quelle messe a disposizione del Comune, sia quelle fornite ad integrazione e/o completamento, sono a carico della ditta appaltatrice.

Le attrezzature fornite dalla ditta aggiudicataria per integrare e/o completare **le cucine**, sia dell'Asilo Nido che della Refezione scolastica, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà comunale.

ART. 6 - SMALTIMENTO RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA

La raccolta e lo smaltimento rifiuti e quanto altro connesso e derivante dallo svolgimento del servizio deve essere effettuato secondo le norme vigenti nel territorio comunale e a completo carico, anche economico, dell'appaltatore. Lo smaltimento di casse, scatole e materiali ingombranti deve essere effettuato (per l'Asilo Nido) presso l'ecoisola di Via Guillestre e (per la refezione scolastica) presso l'ecoisola di Via Trento.

ART. 7 - TRASPORTO PASTI E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI

Per l'Asilo Nido non si rende necessario il trasporto dei pasti essendo il luogo di somministrazione il medesimo della preparazione.

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

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

I contenitori non dovranno essere aperti prima della distribuzione. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica. La Ditta appaltatrice si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature sopraindicate per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione.

ART. 8 - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alle seguenti incombenze:

- verifica che le temperature dei contenitori abbiano una temperatura di 60° / 65°C per i cibi cotti da consumarsi caldi e tra 0° / 4°C per i cibi da consumarsi freddi;
- provvedere al mantenimento delle temperature sopra indicate, fornendo i carrelli scaldavivande, sino alle operazioni di consumo del pasto quali: condimento verdure, pasta, riso....
- Per *l'Asilo Nido* la distribuzione dei pasti non è totalmente a carico dell'Appaltatore in quanto strettamente connessa al progetto educativo del nido, quindi sarà gestita in collaborazione tra cuoca ed educatrici; mentre per la Refezione Scolastica l'appaltatore dovrà provvedere alla preparazione, lo scodellamento e alla distribuzione agli utenti delle porzioni loro spettanti previa predisposizione delle stoviglie e quanto necessario sui tavoli;
- per *l'Asilo Nido* la frutta deve essere consegnata, già sbucciata, entro le ore 9.30 per il break di metà mattina presso le due sezioni; per i lattanti sarà consegnata frullata e/o grattugiata come concordato settimanalmente con le educatrici.
- per la *Refezione Scolastica* la frutta deve essere consegnata, già sbucciata, entro le ore 9.45 per il break di metà mattinata presso la scuola dell'infanzia e per le ore 10.20 presso la scuola primaria.
- Per *l'Asilo Nido* la preparazione della merenda sui carrelli dovrà avvenire entro le ore 15,20.

ART. 9 - PERSONALE

Il numero delle persone addette al servizio mensa di cui ai precedenti artt. dovrà essere nella misura minima di 1 ogni 50 utenti per l'Asilo Nido.

Il numero delle persone addette alla cucina per garantire l'ottimizzazione della preparazione pasti deve essere nella misura di un addetto ogni centoventi utenti o frazione di centoventi per la refezione scolastica.

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

La Ditta appaltatrice s'impegna, in caso di sostituzione temporanea del personale incaricato, ad avvisare tempestivamente l'Asilo Nido e/o l'Ufficio Servizi Scolastici e a impiegare dipendenti qualificati.

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

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

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

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

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

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

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

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

L'aggiudicatario nei confronti del personale si impegna:

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

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

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Comune ed il personale assunto dall'aggiudicatario ai fini dello svolgimento del servizio, pertanto tutto il personale adibito al medesimo lavorerà sotto l'esclusiva responsabilità del contraente;

