



COMUNE DI RIGNANO FLAMINIO

Città metropolitana di Roma Capitale

SETTORE 5
UFFICIO POLITICHE SCOLASTICHE
E PER L'EDUCAZIONE

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
COMUNI DI FIANO ROMANO – MONTELIBRETTI- RIGNANO FLAMINIO
Piazza G. Matteotti n.2- Fiano Romano

CENTRO DI COSTO
Comune di Rignano Flaminio
Piazza IV Novembre 1-00068
protocollo@pec.comune.rignanoflaminio.rm.it

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA, LUDOTECA E PERSONALE DOCENTE ED ATA AVENTE DIRITTO NEL COMUNE DI RIGNANO FLAMINIO – ANNI SCOLASTICI 2018/19-2019/2020-2020/2021- 2021/2022 CON AVVIO DAL 1 GENNAIO 2019. CIG: 7643403FAD

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

1. Oggetto dell'affidamento

Gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica per le scuole d'infanzia e primaria a tempo pieno e a tempo modulare, ludoteca, personale docente e A.T.A. avente diritto nel Comune di Rignano Flaminio.

2. Amministrazione aggiudicatrice:

Centrale Unica di Committenza: Comuni di Fiano Romano – Montelibretti e Rignano Flaminio con sede in Piazza G. Matteotti n.2 in Fiano Romano.
pec:protocollo@pec.comune.fianoromano.rm.it

Ente Appaltante - Soggetto attuatore: Comune di Rignano Flaminio, Piazza IV Novembre 1-00068 Rignano Flaminio pec: protocollo@pec.comune.rignanoflaminio.rm.it
e mail: lucia.freddo@comune.rignanoflaminio.rm.it

Gli atti di gara sono costituiti dal Bando di Gara, dal disciplinare, dal presente Capitolato Speciale d'Oneri e suoi allegati, il DUVRI, il DUGE e sono tutti disponibili sul sito internet <http://www.comune.rignanoflaminio.rm.it>

3. Valore dell'affidamento a base d'asta e durata

Per il servizio di ristorazione scolastica il prezzo a base d'asta per ogni pasto non superabile in sede di offerta è pari ad € 3,98 IVA esclusa.

Il numero annuo dei pasti previsti è pari a circa n. 73.200 annui. **Il numero dei pasti per anno scolastico, è comunque puramente indicativo, non è impegnativo per il Comune di Rignano Flaminio, essendo subordinato alla programmazione annuale dell'Istituto scolastico.**

L'importo totale presunto dell'affidamento per il servizio di ristorazione scolastica per gli anni di affidamento è pari ad € 1.043.000,00, di cui € 2.00,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa.

CAPO I

1. Tipologia del servizio richiesto

Il servizio riguarda la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica nei seguenti plessi.

- **Scuola dell'infanzia "Olga Rovere" sita in Largo Stefanini;**
- **Scuola primaria "Olga Rovere" sita in Via San Rocco n. 7.**

Il numero di pasti annui complessivi previsti è pari a 73.200 ed è da considerarsi indicativo e variabile in base alle esigenze degli Istituti Scolastici. Pertanto sono sempre possibili variazioni in più o in meno senza che l'affidatario possa muovere alcuna pretesa ed il prezzo unitario a pasto offerto rimarrà comunque invariato.

L'affidamento comprende l'espletamento dei seguenti servizi:

- utilizzo delle cucine delle scuole infanzia e primaria per l'erogazione del servizio di ristorazione agli utenti nei due refettori adiacenti le cucine;
- approvvigionamento delle derrate alimentari per il confezionamento dei pasti;
- preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti;
- fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;
- pulizia dei locali scolastici in cui vengono preparati e consumati i pasti;
- rilevazione giornaliera presenze tramite software;
- gestione iscrizioni e pagamenti;

2. Preparazione pasti

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nei due locali cucina presso le sedi della scuola dell'infanzia e primaria, messe a disposizione gratuitamente da parte del Comune di Rignano Flaminio. Nell'esecuzione del servizio l'affidatario è tenuto a preparare i pasti in conformità al menù settimanale previsto dalla tabella dietetica approvata dal servizio ASL competente e adottata dall'Amministrazione Comunale, sulla base delle proposte presentate in sede di gara dalla Ditta aggiudicataria. Ogni singolo pasto dovrà essere strutturato nel seguente modo:

- un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta di stagione.
- Condimenti, sempre a disposizione, per i contorni (olio extra vergine di oliva, aceto e sale) e per i primi piatti (formaggio grattugiato) sono da aggiungere solo al momento della distribuzione.

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica. Per le diete derivanti da diverse convinzioni religiose, dovrà essere previsto menu alternativo nell'ambito del menu generale.

I pasti inoltre dovranno essere preparati giorno per giorno cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione ed il consumo.

In ottemperanza al Reg. 852/2004 "Pacchetto Igiene" la ditta affidataria dovrà applicare la metodologia HACCP al fine di garantire la massima sicurezza del processo di lavoro.

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo di sostanze alimentari o altro, effettuate in qualsiasi modo.

a. Distribuzione dei pasti

Il servizio dovrà essere attivo nei cinque giorni lavorativi dal lunedì al venerdì ad eccezione delle giornate di chiusura per festività o altri eventi previsti dalle scuole. Il servizio dovrà essere svolto anche tenendo in considerazione del doppio turno previsto per il servizio della scuola primaria (indicativamente tra le ore 12.00/12.45 e 13.00/13.45).

La distribuzione e la somministrazione avverranno a cura del personale della ditta con l'utilizzo di stoviglie, bicchieri e posate lavabili in lavastoviglie.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'allestimento giornaliero dei tavoli della mensa con tovaglie monouso, al riordino e alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti, provenienti dalla preparazione dei pasti.

b. Derrate

Il gestore provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci.

