

# CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA MENSASCOLASTICA - A.S 2019/2020 PERIODO GENNAIO-GIUGNO

## PARTE PRIMA

### DISPOSIZIONI GENERALI

#### ART 1 OGGETTO E SEDE DEI SERVIZI

Il Comune di Vistrorio con sede in piazza Cavour n, 1 affida a ditta esterna la gestione del servizio di ristorazione nella mensa scolastica comunale compresa la gestione delle seguenti strutture:

centro di produzione pasti e locale refettorio scuola primaria , siti nei locali della scuola primaria .

I locali sono concessi in uso esclusivo all'appaltatore , al momento dell'avvio dell'appalto, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, mediante apposito verbale di consegna , con la formula del comodato d'uso , ai fini della gestione del servizio sopra indicato.

I servizi oggetto del presente capitolato devono essere svolti , con le modalità di cui alla parte II" Servizi di ristorazione" a seguito di acquisizione , da parte dell'impresa aggiudicataria , di ogni autorizzazione igienico- sanitaria necessaria.

#### ART 2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente appalto si configura come appalto di servizi secondo le disposizione del D.Lgvo n.50 del 18.4.2016;

#### ART 3 MODALITA' DI GARA

L'appalto sarà aggiudicato con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 del D.Lgvo n.50/2016.

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio del prezzo più basso. ( art 95-comma 4 del D.Lgvo n. 50/2016).trattandosi di affidamento di importo inferiore ad euro 40.000,00.

#### ART 4 IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo presunto a base di gara dell'appalto viene fissato in euro 356.414,00 oltre iva.

	Quantità	Prezzo unitario	costo
Pasti alunni e frutta a mezza mattina	7140	€ 5,10 di cui € 0,05 per oneri sicurezza	36.414,00

Si precisa che tali stime sono meramente indicative e non impegnano in alcun modo il Comune di Vistrorio. Pertanto l'importo annuo e quello complessivo dell'appalto possono variare in più o in meno a seconda del numero degli alunni e della frequenza scolastica. Rimane inteso che l'Ente deve corrispondere alla ditta aggiudicataria dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

## ART 5 PERIODO E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto viene affidato per il periodo gennaio/giugno 2020 , secondo l'articolazione del calendario scolastico e decorre dalla data di attivazione del servizio indicata in apposito verbale di inizio attività predisposto e controfirmato dalle parti.

## ART 6 OBBLIGHI , RESPONSABILITA' ED ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L' appaltatore si impegna alla gestione complessiva ,con oneri a proprio carico ,dei servizi oggetto del presente appalto , garantendo tutti gli adempimenti necessari al buon funzionamento dei medesimi servizi , come ad esempio:

- A) Approvvigionamento e stoccaggio di tutte le materie prime e delle attrezzature di cui all'allegato n.3 ,nessuna esclusa , necessarie per la conduzione completa di tutti i servizi oggetto del presente appalto;
- B) Assunzione degli oneri per imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione dei servizi oggetto del presente appalto;
- C) Attuazione della raccolta differenziata dei rifiuti , in osservanza del piano previsto nel territorio comunale;
- D) Assunzione delle spese relative al contratto;
- E) Assunzione delle spese assicurative sulle attività svolte;
- F) Organizzazione e gestione economico-normativa di tutto il personale necessario nonché dell'erogazione , nel rispetto della vigente normativa nazionale e regionale ,oltre che degli obblighi del presente capitolato;
- G) Attuazione dei piani della gestione delle emergenze e dei piani di autocontrollo di cui al D:Lgs n.193/2007:
- H) Volturazione dei contratti delle utenze ( Gas- Enel ) e pagamento delle relative bollette.

## ART 7 PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE

L'appaltatore aggiudicatario si obbliga prioritariamente all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto ,con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L.

## ART 8 ADEMPIMENTI GENERALI RELATIVI AL PERSONALE

L'appaltatore deve assicurare le prestazioni inerenti i servizi in appalto con proprio personale , regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'impiego e per il quale l'impresa , fermo restando quanto previsto dall'art 1676 del c.c., solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni ,contributi assicurativi e previdenziali , assicurazioni ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali,assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione , infortuni sul lavoro , all'igiene del lavoro , alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro , ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori .Inoltre l'appaltatore deve in ogni momento , a semplice richiesta del Comune , dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Tutto il personale , che dipende ad ogni effetto direttamente dall'appaltatore , deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso.L'impresa con oneri a proprio carico garantisce che tutto il personale vesta una divisa sempre pulita ed ordinata .L'appaltatore deve osservare nei riguardi di tutto il personale impiegato , tutte le leggi , ivi compresa la legge 300/1970 , i regolamenti e disposizioni dei contratti nazionali ed integrativi sottoscritti dalle OO.SS. comparativamente maggiormente rappresentative a livello nazionale per tutta la durata dell'appalto ,nonché ottemperare

a tutti gli obblighi normativi ,salariali ,previdenziali ed assicurativi conseguenti ,assumendone a proprio carico tutti i relativi oneri.

Qualora l'appaltatore sia un'impresa cooperativa ,essa è tenuta in forza del presente appalto e limitatamente all'oggetto dello stesso , ad applicare le medesime condizioni contrattuali, economiche e normative al personale impiegato sia esso dipendente o socio lavoratore.

L'appaltatore si obbliga , altresì , a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi nazionali di lavoro anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione .

Gli obblighi relativi all'applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ,ovvero la contrattazione territoriale o aziendale , di cui al comma precedente , vincolano l'appaltatore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse , per tutto il periodo di validità del presente appalto.

Il mancato rispetto delle disposizioni di cui ai commi precedenti consente all'Amministrazione Comunale di sospendere in tutto o in parte ,i pagamenti fino alla regolarizzazione delle posizioni , senza che l'appaltatore possa vantare alcun diritto risarcitorio per il ritardato pagamento .

In caso di mancata regolarizzazione nei termini previsti , il Comune di Vistrorio potrà applicare penali e nei casi più gravi si riserva la facoltà di risolvere il contratto stesso .