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

ART. 10 – MODALITA' OPERATIVE SERVIZIO MENSA

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

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

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

- preparare ogni giorno i pasti con prodotti di ottima qualità il più possibile provenienti da coltivazioni biologiche, indicando la percentuale di impiego, con l'esclusione assoluta di alimenti precotti;
- non effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi, a parte il pane del giorno prima e destinato a fare i crostini per il minestrone o impasto per le polpette se previsti il giorno successivo;
- L'appaltatore si impegna ad attenersi scrupolosamente ai menù predisposti dall'asilo nido e dalla commissione mensa della Refezione Scolastica in collaborazione con il competente ufficio ASL TO3;
- Le modifiche giornaliere apportate al menù dovranno essere concordate precedentemente alla distribuzione con la Coordinatrice dell'Asilo Nido e con le Referenti comunali dell'Ufficio Scolastico;
- non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- evitare la promiscuità fra le derrate (es. verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, ma solo a temperatura di refrigerazione nei frigoriferi;
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo: le uniche operazioni consentite sono la messa in ammollo dei legumi e lo scongelamento in frigorifero (in cella tra gli 0 e i + 4°C) degli alimenti surgelati e la cottura di quei cibi che possono essere raffreddati con l'abbattitore di calore il giorno prima del loro consumo e poi conservati a temperatura di refrigerazione fino al loro utilizzo (es. arrosti, bolliti, ..)
- non friggere gli alimenti, ma privilegiare le cotture al forno, al vapore, le stufature;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollame, pesci, nonché dopo aver toccato la bocca, il naso, i capelli e al rientro in cucina dopo essersi assentati per qualunque motivo;
- osservare il divieto di fumo.

E' consentita variazione al menù solo nei seguenti casi:

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

Per quanto riguarda la rilevazione delle presenze ed i relativi incassi, si rimanda a quanto stabilito dall'art. 24 del presente capitolato.

ART. 11 - MODALITÀ' DI PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

- non utilizzare prodotti in scatola, eccezione fatta per la conserva di pomodoro e il pomodoro pelato;
- evitare la sovracottura;
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- ad utilizzare prodotti alimentari rispondenti alla normativa attualmente in vigore in materia di etichettatura;
- attenersi, per la preparazione dei pasti, alle indicazioni qui di seguito meglio specificate;
- dotarsi di attrezzature idonee per la preparazione di particolari alimenti quali: purè, polenta, ecc.

ART. 12 - CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

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

Non dovranno essere utilizzati cibi transgenici.

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

In particolare:

- **CARNI ROSSE**

Presenti nel menù come carni macinate per varie preparazioni

Le carni di BOVINO devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o registrato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004
- essere disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso; l'etichettatura delle confezioni sottovuoto deve essere conforme alla normativa attualmente in vigore. In particolar modo le etichette dovranno essere sempre perfettamente leggibili, non dovranno presentare abrasioni o cancellature, dovranno riportare chiaramente la data di

confezionamento e di scadenza, il numero di lotto, nonché l'identificativo completo della ditta produttrice.

- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE n. 1760/2000), essere sempre accompagnate dal relativo documento di tracciabilità comprovante il paese di nascita, di allevamento, di macellazione e di sezionamento del bovino oppure provenire da aziende aderenti a sistemi volontari di etichettatura e quindi dotate di certificazione per la qualità.
- devono provenire unicamente da bovini adulti, categoria vitelloni, di età indicativa di 15 – 20 mesi, sia maschi che femmine, da preferire la razza piemontese ed i suoi incroci.
- provenire da allevamenti locali, dove per “locali” si identificano i bovini provenienti dal territorio della Val Pellice, del basso pinerolese (comuni di Pinerolo, Cavour, Villafranca, Vigone) e dei comuni confinanti della provincia di Cuneo (quali Barge, Bagnolo, Moretta), dove è più diffuso l'allevamento della razza piemontese.
- essere trasportate e conservate ad una temperatura interna non superiore ai +4°C, come prevede la normativa in vigore.
- Le carni destinate alla macinazione devono provenire da tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla, reale) e non da rifilature; devono giungere in pezzature non inferiori al chilogrammo ed essere tritate al momento del loro utilizzo nei locali della cucina.
- Solo per l'Asilo Nido è ammesso l'acquisto di carne già tritata.

Solo per la Refezione Scolastica:

- Le carni destinate alla preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette devono provenire da tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto) e devono avere pezzatura non inferiore al chilogrammo, ad eccezione delle cotolette che dovranno giungere già pronte per la cottura e presentate in porzione monodose (una per ciascun bambino).
- Le carni destinate alla preparazione dello spezzatino devono provenire da tagli del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello).