L'Amministrazione Comunale provvederà attraverso il responsabile del servizio e della competente Asl al controllo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità e in confezioni perfettamente chiuse e riportanti chiaramente sull'esterno sia la ditta produttrice e provenienza, sia la composizione nonché la data di scadenza.

Sarà facoltà dell'Amministrazione chiedere la sostituzione di un prodotto qualora dovesse rilevarne il non gradimento da parte degli utenti o dovesse ravvisarne la scarsa o insufficiente garanzia relativamente alla qualità.

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate è un onere del gestore al quale sarà imputata ogni avaria.

E' tassativamente escluso l'uso di carne congelata. È inoltre vietato l'uso di alimenti e/o prodotti geneticamente modificati. A richiesta dovrà essere fornita, a riprova, apposita certificazione.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (latte a lunga conservazione, scatolame, surgelati, formaggi, sfarinati e prodotti da forno ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire così come specificato:

- Pane giornalmente;
- Frutta e ortaggi con frequenza minima due volte la settimana;
- Carni fresche: il porzionamento all'origine e la messa in cottura deve avvenire nella stessa giornata della consumazione.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia.

c. Diete speciali leggere

Qualora entro le ore 9:30 ne venga fatta richiesta, la Ditta affidataria si impegna alla somministrazione di diete leggere. La richiesta della dieta leggera (che può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea per un massimo di tre giorni consecutivi) non richiede certificato medico ed il menu è costituito da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine e parmigiano reggiano, da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate o da altre pietanze che verranno concordate con la dietista.

d. Diete speciali per motivi religiosi.

La Ditta Affidataria deve garantire a tutti gli utenti che fanno richiesta per iscritto all'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Ente, l'erogazione di diete speciali compatibili con le scelte religiose.

e. Diete speciali per motivi di salute (allergie)

Gli utenti interessati dovranno presentare domanda su modello predisposto dall'ufficio Pubblica Istruzione del Comune allegando certificato del medico curante o di una struttura pubblica.

La dietista, dopo un accurato controllo sulla regolarità dei certificati medici, provvederà alla disposizione delle diete speciali con comunicazione scritta alla Ditta Affidataria della refezione. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Per i pasti trasportati devono essere usate vaschette monoporzionamento chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. La Ditta Affidataria nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

2. Disposizioni igienico-sanitarie

Nell'espletamento del servizio la Ditta è tenuta alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto delle derrate alimentari, la conservazione, la preparazione dei pasti, l'igiene e la sanità delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni impartite dalla locale A.S.L. concernenti grammature e caratteristiche delle derrate alimentari per le refezioni scolastiche.

In ottemperanza Reg. 852/2004 "Pacchetto Igiene" la ditta appaltatrice dovrà predisporre e adottare un piano di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo la metodologia HACCP al fine di garantire la massima sicurezza del processo di lavoro. Il Comune in qualsiasi momento può chiedere la visione del documento.

3. Personale

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'Impresa in fase di offerta. Al fine di mantenere la salvaguardia dei livelli occupazionali si farà riferimento al CCNL di categoria settore Turismo comparto Ristorazione Collettiva. L'organico dovrà essere adeguato numericamente allo svolgimento di un servizio efficiente.

Nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica. Il gestore all'inizio dell'attività dovrà trasmettere all'Ufficio Pubblica Istruzione i nominativi del personale utilizzato e produrre copia dei relativi contratti stipulati. La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa vigente in materia. Inoltre tutto il personale addetto alla preparazione, alla produzione e manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere in possesso dell'attestato di frequenza ad un idoneo percorso di formazione in ottemperanza alla normativa vigente. La Ditta ha inoltre l'obbligo di assicurare nello svolgimento del servizio, l'applicazione delle leggi in materia di prevenzione, infortuni e igiene del lavoro, sicurezza.

Si informa che attualmente presso le mense scolastiche (scuola infanzia e scuola primaria) sono impiegate: n. 1 capo gruppo mensa -liv. 4- 40 ore settimanali; n. 4 seconde cuoche – liv. 5 – 25 ore settimanali; n. 5 ASM- liv. 6s – 22 ore settimanali; il contratto collettivo applicato è Turismo Pubblici Esercizi; il personale è stato assunto in data 07.01.2015.

4. Prenotazione dei pasti

Gli alunni per poter usufruire del pasto devono essere iscritti al servizio di refezione scolastica.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad accertare giornalmente mediante utilizzo del sistema informatico messo a disposizione dall'Ente, la rilevazione esatta delle presenze entro le ore 9,30. L'addetta alla rilevazione delle presenze dovrà registrare anche su apposito modulo cartaceo

predisposto e controfirmato per convalida dai docenti della prima ora, per ciascuna classe, i nominativi dei bambini assenti. Copia di tale rilevazione deve essere consegnata giornalmente anche al Comune.

5. Importo a base d'asta servizio di ristorazione

Il prezzo a base d'asta per ciascun pasto è fissato in € 3,98 IVA esclusa. Il prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara si intende compensato di qualsiasi spesa, o onere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compenso.

Dal secondo anno di contratto sarà possibile procedere a revisione dei prezzi contrattuali, previa richiesta da parte della Ditta affidataria, assumendo a riferimento l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI) elaborato dall'ISTAT nel mese di settembre dell'anno di riferimento.

6. Inadempienze - Penalità

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato l'Ente committente provvederà ad inviare formale diffida alla Ditta Affidataria circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. La Ditta Affidataria, ricevuta la diffida, deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione all'Ente committente.

La Ditta Affidataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso il termine di 3 (tre) giorni o qualora le controdeduzioni della Ditta Affidataria non siano ritenute valide l'Ente committente procederà all'applicazione delle sanzioni previste.