L'Impresa Aggiudicataria deve prevedere iniziative di aggiornamento professionale , nonché assicurare gli aggiornamenti obbligatori previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

## PARTE II

### SERVIZI DI RISTORAZIONE

#### CAPO I GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

##### ART 9

#### CARATTERISTICHE GENERALE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Il servizio consiste .

- nella produzione e fornitura dei pasti agli utenti dei servizi scolastici ;
- nella apparecchiatura ,sparecchiatura e pulizia dei tavoli della sala di refezione ;
- nella sporzionatura e distribuzione dei pasti agli alunni utenti della refezione scolastica ;
- nel lavaggio di tutte le stoviglie necessarie per il consumo dei pasti degli utenti della refezione scolastica;

\_ nella pulizia e sanificazione di tutti i locali e attrezzature pertinenti il centro di cottura , i terminali ed il locale della mensa scolastica;

\_ nella fornitura delle stoviglie ,pentolame, carrelli portavivande , contenitori mono e multi razione , elettrodomestici, attrezzature di cucina , dispensa e tutti i materiali ed attrezzature occorrenti per l'erogazione del servizio, nonché posate speciali per disabili qualora sia indicato dal medico e/o fisiatra .

Il numero dei pasti non è impegnativo per il Comune appaltante essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscritti , assenze , malattie , incremento/diminuzione della domanda ecc.).Il Comune si impegna a corrispondere il pagamento del numero dei pasti effettivamente fornito.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile , in qualsiasi momento di modificare per esigenze di servizio , la consistenza delle forniture.

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs 155/97 (H.AC. C.P.) .

## ART 10 LUOGO DI PRODUZIONE

I pasti relativi alla refezione scolastica devono essere prodotti nel centro di cottura della scuola primaria di Vistrorio.

## ART 11

Previa apposita autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e a tutte le condizioni sia normative che economiche da essa stabilite , alla ditta aggiudicataria potrà essere consentito di utilizzare il centro di cottura comunale per la fornitura in misura ridotta ed accessoria e comunque compatibile con il dimensionamento del medesimo centro di cottura , anche per soggetti diversi o enti diversi , garantendo l'assoluta immodificabilità delle prestazioni del contratto medesimo e delle condizioni di esecuzione , in particolare , in relazione al rispetto delle norme in materia igienica , sanitaria e di sicurezza .

Per la produzione dei pasti a favore di altri soggetti viene stabilito un corrispettivo a carico della ditta ,per l'utilizzo della struttura di euro 0,50 al pasto ( al netto di iva ) per ogni pasto o porzione di pasto prodotto .

Il Comune avrà facoltà di revocare in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio , l'autorizzazione concessa per ulteriori pasti non compresi nel presente contratto ,ove essa risultasse incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

## ART 12 DOTAZIONI

Spetta all'appaltatore provvedere , a sua cura e spese, a tutto quanto necessario per la perfetta erogazione del servizio , in particolare , dovrà provvedere ad attrezzare la cucina , la dispensa ed i refettori di tutto il materiale necessario e complementare per il funzionamento della cucina della mensa comprese:

1- stoviglie;

2- tovagliette di carta , tovaglioli monouso nella mensa scolastica ;

3- tutto il materiale a perdere a completamento dell'apparecchiatura;

4- la dotazione completa delle attrezzature di cucina;

5- tutti i detersivi , i disinfettanti e gli attrezzi di pulizia necessari per la igienizzazione e la sanificazione dei tavoli, del lavaggio a mano ed in lavastoviglie delle stoviglie , della pulizia dei locali e dei servizi igienici ad uso del personale di cucina , nelle quantità necessarie alle varie operazioni sopra descritte ;

7- fornitura e lavaggio della biancheria da cucina , tutto il materiale a perdere per la igienizzazione della cucina e dei servizi igienici ad uso del personale di cucina;

8- manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature , degli elettrodomestici e degli arredi di cucina del centro di cottura , dei terminali di cucina e dei locali sede ricezione –distribuzione pasti;

I pasti vengono somministrati mediante l'impiego di stoviglie e attrezzi in dotazione alla cucina e ai refettori , forniti dalla ditta ; durante la gestione la loro sostituzione e/o integrazione dovrà essere effettuata dall'appaltatore con stoviglie e attrezzi equivalenti, con costi a suo carico. Parimenti , nel corso della gestione , la manutenzione delle attrezzature di cucina resta a carico della ditta ; la sostituzione degli elettrodomestici dovrà essere effettuata dall'appaltatore con altri equivalenti, con costi a proprio carico.

## CAPO II- MENU'

## ART 13

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù autunno –inverno (periodo gennaio/marzo) , e menù primavera –estate (periodo aprile/giugno). I piatti proposti giornalmente devono essere conformi quanto alle tipologie e

alle quantità a quelli indicati nell'allegato 1 e relative grammature (allegato 2) secondo le caratteristiche indicate nel successivo art.18 fatte salve eventuali modifiche che si rendessero necessarie per migliorare la gradibilità o comunque su richiesta del Comune e del servizio ASL . dette modifiche non comporteranno variazioni nel prezzo.

L'Appaltatore si impegna a fornire diete speciali al medesimo prezzo dichiarato in sede di offerta , sulla base delle indicazioni mediche come meglio precisato all'art 16 .

In ogni caso sia ai fini interpretativi che applicativi prevarrà la seguente clausola : il Comune si riserva la facoltà discrezionale , orientata al fine del perseguimento del pubblico interesse , di modificare (aumentando, diminuendo, variando )anche in corso d'anno il numero dei pasti , la loro composizione .

La ditta aggiudicataria deve produrre , a propria cura e spese , il materiale informativo per tutti gli utenti , relativo all'esatta composizione dei menù stagionali e dei menù personalizzati .

## ART 14 STRUTTURA DEI MENÙ

Frutta di stagione o yogurt a metà mattino

Pranzo : un primo piatto , un secondo piatto , un contorno e pane .

## ART 15 VARIAZIONE DEL MENÙ

Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con i competenti servizi comunali previa approvazione da parte del SIAN. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta .

E' consentita tuttavia una variazione dei menù ,previo accordo con il Comune nei seguenti casi :

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto ;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero , incidenti , black out ;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili ;
- costante non gradimento di alcuni piatti .

In caso di inagibilità del centro cottura l'I.A deve assicurare la somministrazione del pasto con le modalità indicate nell'offerta tecnica o, in mancanza di indicazioni in merito , con la somministrazione di quanto previsto per le escursioni/gite scolastiche del successivo articolo.

## ART 16 DIETE SPECIALI

Cestini da viaggio – Con preavviso di tre giorni il Comune si riserva di ordinare , in luogo del pasto normale , alle stesse condizioni economiche, cestini da viaggio composti come segue : n. 3 panini da gr 50 cadauno o pane a fette – prosciutto crudo/cotto gr 80 , formaggio gr 80 in totale –due frutti , di cui una banana un succo di frutta – una cioccolata gr 30 o crostata –acqua minerale cl.80 in bottiglie PET due tovaglioli di carta , un bicchiere di carta;

Pasti alternativi- Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose e intolleranze alimentari,l'appaltatore è obbligato a fornire in sostituzione del pasto normale ed alle stesse condizioni di prezzo , pasti alternativi , la cui composizione sarà stabilita in collaborazione con il Comune e con l'ASL, oppure dalla certificazione medica specifica che l'impresa dovrà scrupolosamente rispettare  
In particolare :

PASTO IN BIANCO –In caso di lievi disturbi gastrointestinali , previa richiesta degli utenti , senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco , condito con olio extravergine di oliva e parmigiano,da una verdura fresca , (fresca o cotta) e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri oppure prosciutto crudo e/o cotto e parmigiano reggiano , frutta ;

## DIETA PERSONALIZZATA

Per gli utenti con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari ecc.) documentate da certificazioni mediche con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante .

DIETA MODIFICATA rispettosa di posizioni etniche o religiose familiari, con validità annuali , su richiesta della famiglia; le diete modificate devono essere contenute in vaschette monoporzione contrassegnate dal cognome degli utenti .

Per gli utenti celiaci, alle stesse condizioni economiche , dovranno essere previsti gli stessi pasti nel menù del giorno , confrontato con le singole certificazioni e/o richieste , la tipologia dei pasti speciali da fornire.

L'Impresa è tenuta a fornire il pasto previsto dal menù utilizzando alimenti privi di glutine utilizzando stoviglie dedicate secondo il protocollo sanitario previsto per tali patologie.

Dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche ( vedi allegato 1 ). Inoltre, a questo proposito, la Ditta appaltatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN in riferimento a progetti regionali.

## ART 17 INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Qualora la ditta intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate nel menù approvato con il presente capitolato , deve essere fatta richiesta scritta al Comune e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nel caso esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche .

I nuovi piatti proposti ,se accettati dal Comune ,devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

## CAPO III DERRATE ALIMENTARI

### ART 18 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

#### **Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari**

Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Vistrorio.

Per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Vistrorio sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte in codesto allegato.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Vistrorio.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al Regolamento CEE n. 852/2004 ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.

Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

- È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.
- I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

### **Gestione delle materie prime**

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

### **Tracciabilità**

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti.

La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare.

I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

### **Etichettatura**

Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolare al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109, aggiornato con modifiche al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n° 68 ed al D.Lgs. 23 giugno 2003, n° 181.

Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

### **Imballi**

Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

### **Prodotti congelati o surgelati**

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.

Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.

Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.

Le confezioni **devono** riportare le seguenti indicazioni:

- denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"
- data di produzione di facile lettura

- il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
- l'indicazione del lotto.

**Si escluderanno** dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

- presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
- presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
- presentino confezioni rotte.

I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

#### **Utilizzo:**

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

#### **Prodotti dietetici**

L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.

I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109 ed al D.Lgs. 16 febbraio 1993, n° 77 come etichettatura generale.

### CARNI BOVINE E SUINE

E' richiesto l'utilizzo di carni di animali, allevati e macellati in Italia (indicazione origine italiana), con preferenza per gli allevamenti della Regione Piemonte.

Tali carni devono inoltre:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D. lgs. N. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri, trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate;
- avere, alla consegna, almeno il 70% di vita residua.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente :

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure E (carcasse di altri animali femmine),

- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi –s viluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Non è consentito l'impiego di carni di sanato. Possono essere utilizzate carni ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno, ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni, in ogni caso, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- riportare, sulla documentazione commerciale di accompagnamento, la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione;
- riportare sull'etichetta:
  - la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
  - la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
  - il peso netto;
  - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
  - la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
  - il lotto di produzione (se necessario).

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data la garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto.

La documentazione commerciale di accompagnamento dei prodotti a base di carne deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D. Lgs. N. 537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

La Regione Piemonte nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria della carne bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, con la Legge Regionale n. 35 del 14.07.1988, ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione. In base alla Legge Regionale n. 35 del 14.07.1988 e s.m.i. si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

Il certificato (allegato ad ogni partita), in copia vidimata dal veterinario ufficiale d'impianto, dovrà riportare:

- a) età, categoria, sesso, e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza;
- c) tipo di alimentazione impiegata;
- d) data di macellazione;
- e) data di confezionamento;
- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento – M per macellazione);
- g) il n. di riferimento del capo macellato;
- h) altre eventuali informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

Non si accettano per alcun motivo carni bovine/suine surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

**- Tagli richiesti per carni bovine**

#### Quarto posteriore:

Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto

#### Quarto anteriore:

Cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta – fiocco, brione, fusello.

#### - **Conservabilità**

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

#### - **Tagli richiesti per carni suine**

Carrè o lombate o lonza.