CARNI DI SUINO

Non sono previste nel menù dell'asilo nido

Per la Refezione Scolastica devono :

- ⌄ provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- ⌄ essere disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- ⌄ riportare sull'etichetta tutti i dati previsti dalla normativa in vigore. In particolar modo le etichette dovranno essere sempre perfettamente leggibili, non dovranno presentare abrasioni o cancellature, dovranno riportare chiaramente la data di confezionamento e di scadenza, il numero di lotto, nonché l'identificativo completo della ditta produttrice.
- ⌄ rispettare le disposizioni in tema di tracciabilità;
- ⌄ essere trasportate e conservate ad una temperatura interna non superiore ai +4°C, come prevede la normativa in vigore.
- ⌄ provenire da animali allevati, macellati e sezionati in stabilimenti regionali, di età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144.
- ⌄ sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

CARNI AVICUNICOLE

- Le carni avicole (pollo e tacchino) e di coniglio devono:
- provenire da allevamenti italiani, aderenti al piano per il controllo delle salmonelle patogene, essere allevati e trasportati nel rispetto delle norme sul benessere animale.
- L'alimentazione deve essere a base di granaglie non OGM.

- provenire da stabilimenti (macellazione, sezionamento) italiani riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- essere commercializzate in base al Reg. CE N. 543/2008 del 16 giugno 2008 per gli avicoli.
- essere trasportate e conservate ad una temperatura interna non superiore ai +4°C, come prevede la normativa in vigore.
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.
- Giungere in cucina in confezioni integre e preferibilmente già sezionate nei tagli pronti per la cottura (petti, anche già affettati, cosce o sovracosce e coscette), onde evitare contaminazioni crociate con altri alimenti che transitano in cucina, confezionate sottovuoto;
- non devono essere in forma di carni tritate o di preparati (salsiccia, spiedini) e, solo per la Refezione Scolastica, ad esclusione delle rolate di pollo o di coniglio.

PRODOTTI ITTICI

Devono:

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

Il tonno in scatola deve essere di colore chiaro e omogeneo; provenire da trancio intero di pesce; avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli; essere prodotto in salamoia, il condimento viene aggiunto in cucina al momento della preparazione, dopo adeguata sgocciolatura. Provenire da aziende che garantiscono la sola presenza di tonno ed escludono la presenza di delfini o simili.

PROSCIUTTO COTTO

Il menù dell'asilo nido NON prevede la somministrazione di prosciutto cotto fatta eccezione per la preparazione di tramezzini per le gite, invece il menù della Refezione Scolastica prevede la somministrazione ed, in entrambi i casi deve:

- essere di coscia;
- essere confezionato sotto vuoto;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti della normativa vigente;

- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;

- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e senza parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

UOVA E OVOPRODOTTI

Devono:

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

Le uova fresche di gallina devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Decreto 11 dicembre 2009)
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- giungere in imballaggi sigillati e integri
- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;
- avere Vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.
- La consegna presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro

giorni rispetto a quella di imballaggio.

- non presentare rotture, incrinature, imbrattamenti.
- Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze.
- Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.
- il rispetto delle norme sui residui dei farmaci negli alimenti deve essere dimostrato dal distributore con la presentazione, dietro richiesta, dei pertinenti accertamenti.

LATTE U.H.T

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

YOGURT

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato" non con frutta a pezzi, di origine biologica;
- essere confezionato in monoporzioni;

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

FORMAGGI

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

PASTA

Per l'Asilo Nido: deve essere biologica certificata di grano duro e di formato da minestrone.

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

Sia per l'Asilo Nido che per la Refezione Scolastica la pasta per la pizza è pasta di pane già lievitata da acquistarsi presso un fornaio e consegnata il giorno del suo utilizzo per la pizza.

VERDURE

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

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

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

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

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

Per la Refezione Scolastica Per insalata mista si intende un misto di almeno tre verdure diverse, che variano a seconda della stagione (es. finocchi + carote + verza + insalata verde; pomodori + peperoni + olive). L'insalata verde deve variare a seconda della stagione (es. nel periodo invernale valeriana e orchidea rossa, nel periodo primavera-estate romana).

RISO

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

GNOCCHI

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

GNOCCHI DI SEMOLA

Non confezionati, preparati in cucina con semola di grano biologica

POLENTA

Biologica, non precotta.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- appartenere alle categorie commerciali di 1° categoria extra o di 1° categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati ai sensi del Reg CE n. 1221/2008;
- provenire da un operatore regolarmente registrato ai sensi del Reg.CE n. 852/2004;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92 e s.m.i. ;
- i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto da MIPAF;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

LEGUMI

I Legumi secchi dovranno:

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

FRUTTA

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

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

Per la Refezione Scolastica: le noci per l'insalata di pollo possono già essere sgusciate ma di provenienza biologica.