Alla terza diffida l'Ente committente ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico della Ditta Affidataria. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

7. Sanzioni previste

- € 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 100,00 per ogni ritardo superiore a 30 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto delle temperature;
- € 300,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
- € 200,00 per ogni caso di difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato;
- € 200,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle dietetiche;
- € 200,00 per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- € 200,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate;
- € 300,00 per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso le cucine ed i refettori delle scuole;
- € 200,00 per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
- € 100,00 per mancata somministrazione di eventuali prodotti ulteriori offerti (DOP, biologici, IGP, ecc.);

- Da € 200,00 a € 1.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità.

8. Oneri a carico del gestore e del Committente

Il servizio oggetto del contratto verrà svolto con esclusiva responsabilità, organizzazione e rischio del gestore.

Nel prezzo contrattuale stabilito, sono quindi compresi tutti gli oneri, nessuno escluso per l'espletamento del servizio oggetto del contratto che di seguito si riepilogano:

- la predisposizione e ricezione dei moduli di iscrizione al servizio di refezione scolastica;
- caricamento dei nuovi iscritti nel data base del software di gestione;
- la gestione dei pagamenti della quota versta dagli utenti direttamente al gestore;
- rilevazione giornaliera delle presenze;
- Imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- Il rilascio delle autorizzazioni previste di legge;
- Le spese del personale che verrà impiegato nel servizio e gli adempimenti relativi;
- Il materiale di consumo per la pulizia;
- La disinfezione, la disinfestazione e derattizzazione periodica dei locali;
- La manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali;
- Le proposte migliorative offerte in sede di gara;
- Tutte le spese non espressamente specificate riguardante l'effettuazione puntuale del servizio.

9. Sono a carico del Comune:

- la fornitura di tutte le utenze gas, acqua, energia elettrica e il riscaldamento dei locali;
- la manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature;
- la gestione banca dati degli utenti.

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 leggi in materia di privacy. A tal fine l'impresa Aggiudicatrice dovrà individuare il responsabile del trattamento dei dati e darne comunicazione al Committente.

NORME DI CARATTERE GENERALE

1. Gestione del personale

La gestione del personale è affidata all'Aggiudicatario. Pertanto, l'Aggiudicatario provvede direttamente a tutti gli atti ed i controlli di carattere assicurativo, sociale, sanitario-previdenziale, previsti dalla vigente normativa, relativi alla gestione del personale educativo, a quello addetto all'organizzazione del servizio, alla preparazione dei pasti ed al personale addetto alle pulizie. L'organico comunque non potrà mai essere inferiore a quello stabilito dalle normative di riferimento per numero, mansioni, livello ed orario lavorativo e comunque dovrà essere sempre adeguato alle esigenze del servizio.

Il personale dovrà inoltre essere adeguatamente formato e costantemente aggiornato secondo la normativa vigente. Il personale dovrà essere fisicamente idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate ed in possesso dell'idoneità sanitaria secondo le norme di legge vigenti.

Non è autorizzato lo scambio delle funzioni tra il personale ausiliario e quello addetto alla cucina.

2. Tutela dei lavoratori

L'Aggiudicatario dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti e, se cooperativa, anche nei confronti dei soci, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni dei contratti normativi in materia salariale, previdenziale e assicurativa disciplinanti i rapporti di lavoro di categoria.

A tal fine l'Impresa si impegna a corrispondere al personale adibito ai servizi oggetto del presente appalto retribuzioni in ottemperanza ai contratti collettivi nazionali di settore stipulati tra le parti sociali comparativamente più rappresentative - secondo il profilo professionale di riferimento - e agli accordi sindacali vigenti (ivi compresi i contratti integrativi territoriali) ed a soddisfare gli obblighi retributivi relativi alle assicurazioni sociali ed alle assicurazioni infortuni per quanto riguarda i propri dipendenti, fatti salvi eventuali elementi migliorativi sempre ammissibili, ed a prescindere da ogni difforme disposizione statutaria o derivante da patti e regolamenti interni. Nel caso di cooperative sociali non è consentita l'applicazione di alcuna disposizione statutaria o patti in deroga o regolamenti interni che prevedano particolari condizioni peggiorative per i soci lavoratori. I suddetti obblighi vincoleranno l'Impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti i CCNL e indipendentemente dalla sua struttura e dimensione e da ogni sua altra qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'Amministrazione potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, dei fogli paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con il personale, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. Dunque l'Impresa Aggiudicataria si impegna a rassegnare, su richiesta, tutta la documentazione necessaria a verificare la regolarità contrattuale, previdenziale e assicurativa, in ordine alla gestione dei rapporti con il personale impegnato nel servizio. I soggetti richiedenti sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con le disposizioni contrattuali e con la normativa vigente. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituisce ad ogni effetto di legge grave inadempimento delle previsioni contrattuali. Qualora l'Impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra questa Amministrazione ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e all'affidamento del servizio all'Impresa Aggiudicataria che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'amministrazione.

Il Comune di Rignano Flaminio è sollevato da obbligazioni e responsabilità per controversie relative a retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni, e comunque da ogni controversia dovesse insorgere tra il concessionario ed il personale impiegato nei servizi.

3. Sostituzioni e integrazioni personale

E' fatto obbligo per l'Aggiudicatario assicurare l'osservanza dei parametri gestionali di legge, nell'ipotesi di sostituzione del proprio personale che per qualsiasi ragione si assenti dal servizio.

La sostituzione del personale, indipendentemente dalle mansioni svolte, dovrà essere immediata o comunque effettuata in modo tale da non arrecare disservizi all'utenza. L'Aggiudicatario comunque, nel rispetto delle norme di legge e contrattuali, che consentono periodi di assenza dal servizio, si impegna ad assicurare la stabilità del personale quale referente degli utenti del servizio. Nell'ipotesi di sostituzione del personale è obbligato ad effettuare tempestivamente la trasmissione dei dati anagrafici e della documentazione, relativa ai requisiti richiesti, all'Amministrazione Comunale.