#### - **Conservabilità**

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

## CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. n. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. CEE 1906/90;
- se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo e busto) e, se congelate, confezionate;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i - 15° C per le carni congelate, -18° C per le carni surgelate;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 495/97, che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

E'altresi necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 495/97 può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici rileva:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
- che le carni siano perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

#### **Tagli richiesti**

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg

Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

##### *Cosce di pollo:*

- dette anche fuselli, fusi o perine
- devono essere di pezzatura omogenea

##### *Anche di pollo:*

- denominazione commerciale: sovracosce
- devono essere di pezzatura omogenea
- la pelle non deve essere presente in eccesso

##### *Petti di pollo:*

- denominazione commerciale: petto con forcilla

##### *Fesa di tacchino*

- denominazione commerciale: filetto o fesa

##### *Tacchino per spezzatino:*

- polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.

## TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

### - **POLPETTE**

BOVINO: reale, spalla

### - **HAMBURGER**

BOVINO: reale, spalla

### - **CARNE TRITA PER RAGU'**

BOVINO: reale, spalla

### - **SPEZZATINO**

BOVINO: reale, spalla

### - **COTOLETTE**

BOVINO: noce

POLLO: petto

### - **SCALOPPE**

BOVINO: noce, scamone

TACCHINO: fesa

### - **BOLLITO**

BOVINO: spalla, cappello del prete, reale

### - **ARROSTI**

BOVINO: cappello del prete, reale, noce, fesone

SUINO: lonza, fesa

TACCHINO: fesa

## CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i -15° C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione.

E' obbligatoria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del D.P.R. 559/92 puo' far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici, rilevano:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- che le carcasse siano perfettamente spellate ed sviscerate, prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate

## PROSCIUTTO COTTO

I prodotti interi cotti (solo prosciutto di coscia) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di rammollimenti;
- assenza di liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
- possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
- corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

### PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs. N. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17.12.2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.03.2002;
- se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche e integrazioni;
- se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
- assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni; assenza di colorazioni anomale e di muffe;
- assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato. Inoltre, deve essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18° C per i prodotti surgelati o congelati.

**E' VIETATA LA FORNITURA DI PRODOTTI ITTICI PANATI GIÀ PREPARATI E CONFEZIONATI.**

### UOVA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- non presentare odori.

### LATTE E PRODOTTI DERIVATI

**Il latte deve essere intero , di alta qualità e:**

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97). La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

**Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:**

- essere confezionati in monoporzioni;

- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a  $10^8$  per gr sia per Str. Thermophilus sia per L. bulgaricus al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

**Il burro deve:**

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i  $+6^{\circ}\text{C}$ ; avere vita residua alla consegna superiore al 70%

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- perfetta emulsione della fase acquosa.

**I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italic, ecc.) devono:**

- essere esenti da additivi;
- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

**I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:**

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature;
- consistenza caratteristica del prodotto;
- assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

**I formaggi grattugiati devono:**

- essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

E possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- assenza di corpi estranei.

## GELATI

### - **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- O.M. 11 ottobre 1978
- D.M. 6 marzo 1975 e succ. mod.
- G.U.E. 11 ottobre 1970.

### - **Caratteristiche**

Prodotto a base di latte, trattato termicamente, cui sono aggiunti altri ingredienti quali zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono preferibilmente i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone, fragola.

Il prodotto deve essere privo di cristalli di ghiaccio superficiali e irregolarità di tessitura.

### - **Confezioni**

Devono essere in confezioni monodose da 50 – 75 g.

### - **Etichettatura**

Sulla confezione monodose può non essere indicata la data di scadenza.

### - **Trasporto**

Deve avvenire alla temperatura di – 10 °C per i gelati alla frutta (sorbetti) e – 15 °C per gli altri gelati.

### - **Conservabilità**

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

## PANE

Si richiede conformità alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 502/98.

Il pane fornito deve essere:

- fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- possibilmente singolarmente preconfezionato;
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari:

farina di grano tenero di tipo 00,0, 1 e integrale, nei tipi:

- pane di tipo 00
- pane di tipo 0
- pane di tipo 1
- pane di tipo integrale.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto, nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

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

In base al decreto legislativo n. 109 del 27.01.1992, art. 17, la fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi e le indicazioni riferite all'art. 3 del sopraccitato decreto, comma 1, possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

## PASTA PER PIZZA

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27.01.1992.

### - **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva) e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

### - **Ingredienti**

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

- **Caratteristiche generali**

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

- **Imballi**

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronomiche di acciaio inox.

GRISSINI

I grissini forniti devono essere:

Preconfezionati in piccole unità;

- Preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere:

Preconfezionati;

- Preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunta di oli e grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche, con o senza ripieno, devono:

- Essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- Essere prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
  - pasta secca o fresca all'uovo;
  - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
  - pasta secca o fresca all'uovo, anche se speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliera senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne deve esser presente il prescritto bollo sanitario.

Le paste fresche, con o senza ripieno, devono essere mantenute a temperatura non superiore a +10°C.

RISO

Conforme alla legge n. 325 del 18/03/1958, il riso deve:

- essere il tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
  - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
  - varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arboreo, Violone.
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

ORZO PERLATO E CEREALI IN GRANI

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67 e avere granella uniforme, integra e pulita. Non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. La granella d'orzo perlato deve risultare arrotondata, di colore giallo-paglierino.

GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere:

- preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti;
- a temperatura di conservazione possibilmente non superiore a + 4°C.

### OLI VEGETALI

Si richiedono oli vegetali:

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentati dalle seguenti categorie:
  - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, con acidità non superiore a gradi 1% in peso, espressa in acido oleico;
  - olio di semi di arachide, ammesso esclusivamente per le frittiture.

### LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- 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;
- di raccolta non superiore a un anno.

### PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tali prodotti dovranno:

- essere sani, puliti e al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1<sup>a</sup> categoria extra o 1<sup>a</sup> categoria; essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.

### SALE ALIMENTARE COMUNE

Dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.

Per gli usi da tavola è richiesto il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 526/95.

### ALIMENTI SURGELATI

Dovranno risultare conformi alla legge 27.01.1968, n. 32 ed al D. Lgs. N. 110/92 e s.m.i., in preconfezioni originali sigillate, di contenuto tale da evitare avanzi.

La temperatura di conservazione non potrà essere superiore a -18°C.