CONDIMENTI

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

Il sale utilizzato deve essere quello marino integrale.

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

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

BRODO VEGETALE

Asilo Nido: utilizzare solamente brodo di preparazione in giornata con verdure fresche.

Refezione Scolastica: utilizzare solamente preparati liofilizzati biologici, senza glutammato in alternativa alla preparazione in giornata con verdure fresche.

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

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

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

BEVANDE

Asilo Nido: rappresentate da acqua oligominerale con residuo fisso non superiore a 300 mg/lit. ; succhi di frutta di produzione biologica per la merenda.

Refezione Scolastica : rappresentata unicamente da acqua potabile dell'acquedotto servita in caraffe.

OLIVE

Snocciolate, verdi e nere, solo in salamoia.

PANGRATTATO

Di solo pane pesto senza aggiunta di grassi.

BUDINI

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

CONFETTURA

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

CIOCCOLATO

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

FARINA

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

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

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

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

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

BURRO

Per l'Asilo Nido è tassativamente escluso l'impiego di burro, margarine e altri grassi, escluso l'olio extravergine di oliva di coltivazione biologica

Per la Refezione Scolastica deve:

- essere confezionato;

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

- aver subito un processo di pastorizzazione;

- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;

- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;

- risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezione, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

ALTRI ALIMENTI

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

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

I due menù NON potranno essere modificati da parte della Ditta aggiudicataria senza previa intesa ed autorizzazione dell'Amministrazione, in concerto con ASL competente, tranne per coloro che presenteranno una certificazione medica che comprovi l'esigenza di una dieta speciale per patologia.

Asilo Nido: giornalmente dovranno comunque essere previsti un numero di pasti per le educatrici in forza all'Asilo Nido Intercomunale in adeguata grammatura per adulti, qualora non fossero disponibili, sufficienti o vari gli alimenti preparati per i bambini, si provvederà a prepararne altri appositamente, sarà sempre disponibile, in ogni caso, verdura cruda (insalata, pomodori, ecc..) e formaggio fresco e stagionato.

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

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

I due menù sono sperimentali, pertanto ci si riserva di apportare tutte le modifiche necessarie a nuove sperimentazioni, con prodotti di pari valenza con indicazioni da parte della Coordinatrice e dell'Ufficio scolastico comunale.

ART. 13 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

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

L'accertamento delle caratteristiche dei prodotti alimentari usati per la confezione dei pasti di cui al presente Capitolato, potrà essere eseguito, oltre che da parte dell'Autorità Sanitaria competente, anche dalla Coordinatrice dell'Asilo Nido, da personale incaricato dall'Amministrazione Comunale o da componenti della commissione mensa.

ART. 14 – GRAMMATURE

Per quanto riguarda le grammature, il valore nutrizionale medio giornaliero dell'Asilo Nido, delle scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado si rimanda alle tabelle dietologiche approvate dalla locale ASL TO3, riportate sui manuali "In mensa con gusto" per la refezione scolastica e "In mensa con gusto per l'asilo nido", pubblicati sul sito istituzionale del comune di Torre Pellice all'indirizzo www.comune.torrepellice.to.it;

ART. 15 – ELENCO FORNITORI

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

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

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

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

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

ART. 16 – AUTOCONTROLLO.

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

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

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

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

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

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

ART. 17 - RICHIAMO NORMATIVA

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

ART. 18 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

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

ART. 19 - PREZZO DEL PASTO

I prezzi unitari a base di gara vengono stabiliti così come segue:

- *Pasti Asilo Nido: bambini € 5,40 oltre I.V.A. 4%*
Educatrici € 5,40 oltre I.V.A. 4%
- *Pasti Scuola Infanzia: € 4,30 oltre I.V.A. 4%*
- *Pasti Scuole Primarie e Secondarie di I° grado: € 4,50 oltre I.V.A. 4%*
- *Pasti Insegnanti: € 4,50 oltre I.V.A. 4%*

I prezzi sopra indicati sono comprensivi di quanto previsto nei precedenti articoli.