4. Ulteriori applicazioni della normativa

L'Aggiudicatario si obbliga a fornire, su semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione, tutta la documentazione necessaria per la verifica della regolarità contrattuale del proprio personale,

e l'elenco degli operatori utilizzati nella gestione, correttamente e costantemente aggiornato, inviando al Comune apposito fascicolo, per ciascun operatore, contenente:

1. certificato di identità con fotografia di riconoscimento;
 2. fotocopia autentica del titolo di studio;
 3. curriculum professionale con certificato di servizio;
 4. titolo di idoneità sanitaria;
 5. documentazione relativa all'inquadramento contrattuale, previdenziale ed assicurativo.
- L'Aggiudicatario è responsabile della veridicità delle dichiarazioni rese e si obbliga altresì ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, infortuni ed igiene del lavoro, con particolare riferimento al D. Lgs. n. 81/2008 e ss. mm.
- L'Aggiudicatario dovrà redigere apposita relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro a norma del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

5. Disposizioni in materia di sicurezza

In relazione agli obblighi per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, l'Aggiudicatario si impegna ad applicare quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008, nonché dalle normative ad esso collegate e da ogni altra disposizione che potrà intervenire in corso di esecuzione del contratto, sia per quanto riguarda la tutela dei propri lavoratori dai rischi generali e specifici derivanti dalle proprie attività, sia per quanto riguarda i rischi generali e specifici derivanti dalle attività svolte dai lavoratori e dall'utenza degli altri servizi attivi presso la sede di espletamento del servizio, di proprietà del Comune di Rignano Flaminio.

L'Aggiudicatario deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali obblighi.

Al momento della stipula del contratto l'Aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del responsabile della sicurezza.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a rendersi disponibile a collaborare e a coordinarsi con il committente e con altre imprese appaltatrici al fine di garantire una reciproca informazione, cooperazione e coordinamento volti all'eliminazione dei rischi. L'Impresa solleva inoltre il committente da ogni responsabilità in merito alla preventiva informazione sui rischi presenti nel sito sede di espletamento del servizio e sulle modalità di cooperazione, reciproca informazione e coordinamento.

L'Impresa aggiudicataria, per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, dovrà predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione comunale.

Copia di tale documento dovrà essere trasmessa all'Amministrazione comunale.

6. Continuità dei servizi

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. il concorrente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad assumere prioritariamente il personale già in servizio con la precedente gestione, ivi compreso il mantenimento degli scatti di anzianità di servizio, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e salvo il caso in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze.

Entro dieci giorni dall'aggiudicazione l'Impresa Aggiudicataria dovrà inviare all'Ufficio Servizi Sociali l'elenco del personale operante con specificata la relativa qualifica.

7. Consegna dei locali e delle attrezzature

L'Amministrazione Comunale consegna, in comodato gratuito, all'Aggiudicatario le cucine ed i refettori presso la scuola dell'infanzia e presso la scuola primaria, dopo la stipula del contratto di affidamento del servizio, mediante la sottoscrizione, da parte di entrambe le parti contraenti, di apposito verbale di consegna, redatto in duplice copia, di cui una rimarrà agli atti dell'Amministrazione Comunale e l'altra rimarrà all'Aggiudicatario.

Per le cucine e i refettori di cui in premessa, si intendono i locali adibiti a cucina e quelli adibiti a refettorio presenti nella scuola dell'infanzia in L.go Stefanini snc e quelli presenti nella scuola primaria in via San Rocco n.7 compresi di attrezzature ed arredi.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario le spese di assicurazione contro danni a terzi.

Restano a carico dell'Amministrazione Comunale tutti gli interventi di straordinaria manutenzione delle strutture suddette e delle parti accessorie, salvo i danni arrecati per negligenza o dolo da parte degli operatori addetti al servizio e sempre che tali interventi di straordinaria amministrazione non siano resi necessari da mancata o imperfetta esecuzione della manutenzione ordinaria.

Tali interventi di straordinaria amministrazione, qualora siano resi necessari da mancata o imperfetta esecuzione della manutenzione ordinaria, saranno rimborsati dall'Aggiudicatario, fatta salva la facoltà dell'Ente di rivalersi per quei danni arrecati per negligenza o dolo da parte degli operatori addetti al servizio.

Il Comune, inoltre, provvederà alle attività di sgombero della neve, di cura, pulizia e manutenzione dell'area verde circostante.

Tutto il materiale preso in consegna dall'Aggiudicatario si intende in buono stato.

L'Amministrazione Comunale è sollevata da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti, tali spese infatti saranno a carico totalmente dell'Aggiudicatario, così come l'eventuale integrazione degli arredi e la fornitura di utensileria o vasellame.

8. Verbale di consegna e restituzione

Della consegna di tutto il materiale prima dell'avvio del servizio e della sua restituzione al termine dello stesso, saranno redatti in contraddittorio appositi verbali sottoscritti dalle parti contraenti.

9. Mantenimento dello stato dei locali, degli impianti e delle attrezzature

L'Aggiudicatario si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni e trasformazioni ai locali, agli impianti ed alle attrezzature se non previa comunicazione all'Amministrazione Comunale e conseguente autorizzazione scritta da parte di quest'ultima.

10. Verifica periodica della gestione

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà, previa semplice comunicazione scritta, di accedere alle strutture per verificare il rispetto dei punti concordati con particolare riferimento agli aspetti qualitativo - gestionali del servizio erogato, sia direttamente con proprio personale, che tramite appositi consulenti esterni. Inoltre per il controllo del rispetto del presente capitolato valgono le norme di cui al Regolamento della Commissione mensa scolastica attualmente in vigore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impiegato che non offra, nello svolgimento dei servizi, garanzie di capacità, contegno corretto, con personale in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione professionale ed esperienza richiesta dal presente capitolato.