Non è ammesso l'uso di carni surgelate, di qualsiasi genere. Sono viceversa ammessi i seguenti alimenti, specie se fuori stagione, purchè surgelati all'origine: piselli, spinaci e costine, verdure per il minestrone, pesce.

### ALIMENTI IN SCATOLA

E' ammessa unicamente la fornitura in scatola dei pomodori pelati, specie se fuori stagione.

### FARINA

In base al titolo 2 della L. n. 580 del 04.07.1967 e s.m.i., la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

## TONNO IN SCATOLA

### - **Requisiti di legge**

Il prodotto deve essere conforme a:

- R.D.L. 7 luglio 1927, n° 1548 e R.D. 27 giugno 1929, n° 1427
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n° 531 e succ. mod.
- D.M. 9 dicembre 1993
- **Caratteristiche**
- 

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 – 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;
- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;
- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

### - **Imballi**

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

### - **Confezioni**

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di confezioni aperte.

## ACQUA

(L'utilizzo della bevanda confezionata è consentito per specifiche e documentate esigenze tecniche)

Secondo il D.M. 135/2001, a modificazione del D. Lgs. Del 12.11.1992, concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180° compreso tra i 0,3 e 0,5 g. per litro. Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

acqua minerale naturale;

- b) denominazione dell'acqua minerale e norme della località dove viene imbottigliata;
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l;
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 09.08.1976 n. 61;
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione;
- f) lotto di produzione;
- g) contenuto in volume del recipiente;
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento.

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da 500, 1000 e 1500 cc., costituite da materiale che garantisca una biodegradabilità per almeno il 90%. I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

**Tutti gli altri alimenti elencati nell'allegato menù e gli ulteriori eventuali che venissero richiesti 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.**

## **NON SI AMMETTE L'UTILIZZO DI GENERI ALIMENTARI DERIVANTI DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.**

Per i pasti oggetto del presente capitolato non possono essere utilizzati generi precotti , liofilizzati , congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure , per il pesce e per alcuni generi necessari per la produzione delle diete speciali . tutti gli alimenti devono essere cotti al mattino .

Le derrate alimentari devono essere di prima qualità e conforme ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia , alle caratteristiche merceologiche indicate nell'art.18 e nelle tabelle di composizione e grammature degli alimenti. Il Comune può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che anche ad un esame sommario, si riterranno non idonee.

### **ART 19**

#### **PRODOTTI BIOLOGICI , DA AGRICOLTURA INTEGRATA , TIPICI TRADIZIONALI - CRITERI AMBIENTALI MINIMI ( DM 25.7.2011)**

**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:**

- **per almeno il 40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" . Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

**Carne deve provenire,**

- **per almeno il 15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

**Il pesce deve provenire per almeno il 20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)<sup>4</sup>.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse:  
distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel DM 25.7.2011.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice pretenderà dai fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

## ART 20 ETICHETTATURE DELLE DERRATE

Le derrate per la preparazione dei pasti, ivi compresi i prodotti di cui all'art 59 della legge 488/99, devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

## CAPO IV IGIENE DELLA PRODUZIONE

### ART 21 IL SISTEMA PRODUTTIVO

IL sistema di produzione dei pasti da utilizzare da parte del personale incaricato dalla ditta appaltatrice è quello tradizionale definito "legame fresco caldo" che, preparando-cuocendo-distribuendo senza interruzioni, meglio garantisce rispetto ad altri sistemi la qualità del cibo e il rispetto delle norme di buona conservazione.

Le derrate fresche o nel caso della carne e del pesce, scongelate in tempi adeguati, devono essere lavorate seguendo uno schema organizzativo a cascata, ovvero di marcia in avanti della produzione, che assicura una progressione continua nella sequenza delle differenti operazioni, onde eliminare possibili contaminazioni crociate e tempi di stazionamento prolungati a temperature ambiente. La cottura dei cibi deve essere il più possibile ravvicinata alla distribuzione dei pasti, nel rispetto dei tempi e delle temperature previsti per i singoli piatti previsti nel menù.

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio e alla porzionatura di arrostiti, lessi, preparazione di carne ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione, presso il centro di cottura le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione.

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

La cucina deve avere in dotazione un termometro a sonda per il controllo dei punti critici del ciclo produttivo come previsto dai manuali di Autocontrollo H.A.C.C.P., in adeguamento alla direttiva CEE 93/43 e al D:Lgs 193/2007.

## ART 22 LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle norme vigenti.

## ART 23 NORME IGIENICO SANITARIE

L'appaltatore è tenuto al rispetto delle norme sanitarie vigenti nonché alle disposizioni della Regione Piemonte.

## ART 24 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

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

I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e 6°C.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

La protezione delle derrate deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su un apposito carrello, adibito esclusivamente a tale impiego.

## ART-25 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa deve giornalmente prelevare 150 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in appositi sacchetti sterili distinti scrivendo sugli stessi la data e l'ora di preparazione e riporli nella cella frigorifero -18°C, per le 72 ore successive. Trascorso tale termine, senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare il prodotto deve essere eliminato.

## ART 26- RICICLO

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi piatto non preparato nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

## CAPO V PERSONALE

### ART 27 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Per i servizi di cui al presente capitolato l'appaltatore deve utilizzare esclusivamente proprio personale qualificato.

Il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità, essere capace e idoneo allo svolgimento dei compiti assegnati, in possesso dei requisiti professionali e tecnici adeguati all'impiego e richiesti dalla vigente normativa, dai contratti di comparto per questi servizi ed avere esperienza professionale riconosciuta e documentabile.

Il cuoco a capo della cucina, inoltre, deve avere esperienza maturata per almeno due anni nel settore oggetto dell'appalto.

Tutto il personale impiegato deve conoscere le norme di igiene della produzione di alimenti, le metodologie HACCP e le norme di sicurezza e prevenzione infortunio.

Al fine di garantire continuità nell'erogazione del servizio, la ditta subentrante si impegna ad assumere, senza periodo di prova, il personale della ditta uscente, garantendo il rispetto delle condizioni di miglior favore per il lavoratore e riconoscendo superato il periodo di prova all'atto dell'assunzione.