L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato ai soli fini di previsione della spesa a base d'appalto come di seguito indicato. Numero complessivo presunto di pasti per anno scolastico:

- *Scuola dell'infanzia pasti n. 3992 x € 4,30 (prezzo pasto)- Totale presunto € 17.165,60 oltre I.V.A. 4%*
- *Scuola Primaria pasti n. 11060 x € 4,50 (prezzo pasto) - Totale presunto € 49.770,00 oltre I.V.A. 4%*
- *Scuola Secondaria di I° gr. pasti n. 6258 x € 4,50 (prezzo pasto)- Totale presunto € 28.161,00 oltre I.V.A. 4%*
- *Insegnati in servizio pasti n. 1910 x € 4,50 (prezzo pasto) - Totale presunto € 8.595,00 oltre I.V.A. 4%*
- *Asilo Nido - bambini : pasti n. 4882 x € 5,40 (prezzo pasto) - Totale presunto € 26.362,80 oltre I.V.A. 4%*
- *Asilo Nido -educatrici: pasti n. 1288 x € 5,40 (prezzo pasto) Totale presunto € 6.955,20 oltre I.V.A. 4%*

Ammontare complessivo presunto annuo dell'appalto : € 137.009,60 oltre I.V.A. 4% di cui € 133.584,36 soggetti a ribasso d'asta ed € 3.425,24 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

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

- COSTO PASTO PER GLI UTENTI DELL'ASILO NIDO (bambini)

- € _____ + IVA _____

- COSTO PASTO PER GLI UTENTI DELL'ASILO NIDO (educatrici)

- € _____ + IVA _____

- COSTO PASTO PER GLI UTENTI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

- € _____ + IVA _____

- COSTO PASTO PER GLI UTENTI DELLA SCUOLA PRIMARIA

- € _____ + IVA _____

- COSTO PASTO PER GLI UTENTI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO

- € _____ + IVA _____

- **COSTO PASTO PER GLI INSEGNANTI**

- € _____ + IVA _____

ART. 20 - REVISIONE PREZZO DEI PASTI

Ogni 12 mesi i prezzi praticati dall'appaltatore saranno sottoposti ad eventuale revisione, in base all'aumento derivante dall'applicazione del tasso d'inflazione ISTAT assumendo quale indice di base settembre 2014.

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

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

ART. 21 - ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale la predisposizione dei locali adibiti a cucina, a refettorio e a magazzino.

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

Sono altresì a carico comunale tutte le utenze (gas, energia elettrica, riscaldamento e acqua) per l'Asilo Nido, mentre per quanto riguarda la Refezione scolastica solo le spese relative al riscaldamento dei locali e alla fornitura di acqua.

ART. 22 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore- esclusivamente per la refezione scolastica - le utenze di gas ed energia elettrica (da rimborsare all'Ente Appaltante).

Sono a carico della ditta appaltatrice, sia per l'Asilo Nido che per la Refezione scolastica, l'integrazione e la sostituzione o il completamento delle attrezzature con la relativa manutenzione che si renderanno necessarie ed indispensabili al buon funzionamento del Servizio.

Oltre a quanto previsto dai precedenti articoli del presente Capitolato, le spese attinenti al ripristino dei locali utilizzati comprese le operazioni di pulizia e disinfezione dei medesimi ed i relativi detergenti e disinfettanti necessari;

Le spese per la stipula del contratto, nessuna esclusa. Sarà inoltre a carico dell'appaltatore la spesa per la stipula di una polizza assicurativa a copertura dei rischi derivanti dal contratto stipulato.

La Ditta dovrà provvedere altresì alla qualificazione professionale del personale e dovrà attenersi a quanto specificato nel successivo art. 24 per la rilevazione delle presenze e l'incasso dei buoni pasto.

ART. 23 - UTILIZZO DEI LOCALI E ATTREZZATURE

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

ART. 24 - CARATTERISTICHE DEL SISTEMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DELLE RETTE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

Si precisa che gli aspetti riportati di seguito si riferiscono in toto alla Refezione Scolastica ed in parte (limitatamente alla rilevazione delle presenze, escludendo gli incassi) anche al Nido.

a) sistema informatico gestione servizio mensa

L'amministrazione affida all'impresa appaltatrice l'acquisto, la realizzazione, l'implementazione ed in parte anche la gestione di un sistema informatico per la gestione delle iscrizioni, la prenotazione e l'addebito dei pasti e la gestione del pagamento posticipato.

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato l'Amministrazione comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci e meno costose le procedure per il pagamento multicanale dei pasti da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni in modalità multicanale tra Comune e cittadini;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito con particolare alle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo;
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità e consentire il sollecito multicanale dei pagamenti.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica e dovrà essere completamente funzionante entro il decimo giorno di inizio del servizio di refezione scolastica.