11. Riconsegna degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

Alla scadenza del contratto, l'Aggiudicatario si obbliga a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali e gli impianti ad essi connessi, le attrezzature e gli arredi perfettamente funzionanti tenuto conto dell'usura dovuta al loro ordinario utilizzo durante la gestione. L'Aggiudicatario è ritenuto responsabile per i danni arrecati alle strutture, agli impianti ed alle attrezzature dovuti ad imperizia, negligenza, incuria o mancata manutenzione. La quantificazione di tali danni sarà effettuata dall'Amministrazione Comunale ed addebitata all'Aggiudicatario. Eventuali migliorie e/o aggiunte apportate dall'Aggiudicatario rimarranno di proprietà del Comune a meno che lo stesso non le ritenga non convenienti e/o inutilizzabili; in tal caso, l'Aggiudicatario è tenuto, a proprie spese, ad asportarle al momento della cessazione del contratto.

12. Obblighi dell'aggiudicatario rispetto agli alimenti

L'Aggiudicatario si obbliga affinché tutti gli alimenti somministrati siano corrispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la somministrazione e la preparazione distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle medesime e delle materie prime da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

L'Aggiudicatario si obbliga al rispetto di quanto previsto dalla legge in materia, nonché delle linee guida per la ristorazione scolastica dettate dalla Regione Lazio.

Inoltre l'acquisto degli alimenti dovrà garantire il rispetto del DPR n. 128/1999 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini", che prevedono l'esclusivo utilizzo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati e che danno priorità all'utilizzo di prodotti ottenuti con metodi biologici.

La ristorazione dovrà rispettare le tabelle dietetiche approvate dall'ASL competente, le procedure definite per le diete speciali e le diete etico-religiose, assicurando un'alimentazione diversificata e la gradibilità dei pasti.

Nessun sovrapprezzo o rivalsa potrà essere applicata dall'Aggiudicatario per la preparazione dei pasti rientranti nelle diete speciali.

Inoltre il servizio di refezione dovrà garantire che tutti gli alimenti siano corrispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle medesime e delle materie prime da impiegare.

La preparazione e l'erogazione dei pasti dovrà avvenire secondo garanzie di qualità certificate ed in conformità al sistema di analisi e controllo HACCP, avvalendosi di fornitori in possesso idonee garanzie, nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di modificare, anche nel corso della fornitura, gli elementi quantitativi e qualitativi dei generi alimentari qualora tali variazioni fossero richieste dalle competenti autorità sanitarie. Tali modifiche dovranno essere obbligatoriamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di poter effettuare o far effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli per verificare l'igiene dei locali e lo stato di conservazione delle derrate alimentari, sia presso la cucina, che nei locali di distribuzione dei pasti mediante prelevamento di campioni da far analizzare presso laboratori di propria fiducia.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Aggiudicatario, per iscritto, le osservazioni e/o le eventuali contestazioni rilevate dagli organi preposti al controllo e le conseguenti prescrizioni. Entro 8 giorni dal ricevimento della comunicazione, l'Aggiudicatario è tenuto ad ottemperare a tali prescrizioni o a presentare le controdeduzioni. Nell'ipotesi di mancata ottemperanza alle

prescrizioni e nel caso di mancata presentazione delle controdeduzioni, o qualora le medesime vengano dall'Amministrazione Comunale ritenute non sufficientemente probanti, questa sarà libera di agire nei modi e nelle sedi che riterrà più opportune per la tutela del servizio e la salvaguardia della salute dei minori.

15. Risoluzione anticipata del contratto

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere a risoluzione anticipata del contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C. nei seguenti casi:

1. intossicazione alimentare degli utenti del servizio;
2. abbandono del servizio salvo le giustificate cause di forza maggiore;
3. inosservanza delle norme di legge di carattere previdenziale, assicurativo, contributivo, sanitario, anche riferite al personale dipendente;
4. gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
5. uso dei locali per finalità diverse da quelle stabilite nel presente capitolato;
6. subappalto totale o parziale del servizio;
7. procedure concorsuali e/o frode;
8. non ottemperanza alle prescrizioni dell'Amministrazione Comunale;
9. inosservanza reiterata delle norme di carattere igienico-sanitario;
10. inosservanza delle norme riferite ai piani individuali di emersione ai sensi della Legge 266/2002;
12. mancato pagamento delle retribuzioni;
13. ripetute inadempienze;
14. fallimento o concordato fallimentare;
15. cessione totale o parziale dell'appalto.

Nelle ipotesi sopra elencate il contratto si intenderà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione scritta con raccomandata A/R da parte dell'Amministrazione Comunale. La risoluzione anticipata del contratto, che non pregiudica l'eventuale ulteriore richiesta di risarcimento dei danni subiti, comporta l'incameramento della cauzione definitiva prestata dalla Ditta.

16. Divieto di sub appalto

E' fatto divieto sotto pena di risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione versata, il sub appalto totale o parziale dei servizi oggetto del presente capitolato.

17. Responsabilità ed assicurazioni

L'Aggiudicatario manterrà indenne l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia danno diretto o indiretto che possa comunque e da chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto del presente affidamento, sollevando l'Amministrazione stessa e i suoi obbligati da ogni e qualsiasi responsabilità, sia civile che penale, a riguardo. Le eventuali spese sostenute dall'Amministrazione comunale per porre rimedio ai danni de quo saranno rimborsate dall'aggiudicatario. L'appaltatore assume sopra di sé ogni responsabilità civile e penale contrattuale ed extra contrattuale comunque connessa anche indirettamente alla gestione del servizio ivi compresi i casi di infezione ed intossicazione alimentare, danni fisici dovuti all'ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti, sollevando il comune da ogni pretesa di terzi; a tal fine l'appaltatore è tenuto a stipulare apposita polizza assicurativa RCT per rischi igienicosanitari nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune deve essere indicato "terzo" a tutti gli effetti.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore ad € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona.