Le assenze, a diverso titolo, del personale impiegato, devono essere sostituite con personale di pari professionalità entro la stessa giornata, in tempo utile per la buona esecuzione del servizio, senza costi aggiuntivi da parte dell'amministrazione.

Eventuali variazioni o mutamenti del personale addetto devono essere preventivamente comunicati al Comune di Vistrorio. In ogni caso, tutto il personale dell'impresa addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

Il Comune si riserva, inoltre il diritto di chiedere, con comunicazione scritta e motivata all'appaltatore, nel rispetto delle normative contrattuali e legislative vigenti, la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un concreto rapporto e della disponibilità umana con gli utenti. In tal caso l'appaltatore, secondo le modalità previste dalla normativa contrattuale vigente, deve provvedere a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

## ART 28 RESPONSABILE E REFERENTI DEL SERVIZIO

L'appaltatore deve designare il responsabile del servizio in cucina, che risulti referente per le esigenze di ordinaria gestione della cucina stessa, il quale deve mantenere contatti costanti con il responsabile del competente servizio comunale.

## ART 29 ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

L'impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato e adeguare il servizio agli standard di qualità in esso previsti, nonché conformarsi agli adempimenti specifici previsti dal piano di autocontrollo.

L'impresa è inoltre obbligata a tenere sempre presso i locali di produzione tutti i documenti tecnici contrattuali in modo che il personale addetto al servizio possa consultarli ogniqualvolta si renda necessario.

Il personale dovrà essere formato sugli aspetti nutrizionali e di corretta porzionatura tenuto conto della fascia di età

## ART 30- VESTITARIO E IGIENE PERSONALE

L'impresa fornirà a tutto il personale divise da lavoro comprensive di copricapo, guanti monouso, calzature anatomiche, mascherine.

Il personale addetto alla manipolazione ,preparazione e confezionamento dei pasti , deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti, non deve avere smalto sulle unghie, non deve fumare al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

### ART 31 IDONEITÀ DEL PERSONALE IN SERVIZIO

L'appaltatore deve assicurare il costante aggiornamento formativo previsto dalle vigenti normative in materia.

L'impresa deve garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio , soddisfa i requisiti previsti dalle vigenti normative igienico sanitarie vigenti.

### ART 32 GARANZIE IN CASO DI SCIOPERO

In riferimento al disposto della L 146/ 90 l'appaltatore è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dei Comuni addetto a servizi analoghi.

In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle attività didattiche e quindi della refezione scolastica , l'appaltatore sarà avvisato con 24 ore d'anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'appaltatore.

In caso di sospensione dello sciopero l'appaltatore dovrà essere in grado , comunque , di effettuare la fornitura dei pasti ,previa comunicazione da effettuarsi con almeno 24 ore di anticipo.

In caso di esercizio del diritto di sciopero dei propri dipendenti l'appaltatore deve rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 146/1990 e s.m.i. che regolano il diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e deve darne comunicazione all'amministrazione comunale almeno con l'anticipo di 5 giorni.

Nulla è dovuto all'appaltatore per le mancate prestazioni, qualunque sia il motivo.

## CAPO VI – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

### ART 33 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

### ART 34 OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che prevedono la cottura dei cibi ,devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte :

- Legumi secchi: ammollo 24 ore con 2 ricambi di acqua . Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione .
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e più 4°C.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura , dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte .
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione , tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

-Piatti freddi come vitello tonnato, salumi, formaggi, ecc. dovranno essere confezionati prima del servizio e coperti con una pellicola di plastica per alimenti e conservati ad una temperatura compresa tra i 4°C e 10°C fino al momento della distribuzione .

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

- La carne trita deve essere macinata nei momenti immediatamente antecedenti la cottura della stessa.

- Il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata.-

- IL lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- Le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura .

- La porzionatura di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.

- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura .

- Le frittiture devono essere realizzate nei forni a termoventilazione o nelle friggitrici ; in questo caso l'olio delle friggitrici va cambiato giornalmente..

## ART 35 LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune pietanze il giorno precedente la cottura purchè ,conformemente alle normative vigenti , dopo la cottura vengano immediatamente raffreddate mediante l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura , quindi posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C .

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi , brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

## ART 36- PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro . Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere .

## A37 CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano . E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine , ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla committente .

Per i condimenti a crudo delle pietanze , delle verdure e di sughi , pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà e utilizzare olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente.

## CAPO VII-UTILIZZO LOCALI

### ART 38 LOCALI ED IMPIANTI

IL Comune mette a disposizione i locali della cucina che dovranno essere interamente attrezzati dalla ditta appaltatrice per il corretto ed adeguato svolgimento del servizio..

## CAPO VIII – PULIZIA ED IGIENE

### ART. 39 PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione presso il centro di produzione, i terminali di cucina e la sede di distribuzione dei pasti , al termine delle operazioni , devono essere regolamentati da apposite procedure , elaborate dall'appaltatore ai sensi delle normative vigenti in materia.

Sono a carico dell'appaltatore le spese dei materiali di detergenza :

- per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature di pertinenza dei centri di produzione pasti , dei terminali di cucina e sedi di distribuzione;
- nonché gli interventi di disinfezione e derattizzazione che dovranno essere effettuati nella cucina della scuola .

I prodotti a carico dell'appaltatore utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti(Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Essi dovranno essere corredati dalle schede tecniche , tossicologiche e di sicurezza. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni .

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualunque genere e tipo.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli alimenti e degli ambienti .

Relativamente a questi ultimi , l'impresa deve effettuare con cadenza semestrale un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale . Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta del Comune o dagli uffici d'igiene.

Le spese derivanti sono a totale carico dell'impresa .

### ART 40 OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

### ART 41 CUSTODIA DEI DETERSIVI

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

### ART 42 DIVIETI

E' assolutamente vietato detenere il materiale di sanificazione nei locali di preparazione cottura e distribuzione ,durante lo svolgimento di tali operazioni . Detti prodotti , al momento del loro utilizzo , dovranno essere riposti su un apposito carrello .