Al termine dell'appalto l'impresa appaltatrice dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software e le attrezzature utilizzate all'interno del sistema al Comune.

b) prenotazione pasti e raccolta presenze (per asilo nido e refezione scolastica)

La Ditta Appaltatrice, quotidianamente, si dovrà occupare delle prenotazioni e della verifica del recepimento delle prenotazioni pervenute dai singoli plessi scolastici, e l'eventuale correzione. Al personale della ditta appaltatrice preposto alla raccolta delle prenotazioni dovrà essere fornito dalla Ditta Appaltatrice un sistema che, con l'ausilio di tecnologie che abbiano il minimo impatto sulle attività didattiche, non prevedano l'installazione di terminali di rilevazione presenze nelle scuole. Tale sistema dovrà permettere la trasmissione dei dati di prenotazione delle classi entro le 9.15 del mattino utilizzando le linee telefoniche fisse presenti nelle scuole.

Nello specifico, si richiede che il sistema preveda l'utilizzo di smartphone/tablet che, tramite apposita App, applicazione (e non attraverso Browser) permetterà, alla società aggiudicatrice dell'appalto, di rilevare in modo rapido, preciso e senza dispendio di carta, le presenze giornaliere al servizio mensa.

Il sistema proposto per la prenotazione dei pasti non dovrà prevedere in alcun modo l'uso di badge, smart card o tessere da parte degli studenti. Questo per semplificare le procedure operative, ridurre

al minimo l'impatto delle prenotazioni sull'attività didattica ed evitare i problemi connessi agli smarrimenti delle tessere date agli studenti ed alla loro successiva sostituzione.

c) pagamento dei pasti (solo per la refezione scolastica)

Il pagamento dei corrispettivi dovuti per la somministrazione dei pasti verrà effettuato direttamente dai singoli utenti che pagheranno direttamente all'appaltatore i pasti consumati mentre restano a carico del Comune eventuali agevolazioni e/o esenzioni e morosi.

L'importo del corrispettivo, quale risultante a carico del Comune in virtù della quota di spesa da questo assunto a proprio carico, verrà liquidato a mezzo mandato, su presentazione di fatture mensili, che dovranno pervenire entro i primi 15 giorni successivi.

Il sistema per il pagamento dei pasti e dei servizi a domanda individuale dovrà agevolare il più possibile l'utenza offrendo la comodità del pagamento dei pasti con l'uso dei seguenti canali.

Dovranno essere previsti:

1. **Uno sportello bancario Bancomat ATM**, aperto 24 ore su 24, per effettuare pagamenti con tessera Bancomat emessa da qualsiasi istituto bancario. Gli sportelli ATM Bancomat dovranno essere collegati in tempo reale al sistema informativo proposto e dovranno permettere la visualizzazione on-line del nome dello studente e del saldo. Al termine dell'operazione di pagamento dovrà essere emessa una ricevuta di pagamento riportante la specifica degli ultimi pasti consumati (almeno 10) e delle ultime ricariche effettuate con il saldo aggiornato al momento. Tale rete di sportelli ATM Bancomat dovrà essere disponibile per questo tipo di servizio su tutto il territorio nazionale. Per tale sistema di pagamento dovrà essere fornita la certificazione rilasciata dalla Banca, che metterà a disposizione la rete degli sportelli bancari di tipo ATM, attestante che il sistema è già funzionante e collaudato oltre che i nominativi dei Comuni con i quali il sistema è già attivo
2. **il pagamento on-line su Internet mediante carte di credito**, accessibile attraverso il portale web del genitore. Portale da cui il genitore potrà visualizzare quotidianamente i pasti consumati dal proprio figlio/i e i pagamenti effettuati.

d) comunicazione con le famiglie degli utenti del servizio (solo per la refezione scolastica)

Il sistema dovrà permettere una comunicazione multicanale mediante SMS (a carico della Ditta Appaltatrice), e-mail e sito WEB accessibile per le famiglie, per la visione del proprio estratto conto, rispondente alle norme sull'accessibilità come da L. nr. 4 del 2004. Per certificare tale rispondenza alla legge dovrà essere fornito il "Rapporto di verifica tecnica" rilasciato da un "Ente valutatore accreditato" come da Art. 3, comma 1 DPR del 1° marzo 2005.