In caso di ATI la polizza assicurativa prestata alla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia della polizza dovrà essere presentata al Comune a seguito della comunicazione di aggiudicazione e prima della firma del contratto.

La polizza dovrà prevedere altresì la copertura per danni alle cose in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o per qualsiasi destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa.

La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi con espressa indicazione che il Comune è considerato terzo a tutti gli effetti.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse occorrere ai prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui il concessionario si avvalga) impiegato nel servizio, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa né eccettuata. A tale riguardo l'impresa dovrà stipulare polizza di responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con un massimale non inferiore a € 3.000.000 a sinistro e € 1.000.000 per persona.

Tale polizza dovrà prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "danno biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "clausola buona fede Inail".

Le suddette polizze dovranno coprire l'intero periodo del servizio.

L'Aggiudicatario si impegna a presentare all'Amministrazione Comunale, ad ogni scadenza annuale delle polizze, le dichiarazioni da parte della compagnia assicurativa di regolarità amministrativa di pagamento del premio.

18. Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatta esecuzione del servizio e dell'osservanza di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una garanzia definitiva, come previsto dall'art. 103 del Decreto Legislativo 50/2016 e s.m.i.

19. Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione comunale

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione comunale che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa in formato elettronico presso la sede del Comune di Rignano Flaminio a rogito del Segretario comunale.

20. Pagamenti

Il corrispettivo per ogni pasto erogato ed effettivamente consumato è comprensivo di ogni servizio, attività e fornitura compresi nel presente capitolato e necessari all'espletamento dello stesso.

Il pagamento del servizio verrà corrisposto dall'utenza direttamente all'aggiudicatario mediante gli attuali sistemi di pagamento. Le tariffe in vigore dal 1 settembre 2018 sono state approvate dalla G.C. con deliberazione n. 78 del 31.07.2018.

L'Affidatario fatturerà al Comune l'importo relativo alle agevolazioni concesse dal Comune stesso all'utenza in base alle fasce Isee sulla base del numero effettivo dei pasti erogati nonché per i pasti consumati dal personale docente ed ATA avente diritto.

Per la gestione dei pagamenti l'aggiudicatario dovrà utilizzare il software già in uso all'Ente denominato School-Esuite della Progetti e Soluzioni Spa, partecipando alle spese di gestione nella misura del 50% del costo del canone annuale, attualmente pari ad € 5.656,34, e di eventuali costi di aggiornamento. Sono a carico dell'aggiudicatario i costi di installazione e della formazione del proprio personale per l'utilizzo del software, nonché i costi di attivazione e gestione dei Pos.

All'Ente verrà data la possibilità di sola lettura della parte relativa alla gestione delle presenze giornaliere e alla parte anagrafica.

Nel caso di eventuali morosità dell'utenza, nulla sarà dovuto dal Comune all'aggiudicatario.

Tutti i pagamenti a carico dell'Ente saranno effettuati mediante bonifico bancario con mandati in corrispondenza di fatture mensili relative alle prestazioni del periodo precedente.

Le fatture devono essere intestate a "Comune di Rignano Flaminio, Piazza IV Novembre n. 1 - 00068 Rignano Flaminio (Roma) - P.IVA 02130281005", riportare il numero di CIG assegnato alla presente gara e il numero della determina di impegno di spesa.

Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate. Verrà acquisito d'ufficio il Durc prima della liquidazione.

L'aggiudicatario, con la stipula del contratto, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i.

Con tale liquidazione l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

21. Trattamento dei dati personali

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D. Lgs 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", si fa presente che i dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione Comunale per le finalità connesse all'espletamento della gara e la necessaria stipula e gestione del contratto.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione Comunale in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge.

Acquisite, ai sensi del citato art. 13 del D. Lgs 196/2003, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Rignano Flaminio.

22. Rappresentanza legale

L'Impresa deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso il Comune di Rignano Flaminio.

Il legale rappresentante dell'Impresa aggiudicataria, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa segnalare all'Amministrazione comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo in caso di variazioni.

23. Disdetta del contratto da parte dell'impresa

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli eventuali investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

24. Recesso da parte della Stazione Appaltante

Ai sensi dell'art.1671 del codice civile la Stazione appaltante può recedere al contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa delle spese sostenute e del mancato guadagno.

25. Controversie e Foro competente

Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'Aggiudicatario 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'appalto. In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno definite in sede civile presso il competente il Tribunale Amministrativo Regionale per il Lazio.

26. Norma di rinvio

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad osservare oltre al presente capitolato tutte le norme in vigore o emanate in corso d'opera che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro, le assicurazioni, le norme sanitarie nonché le leggi antinquinamento e le norme di sicurezza sul lavoro e ogni altra disposizione normativa applicabile ai servizi oggetto del presente appalto. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegato 1

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Scopo del presente capitolo è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere.

- ❖ Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate;
- ❖ La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolato;
- ❖ Devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D. LGS.. 109/92, Dlgsvo 110/92 e succ. mod.);
- ❖ Devono rispettare le indicazioni di cui al Provvedimento 29 aprile 2010 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” (G.U.n. 134 del 11 giugno 2010);
- ❖ Devono rispettare le indicazioni di cui al D.L. 12 settembre 2013 n° 104 art. 4 c. 5-quater (convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2013 n° 128);
- ❖ Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla Legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE BOVINA

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di vitellone o scottona in età compresa tra i 16 e 24 mesi, nei seguenti tagli:

- fesa*
- sottofesa*
- scamone*
- girello*

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa e consistenza sodo compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%), né liquido di colore bruno, verdastro o odore acre.

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, svizzere, polpettoni o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno delle cucine e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

Le carni dovranno provenire da bovini nati, allevati, macellati/sezionati sul territorio italiano; ogni partita fornita dovrà essere accompagnata da documentazione attestante le suddette caratteristiche, come dai Regolamenti Cee n.1760/2000 e n.1825/2000 della Commissione sulla etichettatura delle carni bovine fresche e n.178 del 2002.