#### ART 43 REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la ditta deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

#### ART 44 RIFIUTI

L'appaltatore deve assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo il piano di raccolta vigente nel territorio comunale.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dal refettorio , devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti e dopo il consumo dei pasti presso il refettorio negli appositi contenitori per la raccolta.

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

#### ART 45 SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi agli spogliatoi destinati al personale ai servizi oggetto del presente appalto devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti . Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e salviette a perdere e/ asciugamani elettrici.

### CAPO IX – NORME DI PREVENZIONE ,SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

#### ART 46- NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'impresa , al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro , di provvedere alla formazione periodica del proprio personale e di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia .

E' inoltre fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere alla formazione periodica del proprio personale in materia di sicurezza antincendio.La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare annualmente , per iscritto , il relativo programma di formazione.

#### ART 47- SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

#### ART 48 NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi previsti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 Marzo 1956 n. 303.

#### ART 49 NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

IL personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti , quando il loro uso è consigliato sulle schede tecniche di sicurezza .

L'impiego dei detergenti deve avvenire con aggiunta di acqua alla temperatura indicata sulle confezioni.

## CAPO X –CONFORMITA' E CONTROLLO DI QUALITA'

### ART 50

#### DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE DI VISTRORIO

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso , con le modalità che riterrà più opportuno e tramite propri incaricati , controlli e sopralluoghi presso il centro di cottura comunale e presso il punto di distribuzione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia .I tecnici incaricati dal Comune opereranno nel rispetto delle vigenti norme igienico sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

I controlli possono essere effettuati anche nella forma del prelievo e asporto di campioni.

### ART 51

#### BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli possono dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune , provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta " in attesa accertamento".

Il Comune provvede entro i tempi tecnici necessari per le analisi a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa.

### ART 52

#### GARANZIE DI QUALITÀ

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Comune , idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche .

I prodotti di cui all'art 59 della legge 488/99 devono essere garantiti da enti di certificazione legalmente riconosciuti con autorizzazione ministeriale.

### ART 53

#### AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA

L'appaltatore , in ogni caso tenuto ad ottemperare a qualsiasi disposizione proveniente dall'ASL sia preventiva che successiva ad eventuali controlli , deve provvedere , autonomamente e a proprie spese , alla predisposizione e alla gestione di un programma di autocontrollo, come previsto dal D.Lgs n. 193/2007.

Tale piano deve essere esteso anche al refettorio nel quale è previsto la distribuzione a carico dell'impresa. I manuali di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari dovranno essere predisposti dall'appaltatore e dovranno essere conservati sul posto.

### ART 54

#### PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

Per quanto riguarda la refezione scolastica possono esercitare controlli , previe intese con il Comune i componenti della commissione mensa . La Commissione Mensa , segnala per iscritto al Comune e all'appaltatore il nominativo del rappresentante referente per l'esercizio dell'attività di controllo.

I controlli possono essere effettuati:

A) nella forma del sopralluogo presso il centro di cottura , il terminale di cucina e/o le sedi di distribuzione dei pasti, esclusivamente finalizzato a prendere visione delle modalità di lavoro; in tal caso l'appaltatore dovrà fornire ai componenti la commissione mensa camici monouso , mascherine e cuffie durante lo svolgimento del sopralluogo.

B) Nella forma della partecipazione al consumo del pasto , a titolo gratuito , presso la mensa scolastica ai fini della gradibilità /appetibilità dei piatti e degli alimenti in genere , nonché quantità e qualità degli alimenti.  
Sono ammessi al consumo del pasto , in sede di controllo , non più di due rappresentanti per volta , per non più di quattro volte all'anno

Nel caso siano rilevate significative criticità possono essere consentiti ulteriori controlli.previe intese con il Comune e l'appaltatore.

Dei risultati dei controlli , sia nella forma del sopralluogo che nella forma del consumo del pasto , il rappresentante – referente designato dalla commissione mensa redige sintetico verbale da trasmettere al Comune .

## PARTE III DISPOSIZIONI FINALI

### ART 55

#### ONERI INERENTI AL SERVIZIO E SPESE DI CONTRATTO

Tutte le spese , nessuna esclusa ivi comprese le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula di tutti i contratti necessari per la realizzazione del servizio sono a carico dell'impresa sin dall'inizio dell'appalto

Il Comune resta completamente sollevato da qualsiasi onere o responsabilità .

Sono inoltre a carico dell 'impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto , nonché le spese relative alla stipula e registrazione del medesimo.

### ART 56

#### DANNI A PERSONE O COSE

L'impresa appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile dei danni eventualmente causati ai suoi dipendenti , alle attrezzature che possono derivare da comportamenti di terzi; l'impresa sarà sempre direttamente responsabile di danni di qualunque natura che risultino arrecati a persone o a cose dal proprio personale e in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti e degli oggetti danneggiati.

### ART 57-

#### COPERTURA ASSICURATIVA E RESPONSABILITÀ

L'appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo l'appaltatore si impegna a stipulare , con specifico riferimento al presente contratto e con una primaria compagnia di assicurazione , una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti .

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a incendio e furto , nonché dei rischi da intossicazione alimentari e/ avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione .

Devono essere compresi in garanzia tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale (o parasubordinato) , per tutte le attività oggetto del presente capitolato .

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni , infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente ( o parasubordinato) dell'impresa , durante l'esecuzione del servizio , convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo deve essere stipulata apposita polizza RCO. Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune entro la data di inizio del servizio.Qualora l'appaltatore abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti , egli dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere , specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.

La presentazione della polizza condiziona la stipula del contratto , mentre la non presentazione è motivo di revoca dell'aggiudicazione .

Detta polizza o polizze devono prevedere adeguati massimali ,

La copertura assicurativa deve essere estesa alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati)

Restano ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalla prescritta polizza .

L'accertamento dei danni è effettuato dal comune di Vistrorio in contraddittorio con i rappresentanti della ditta . Nel caso di loro assenza si procede agli accertamenti dinanzi a due testimoni , anche dipendenti della amministrazione stessa , senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna .

Resta a carico del Comune l'assicurazione dei danni cagionati o subiti dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto – nonché dei rispettivi beni contenuti – ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile alla ditta aggiudicataria né a soggetti dei quali la stessa debba rispondere a norma di legge.

## ART 58 DEPOSITO CAUZIONALE E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento contrattuale l'appaltatore deve effettuare un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione , prima della sottoscrizione del contratto.

Nel caso di deposito cauzionale prestato mediante Fideiussione bancaria o polizza assicurativa , queste devono prevedere le sottoindicate condizioni :

- essere incondizionate e irrevocabili ;
- prevedere la clausola di pagamento a prima richiesta , obbligandosi il fideiussore , su semplice richiesta del Comune di Vistrorio ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa .;
- .- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale , in deroga al disposto di cui all'art 1944 comma 2 del codice civile ;
- avere copertura anche per il recupero delle penali contrattuali.

La cauzione definitiva si intende estesa a tutti gli accessori del debito principale ed è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni dell'appaltatore , anche future , ai sensi e per gli effetti dell'art 1938 del codice civile , nascenti dall'esecuzione del presente appalto.

In particolare , la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dall'appaltatore , anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione delle penali e pertanto , resta espressamente inteso che il Comune di Vistrorio ha il diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione e , quindi , sulla fideiussione per l'applicazione delle penali.

Il deposito cauzionale deve coprire l'intera durata contrattuale e sarà svincolata , previa deduzione di eventuali crediti del Comune verso l'appaltatore , a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini.

In ogni caso il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dal comune di Vistrorio.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali , o per qualsivoglia altra causa , l'appaltatore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della completa relativa richiesta .

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura , registrazione e diritti di segreteria , sono a completo carico dell'appaltatore, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune di Vistrorio.

## ART 59 SCIOPERO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio , il Comune deve essere avvisato con un anticipo di almeno 72 ore . Il servizio deve

comunque essere garantito anche se in forma ridotta e semplificata. In questo caso potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali e organizzative.

L'appaltatore si impegna inoltre ad accettare le norme in vigore presso il Comune per il funzionamento dei servizi pubblici essenziali ai sensi della legge n. 146/1990 e s.m.i., e a garantire comunque i servizi nella misura ivi prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente significativo, e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

La quota di compenso dovuta per i servizi non effettuati da parte dell'appaltatore è detratta dal computo mensile.

## ART 60 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

Data la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, rivolto a fasce di età sensibili e quindi meritevoli della massima attenzione, non è consentito all'appaltatore di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto e gli ordinativi, a pena di nullità della cessione stessa. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al presente comma, l'Amministrazione Comunale, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Nel caso di trasformazioni d' imprese, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'amministrazione comunale, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

## ART 61 PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI

Il prezzo unitario del pasto, comprensivo della distribuzione e somministrazione dei pasti secondo i termini del presente capitolato, è quello risultante dalla gara.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'appaltatore tutti i servizi, comprese le prestazioni del personale, i generi alimentari, i pasti alternativi o in regime di diete speciale e tutto quanto riferito negli articoli precedenti, unitamente ad ogni altro onere espresso e non espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il servizio di somministrazione dei pasti è assoggettato ad iva nelle misure fissate dalla legge.

Le fatture, sono emesse dall'appaltatore entro il mese successivo a quello del servizio, sulla base dei pasti forniti e inviate direttamente al Comune di Vistrorio.

Ogni fattura deve fare riferimento ai buoni mensa.

I pagamenti sono effettuati entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura elettronica al protocollo, tramite mandato emesso dal servizio di ragioneria subordinatamente alla verifica della regolarità contributiva.

Eventuali contestazioni sospendono tale termine.

## L'ART 62 IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO

L'IVA è a carico del Comune se ed in quanto prevista dalla legge.

## ART 63 INADEMPIENZE DEL FORNITORE E SANZIONI

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso, rispondendo di ciò verso il Comune e verso i terzi.

Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà le seguenti penalità al giorno:

€ 500,00 per sospensione del servizio o mancato preavviso  
€ 300,00 per alimenti non corrispondenti a capitolato  
€ 300,00 per menù non corrispondente a quello concordato  
€ 500,00 per forniture con cariche microbiche elevate  
€ 300,00 per condizioni igieniche sotto la norma.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o in alternativa rivalendosi sulla cauzione.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi essendo fatta salva ogni azione civile volta ad ottenere risarcimento (in via contrattuale od extracontrattuale) e/risolvere o rescindere il contratto.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dall'Amministrazione Comunale saranno notificate all'Appaltatore con Racc.A.R.

## ART 64

### RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I. A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I. A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della Cucina Comunale;
- e) mancate osservanze del Sistema di Autocontrollo D. Lgs.193/2007;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza
- h) casi di intossicazione alimentare;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- n) destinazione dei locali affidati all'I. A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
- o) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C
- p) in caso di cessione del contratto;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della Committenza in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della Committenza, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Committenza avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Committenza potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Resta inteso ,inoltre , che in deroga all'art 1495 C.C. il termine di decadenza per la denuncia dei vizi è fissato nel più lungo termine di 30 giorni .

## ART 65 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

Qualora l'Appaltatore dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista , l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di risarcimento danno oltre agli eventuali maggiori danni riscontrati.

## ART 66 CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra il Comune di Vistrorio e l'impresa aggiudicataria in merito al presente appalto si ritiene competente esclusivamente il foro di Ivrea.

Per ogni effetto di legge e per tutto ciò che è inerente e conseguente al contratto di cui al presente appalto l'impresa aggiudicataria si obbliga a dichiarare espressamente di eleggere il proprio domicilio presso la sede municipale del Comune di Vistrorio.

## ART 67 NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa vigente in materia.

## ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato speciale , divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici :

Allegato n. 1 Menù per quattro settimane -

Allegato n. 2 Ricettario

Allegato n 3 Elenco attrezzature che devono essere fornite dalla ditta

Allegato n.4 DUVRI

Allegato n.5 Planimetria