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire pacchetti SMS necessari alle comunicazioni con i genitori per tutta la durata dell'appalto.

e) competenze delle parti

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione delle fasce ISEE
- la gestione diretta delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, cambio fascia di costo del pasto)
- L'invio delle lettere di sollecito preparate dalla Ditta Appaltatrice e la messa a ruolo degli utenti insolventi

Compete all'impresa aggiudicataria :

- L'incasso diretto del costo pasto stabilito per le famiglie, ad eccezione dell'Asilo Nido;
- La fornitura del sistema informatizzato come descritto nel presente capitolato e la manutenzione durante la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- La fornitura dell'hardware necessario alla rilevazione delle presenze e l'attività di prenotazione giornaliera presso le scuole

- Le prenotazioni ed il controllo delle prenotazioni e l'eventuale correzione giornaliera entro le ore 9.30;
- L'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza, e hosting atti a garantire la gestione del programma;
- la preparazione degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'Amministrazione comunale;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- La realizzazione di una campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le nuove modalità di prenotazione e pagamento attraverso la fornitura di depliant per le famiglie e poster da affiggere all'interno del Comune.
- La preparazione trimestrale delle lettere di sollecito per gli utenti insolventi
- La fornitura di SMS sufficienti per le comunicazioni con i genitori per la copertura della durata dell'appalto

f) sicurezza informatica, delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni

Gestendo il sistema informatizzato sia dati sensibili (diete sanitarie ed etico-religiose) che dati economico-finanziari dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica. Pertanto sia il Datacenter ospitante il sistema che la software house fornitrice del sistema stesso dovranno essere certificate ISO27001, con lo scopo di garantire il mantenimento della sicurezza informatica lungo tutta la filiera. Si dovranno pertanto allegare al progetto informatico le seguenti certificazioni:

- Certificato ISO27001 (Sistema di Gestione della Sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) del Datacenter che ospita i dati e i programmi;
- Certificato ISO27001 (Sistema di Gestione della Sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) della software house produttrice del software e fornitrice del servizio di assistenza e manutenzione.

Per garantire la Continuità Operativa, come richiesto dall'art. 50-bis del CAD, la software house produttrice e fornitrice della soluzione informatizzata deve essere certificata secondo la norma ISO 22301:2012 "Societal security -- Business continuity management systems".

Inoltre, al fine di evitare possibili furti di dati riferiti alle transazioni di pagamento, violazioni della privacy e truffe ai danni dei cittadini, la soluzione informatizzata proposta dovrà garantire la massima sicurezza nella raccolta e trasmissione dei dati dei POS verso il Datacenter. Si dovrà pertanto allegare il certificato di conformità allo standard PCI DSS (Payment Card Industry Data Security Standard – Sicurezza dei sistemi di pagamento) del fornitore della rete di trasporto dati utilizzata per collegare i terminali POS, installati presso gli esercenti, ai Server che ospitano i dati ed i programmi, installati presso il Datacenter.

Viene esplicitamente richiesto alle aziende di fornire un dettagliato progetto tecnico indicante in che modo e con che tecnologie intendono soddisfare le richieste del presente Capitolato ed allegando le certificazioni ISO sopra richieste e le dichiarazioni rilasciate dalla Banca per il pagamento agli sportelli ATM e dal Valutatore Accreditato per l'accessibilità del sito rivolto ai genitori

ART. 25 PROGETTO " IL BUON SAMARITANO" (Legge 155/2003)

La Ditta Appaltatrice si impegna a confezionare gli avanzi giornalieri in contenitori monoporzioni (forniti dalla Ditta stessa) sigillati con apposita sigillatrice (messa a disposizione dalla Ditta stessa), che verranno prelevati dalle cucine da un addetto incaricato dal Comune in appositi contenitori isotermici e relative mattonelle di ghiaccio sintetico forniti dalla ditta appaltatrice.

ART. 26 - CAUZIONE PROVVISORIA

Alla ditta partecipante alla gara pubblica si richiede una cauzione provvisoria pari al 2% del presunto valore della gara.

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

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

La cauzione provvisoria può essere costituita da:

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

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

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

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

ART. 27 - CAUZIONE DEFINITIVA

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

ART. 28 - SPESE CONTRATTUALI

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

ART. 29 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

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

ART. 30 - ASSICURAZIONE

- la Ditta Appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
- Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del gestore.
- L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
- La ditta appaltatrice si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Torre Pellice debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.
- Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti da fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.
- L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per ogni sinistro.
- L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 31 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

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

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

Per l'inadempienza di quanto previsto dal presente Capitolato speciale di appalto, la Commissione di controllo, di cui al seguente articolo, proporrà alla Giunta Comunale una sanzione economica di Euro 200 (Duecento).

Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, sarà applicata dalla Giunta Comunale una sanzione pecuniaria pari al 30% del valore dei pasti non

corrispondenti ai requisiti, su proposta della commissione di controllo e/o del Responsabile dell'Asilo Nido e referenti ufficio scolastico del Comune.

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

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

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

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

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

ART. 32 - COMMISSIONE MENSA

Per l'asilo nido: non è prevista la Commissione mensa, si delegano le funzioni direttamente alla Coordinatrice e/o a funzionari incaricati dall'Amministrazione.

Per la refezione scolastica: la Commissione Mensa, composta da 1 genitore ed 1 insegnante per ogni grado di Istruzione (Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado), dal Dirigente scolastico e dall'Assessore all'Istruzione del Comune di Torre Pellice, è normata da apposito regolamento. Resta in carica 3 anni e si ritrova mensilmente per le riunioni organizzative e di controllo rispetto alla qualità del servizio.

ART. 33 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

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

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

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

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

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

ART. 34 - MODALITA' D'APPALTO

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

Il valore presunto dell'appalto è di € 685.048 I.V.A. esclusa di cui € 667.921,80 soggetti a ribasso d'asta ed € 17.126,20 per gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta per l'affidamento del servizio per il quinquennio in considerazione.

ART. 35 – AGGIUDICAZIONE

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

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

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

Dove :

PA= punteggio da attribuire

Pm= prezzo minimo

P = prezzo di ciascuna offerta

Pum= punteggio assegnato al prezzo minimo

ART. 36 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE

Attribuire fino ad un massimo di 60 punti così suddivisi:

Punti

a) *Curriculum operativo d'impresa – Gare d'appalto aggiudicate per gestione mensa scolastica nell'ultimo triennio 2011-2014*

Max 5

Nessuna gara 0

Da 1 a 5 gare 3

Da 6 a 10 gare 5

b) *Possesso di certificazione di Qualità ISO comprovata da presentazione di apposito documento*

Max 8

Nessuna certificazione 0

Possesso certificazione ISO da 1 anno 4

Possesso certificazione ISO da 2 anni 6

Possesso certificazione ISO da 3 anni 8

c) *Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzate per il trasporto dei pasti*

Max 5

Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria) 1

Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 3

Contenitori con coperchio attivo oltre alla Coibentazione termica 5

d) *Adozione piano di autocontrollo HACCP*

Max 7

dovrà essere prodotto un piano dettagliato di autocontrollo di qualità del servizio in oggetto redatto secondo la metodica

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
 Comprensivo dei controlli di qualità ai sensi di quanto previsto
 dal D.Lgs 155/97 che dovrà essere composto dal manuale di
 autocontrollo da applicare presso il centro di cottura e dal
 manuale da applicare presso i refettori delle scuole.

e) *Fatturato d'impresa medio annuo relativo all'ultimo triennio
 2011/2014 per il servizio di gestione mensa scolastica comprovato
 da attestazioni rilasciate da enti pubblici o privati* Max 3

Fino al valore di € 1.000.000,00#	1
Fino al valore di € 1.500.000,00#	2
Oltre il valore di € 1.500.000,00#	3

f) *Piano di organizzazione generale del servizio* Max 24
costituito da non più di 50 pagine(inclusi allegati) contenente:

- 1- Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;
- 2- Trasporto: modalità, tempi e mezzi utilizzati;
- 3- Organizzazione del personale sul territorio: numero di persone, orario di lavoro, mansioni, formazione e aggiornamento del personale;
- 4- Caratteristiche merceologiche delle materie prime;
- 5- Gestione delle diete speciali;
- 6- Menù per ricorrenze particolari;
- 7- Utilizzo di prodotti a filiera corta- KM zero- "locali";
- 8- Utilizzo di ulteriori prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni oltre a quelli già richiesti nel capitolato;
- 9- Utilizzo dei prodotti DOP(denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta);
- 10- Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;
- 11- Piano di pulizia e disinfezione dei refettori con prodotti ECOLABEL.

g) *Proposte migliorative del servizio* Max 8
(non più di 10 pagine)

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

.....
 Totale punti 60

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