CARNE SUINA

Si richiede la fornitura di

- lombo suino*
- *arista*
- prosciutto fresco senz'osso confezionato sottovuoto*

Le carni non dovranno avere nessun segno di PSE o DFD-sindrome e dovranno avere tutte le caratteristiche tipiche delle carni fresche (colore rosa chiaro uniforme, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, né di cattiva conservazione; i grassi presenti dovranno avere colore bianco e consistenza soda.

Le carni dovranno provenire da suini nati, allevati e macellati in Italia; la certificazione comprovante l'origine degli animali dovrà essere rilasciata dal Servizio Veterinario del macello o del laboratorio di sezionamento di provenienza e dovrà accompagnare ogni fornitura.

CARNI AVICOLE

Si richiede la fornitura di prodotti refrigerati di classe "A" , in particolare:

- *pollo a busto* di pezzatura non inferiore a Kg.1,200, per la preparazione di brodi
- *cosce di pollo* con anca,
- *petto di pollo*, senza pelle e senza grasso, senza osso o cartilagini,
- *fesa di tacchino*, senza pelle, senza osso.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati in Italia, ed essere state lavorate in macelli o laboratori di sezionamento italiani; la consegna dovrà avvenire non oltre due giorni dalla data di confezionamento/imbballaggio.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto deve essere a maturazione completa o stagionatura di almeno 14/16 mesi; il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature

- *ricavato da carni di suino nato, allevato e trasformato entro i confini nazionali*
- *prosciutto intero con osso,*
- *prosciutto disossato sottovuoto,*
- *prosciutto in trancio disossato sottovuoto.*

PROSCIUTTO COTTO

Si richiede la fornitura di prosciutto ricavato da carni di suino nato, allevato e trasformato entro i confini nazionali, privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole.

Il prodotto dovrà essere consegnato nelle seguenti pezzature:

- *prosciutto cotto intero sottovuoto,*
- *prosciutto cotto in tranci sottovuoto , con modeste quantità di liquido gelatinoso all'interno della confezione.*

PRODOTTI ITTICI

A - Congelati/Surgelati

Si richiede la fornitura di:

- *filetti di platessa*
- *filetti di merluzzo o nasello*
- *palombo in tranci*
- *bastoncini di pesce*

Le quantità consegnate dovranno intendersi al netto della glassatura che non dovrà essere superiore al 15/20%. Nelle confezioni consegnate dovrà essere indicata la provenienza del prodotto. Tutti i prodotti ittici dovranno essere esenti da spine, grumi di sangue, pinne o parti di pelle, residui di membrane o parti addominali, colori-odori anomali, tracce di scottature da freddo o di infestazioni

da parassiti; i prodotti, una volta scongelati, dovranno avere consistenza soda ed elastica, con odore gradevole.

B - Conservati

Si richiede la fornitura di *tonno in scatola*, in trancio intero, con consistenza uniforme e compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; confezionato in olio di oliva; il prodotto non dovrà presentare alcun difetto, anche visibile, di odore, sapore e colore.

LATTE E LATTICINI

Si richiede la fornitura:

- *latte UHT a lunga conservazione, intero o parzialmente scremato.*

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.

- *burro pastorizzato.*

- *Yogurt di latte vaccino intero bianco e alla frutta*, in confezioni da gr. 120/125, non deve contenere frutta in pezzi

- *parmigiano reggiano di I° categoria*

- *ricotta di latte vaccino, pastorizzata*, confezionata in confezione originale termosaldada, di provenienza nazionale

- *caciotta di latte vaccino intero*, a stagionatura di almeno 20 gg., di provenienza nazionale

- *formaggio fresco a pasta filata (mozzarella, ovolatti di mozzarella, mozzarella fresca per pizza)* senza conservanti, di solo latte vaccino fresco pastorizzato, di provenienza nazionale

- *formaggi freschi a pasta molle (crescenza, stracchino, ecc.)*, senza conservanti, di sapore dolce, esenti da sapore amaro e piccante, in confezione priva di quantità eccessiva di siero, di provenienza nazionale.

Tutti i latticini dovranno essere privi di coloranti o di sostanze estranee al latte (farina, fecola di patate), tutte le confezioni/ imballaggi dovranno riportare le indicazioni previste in tema di etichettatura del D.Lgs 109/92 e successive modifiche. Non saranno accettati latticini non corrispondenti per natura, sostanza o qualità alla loro denominazione. Dovranno essere prodotti entro i confini nazionali.

UOVA

Si richiede la fornitura di: *uova intere sgusciate pastorizzate* in confezioni da 0,5 Kg./1 kg.; il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento Cee, deve essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie previste dal D.L. n.65 del 4/2/93; la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 gg: rispetto la data di consegna. Prodotte entro i confini italiani.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PANE

Si richiede la fornitura di *pane comune*, *pane speciale all'olio* (panini all'olio) e *pane integrale* prodotto entro i confini regionali. Il pane comune dovrà essere costituito da un impasto di farina di grano tenero tipo "0", acqua con o senza sale e lievito. La fornitura dovrà essere giornaliera, in sacchetti di carta e/o recipienti idonei, adeguatamente chiusi, in modo da assicurare l'osservanza delle norme di igiene e pulizia durante il trasporto. E' vietata la fornitura di pane riscaldato o refrigerato. Il pane dovrà essere consegnato nelle pezzature e nei formati richiesti e dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica, mollica morbida, ma non collosa, con gusto ed aroma senza anomalie (eccessivo sapore di lievito di birra, troppo salato, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, ecc.).

PANE GRATTUGIATO

Si richiede la fornitura di pane grattugiato confezionato, ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, secondo le norme vigenti.

FARINA – prodotta entro i confini italiani.

Si richiede la fornitura di :

- *farina di grano tenero* di tipo "0" e "00"

- *farina di mais*, tipo fresco o precotto

PIZZA SALATA- PIADINA- PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di *pizza fresca bianca / rossa con mozzarella* prodotta entro i confini regionali.

La pizza margherita dovrà essere farcita esclusivamente con pomodori pelati e mozzarella, senza aggiunta di erbe aromatiche o altri ingredienti. I prodotti dovranno possedere caratteristiche tali da essere garantite all'utenza cui sono destinati.

PASTA DI SEMOLA

Si richiede la fornitura di *pasta di semola di grano duro* prodotta entro i confini italiani, conforme alla L. n. 580/67 e successive modifiche, in vari formati, esente da spezzature, tagli, macchie e bollature, in confezioni originali e sigillate.

La verifica della tenuta di cottura sarà effettuata con la seguente modalità:

50 gr. di pasta cotta per 15 m' in 500 ml. di acqua distillata con 2,5 gr. di sale. Non dovrà risultare rotta o spappolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Si richiede la fornitura di *pasta secca all'uovo*, prodotta con semola di grano duro e uova entro i confini italiani, nei formati richiesti.

PASTA SURGELATA

Si richiede la fornitura di *pasta in sfoglia e ripiena surgelata* prodotta entro i confini italiani (*ad es: ravioli con ricotta e spinaci, tortelloni, tortellini con ripieno di carne, cappelletti con ripieno di formaggio*), di *gnocchetti di patate*, per i quali si richiede che per il gusto, sapore, modalità di preparazione, rispecchino le tradizioni locali. Questi prodotti devono essere consegnati in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate.

RISO

Si richiede la fornitura di *riso parboiled*, possibilmente prodotto entro i confini italiani.

PRODOTTI DA FORNO E MERENDINE CONFEZIONATE (per uscite didattiche)

Si richiede la fornitura di *biscotti secchi* con o senza uovo, con o senza latte e derivati, prodotti esclusivamente con olio di oliva, margarine interamente vegetali o burro, e di *merendine tipo plumcake allo yogurt, alla carota, crostatina con marmellata di frutta*. Non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Prodotti entro i confini italiani.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie, e le qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) essere privi di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei;
- d) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- e) prodotti non oltre i confini regionali.

FRUTTA FRESCA

Albicocche
Anguria
Arance
Banane
Clementine
Fragole
Kiwi
Mandarini
Mele
Meloni
Pere
Pesche
Prugne
Susine
Uva

ORTAGGI FRESCHI E SURGELATI

Bietole
Broccoli
Carote
Catalogne
Cavolfiori
Cetrioli
Cipolle
Crauti
Fagiolini surgelati
Finocchi
Insalata in genere
Melanzane
Piselli surgelati
Patate
Peperoni
Pomodori
Porri
Rughetta o rucola
Scalogno
Sedano
Spinaci surgelati
Zucca
Zucchine

ERBETTE FRESCHE-ODORI

Alloro
Basilico
Maggiorana
Origano
Prezzemolo
Rosmarino
Salvia

Gli ortaggi surgelati dovranno essere di prima qualità, accuratamente mondati, puliti e sani, senza corpi estranei, dovranno presentarsi omogenei per maturazione, di buona consistenza, né legnosa, né spappolata. Prodotti non oltre i confini nazionali.

FRUTTA SECCA OLEOSA

Si richiede la fornitura di *noci intere sgusciate, mandorle pelate, pinoli sgusciati*, prodotti non oltre i confini italiani.

POMODORI PELATI

Si richiede la fornitura di *pomodori pelati* con le caratteristiche previste dal D.P.R n.428/75; in particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto, con residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore a 4,5. Prodotti non oltre i confini nazionali.

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

Si richiede la fornitura di *confettura esclusivamente "extra"*, che dovranno presentarsi come una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificati, di colore traslucido, senza coloranti.

ORZO, MAIS, FARRO, FIOCCHI DI MAIS, RISO, CEREALI

Si richiede la fornitura di :

- *orzo perlato*

- *mais sgranato al naturale*, cotto a vapore e al naturale, confezionato in vasi di vetro o in scatola di banda stagnata

- *farro decorticato*, indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti e da alterazioni di tipo microbiologico

Prodotti non oltre i confini nazionali.

LEGUMI SECCHI

Si richiede la fornitura di *fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie, fave* prodotti non oltre i confini nazionali.

ZUCCHERO

Si richiede la fornitura di *zucchero di barbabietola semolato*.

OLII

Si richiede la fornitura di *olio extravergine di oliva* con le caratteristiche previste dalle norme vigenti, in bottiglie di vetro scuro o in lattine; potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore e sapore, e quindi di gradimento, in prodotti a stessa denominazione, ed essendo tali valutazioni soggettive, dovrà essere consentita la sostituzione di un prodotto con un altro, qualora la maggioranza degli utenti non lo gradisca.

Si richiede la fornitura di olio di semi di arachide con le caratteristiche previste dalla legge vigente in lattine, da impiegarsi come separatore di paste asciutte per i trasporti . Prodotti non oltre i confini italiani.

ACQUA

Si richiede, di norma, l'utilizzo di acqua di rete. Si richiede, per i cestini da viaggio e per eventuali malfunzionamenti dell'impianto di rete e/o momentanea non potabilità, la fornitura di *acqua oligominerale naturale* in bottiglie di Pet.

SALE DA CUCINA IODATO GROSSO/FINO

Si richiede la fornitura di *sale da cucina iodurato, fine e grosso*, privo di impurità e corpi estranei.

LIEVITO DI BIRRA- LIEVITO PER DOLCI

Si richiede la fornitura di :

- *lievito di birra fresco* in cubetti e *secco* in bustine,
- *lievito per dolci*, in bustine per dosi da 500 gr. e 1 Kg.