



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA**

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto e modalità di gestione del servizio**
- Art. 2 – Qualificazione del servizio – servizi di emergenza**
- Art. 3 – Modalità di affidamento**
- Art. 4 – Durata dell'appalto**
- Art. 5 – Tipologia, localizzazione e dimensione dell'utenza**
- Art. 6 – Prezzo del pasto**
- Art. 7 – Revisione dei prezzi**
- Art. 8 – Pagamenti**
- Art. 9 – Oneri a carico del Comune**
- Art. 10 - Spese**

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art. 11 – Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale**
- Art. 12 – Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali**
- Art. 13 – Verifiche**
- Art. 14 - Locali, impianti, attrezzature**

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 15 – Obblighi a carico dell'appaltatore**
- Art. 16 – Assicurazioni**
- Art. 17 – Personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti**
- Art. 18 – Sospensione del servizio**
- Art. 19 – Subappalto**

TITOLO IV NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

- Art. 20 – Orari dei pasti e modalità di prenotazione**
- Art. 21 – Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti**
- Art. 22 – Personale addetto all'assistenza ai pasti utenti scuola primaria: specifiche del servizio, requisiti, costi, attività di controllo**
- Art. 23 – Modalità di preparazione dei pasti - Contenitori - Mezzi di trasporto**
- Art. 24 – Norme legislative**

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- Art. 25 – Personale**
- Art. 26 – Responsabile del servizio**
- Art. 27 - Applicazione contrattuale**

TITOLO VI ALIMENTI

- Art. 28 – Caratteristiche delle derrate alimentari**
- Art. 29 – Etichettatura delle derrate**
- Art. 30 – Menù**
- Art. 31 – Quantità degli ingredienti**
- Art. 32 – Diete speciali**
- Art. 33 – Diete in bianco**
- Art. 34 – Menù alternativi**
- Art. 35 - Donazione e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.**

TITOLO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 36 – Organizzazione del lavoro per la produzione**
- Art. 37 - Conservazione dei campioni**

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art. 38 – Manipolazione, cottura, preparazione**
- Art. 39 – Operazioni preliminari**
- Art. 40 – Linea refrigerata**
- Art. 41 – Condimenti**

TITOLO IX LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

- Art. 42 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione**
- Art. 43 – Divieti**

TITOLO X CONTROLLI

- Art. 44 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione**
- Art. 45 – Organismi preposti al controllo**
- Art. 46 – Controlli igienico-sanitari e dietologici**
- Art. 47 – Blocco delle derrate**
- Art. 48 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte della ditta aggiudicataria**



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Art. 49 – Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza

TITOLO XI PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 50 - Vigilanza – Controlli – Penalità – Sanzioni

Art. 51 – Risoluzione del contratto

Art. 52 - Decadenza della ditta appaltatrice

Art. 53 – Estensione del contratto

Art. 54 – Vincolo giuridico

Art. 55 – Controversie e foro competente

Art. 56 – Domicilio

Art. 57 – Cauzione definitiva e spese contrattuali

Art. 58 - Trattamento di dati personali

Art. 59 - Clausola di rinvio

ALLEGATO: DETTAGLIO QUALITA' DEI PRODOTTI UTILIZZATI

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto e modalità di gestione del servizio

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di:

- servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni e del personale adulto avente diritto delle Scuole dell'Infanzia e Primaria ubicate nel territorio del Comune di Oulx.
- fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, verifica presenze, rendicontazione, verifica pagamenti mediante accesso on-line dei dati;
- assistenza al pasto agli alunni della Scuola Primaria, dal termine delle attività antimeridiane sino alla ripresa delle lezioni.

Esso è principalmente disciplinato dalla seguente normativa:

- Regio decreto 827/1924 e smi
- D.Lgs. 50/2016 e smi, per quanto applicabile
- D.L.vo 155/1997 e smi
- L.123/1993 e smi
- D.lgs. 507/1999 e smi

e da quanto verrà normato dal bando di gara.

Il servizio di ristorazione andrà eseguito nel rispetto di quanto disposto:

- nel presente capitolato speciale d'appalto
- nelle tabelle merceologiche
- nel menu approvato dalla competente autorità sanitaria
- nella descrizione dei piatti e delle grammature
- nelle disposizioni normative del settore
- nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica
- nelle Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte
- nelle note del Ministero della Salute

Il servizio (come meglio dettagliato negli articoli successivi) deve comprendere:

1. tutte le fasi incluse tra l'approvvigionamento delle derrate alla pulizia finale dei locali: a titolo schematico, non esaustivo, si produce il seguente elenco:
acquisto delle derrate, preparazione, mondatura, sanificazione, cottura presso la cucina annessa alla scuola dell'infanzia, porzionamento e distribuzione con servizio al tavolo, sbucciatura della frutta (da effettuarsi prima della somministrazione per la sola scuola dell'infanzia), gestione dei refettori e della cucina (approntamento, pulizia e riassetto, igienizzazione, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e di tutto quanto necessario per il servizio anche se non specificato), della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali cucina e refettorio ad uso del personale della ditta, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi cassonetti esterni alle sedi scolastiche presso la scuola dell'infanzia e primaria del comune di Oulx;
2. fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, verifica presenze, rendicontazione, verifica pagamenti mediante accesso on-line dei dati, come meglio dettagliato all'art.21;
3. per la sola scuola primaria:

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

- A. trasporto con mezzo idoneo all'uso (a cura e spese della ditta appaltatrice) dei pasti dalla cucina al refettorio della scuola - situato al piano interrato dei locali di Piazza Garambois 6 o in altro locale attrezzato limitrofo - mediante l'utilizzo di contenitori a norma; porzionatura e distribuzione al tavolo con utilizzo di posateria e stoviglie a perdere;
- B. assistenza al pasto agli alunni della Scuola Primaria, dal termine delle attività antimeridiane sino alla ripresa delle lezioni, con personale qualificato per le attività di assistenza alla persona come meglio dettagliato all'art.22;

Ai fini dell'affidamento la ditta dovrà inoltre fornire, a sue spese e per tutta la durata dell'appalto, la seguente attrezzatura - di cui la cucina comunale è sfornita -:

- n.1 cuoci pasta di dimensioni adeguate al servizio quotidiano da svolgere;
- n.1 armadio frigo a temperatura positiva per frutta e verdura, di dimensioni adeguate che consentano la conservazione dei prodotti per una intera settimana;
- n.1 carrello termico

Detta attrezzatura dovrà essere a norma, in perfetto stato di funzionamento, compatibile con gli impianti elettrici ed idrici esistenti e necessari al suo funzionamento e non deve richiedere interventi strutturali se non adeguamenti all'esistente di lieve entità.

In caso di guasto o malfunzionamento la ditta dovrà provvedere a sue spese e cura alla riparazione nel più breve tempo possibile (comunque non oltre 5 giorni lavorativi dall'evento) o, in alternativa, alla sostituzione con altra attrezzatura di pari livello.

Ai fini dell'affidamento la ditta dovrà inoltre disporre - per tutta la durata dell'appalto - di un centro produttivo di pasti alternativo a quello comunale, da utilizzare in caso di indisponibilità o problemi di funzionamento della cucina comunale, che non superi il tempo di percorrenza massimo di 50 minuti dalle scuole servite, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dal sito www.viamichelin.it opzione "percorso più rapido", e dotata delle autorizzazioni sanitarie previste per legge.

Per l'esecuzione del servizio in oggetto, il Comune concede in uso gratuito all'impresa aggiudicataria i propri locali e le proprie attrezzature (cucina, magazzino, frigoriferi, bagni, refettori ...) nello stato di fatto e secondo le modalità e le prescrizioni previste nel presente capitolato.

Art. 2 Qualificazione del servizio – servizi di emergenza

Il servizio di refezione scolastica e di preparazione e distribuzione di pasti si considera di pubblica utilità -ad ogni conseguente effetto-e per nessuna ragione potrà essere soppresso o eseguito parzialmente.

Verificandosi scioperi, la ditta affidataria garantirà sempre un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali - che dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale - trattandosi di servizi essenziali.

La ditta dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata presso il centro unico di cottura, per cause di forza maggiore (ad esempio per interruzione del ciclo produttivo per assenza di corrente elettrica) producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente documento, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Considerata la particolare natura delle prestazioni, l'Ente si riserva la facoltà di affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dalla ditta, con addebito dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Art. 3 – Modalità di affidamento

Il servizio in oggetto rientra tra quelli elencati nel c.d. "Codice dei Appalti" approvato con D.lgs. 50/2016, con particolare riferimento all'art.144 "Servizi di ristorazione" e agli articoli che disciplinano i servizi specifici elencati nell'allegato IX del medesimo Codice

Il servizio viene affidato secondo la procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016 e smi

Art 4 - Durata dell'appalto

L'appalto del servizio ha durata di anni tre e precisamente per gli anni scolastici 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 (presuntivamente dal 1 ottobre 2017 al 31 agosto 2020) nel rispetto del calendario scolastico

A suo insindacabile giudizio, la stazione appaltante potrà proseguire il contratto d'appalto fino a un massimo di anni 2 (due) in applicazione e nel rispetto delle condizioni di cui all'art.63, comma 5 del D.Lgs. 50/2016

Tutte le attrezzature e gli arredi dovranno essere mantenuti in buono stato ed un elenco aggiornato degli stessi dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale all'inizio dell'appalto ed ogni qual volta si verifichi una variazione. In ogni caso, al termine del contratto d'appalto, la dotazione minima di attrezzature ed arredi da rendere e/o cedere all'Amministrazione comunale dovrà comprendere almeno tutto quanto compreso nel suddetto elenco e nell'offerta della ditta, incluse le attrezzature eventualmente sostituite od inserite ex novo nel corso dell'appalto, ed essere comunque sufficiente a garantire la normale erogazione del servizio.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, nonché dovrà, se richiesto fornire analogo servizio per il centro estivo ricreativo, se richiesto espressamente dall'Ente, nei mesi di giugno e luglio.

Qualora alla scadenza del contratto non dovessero risultare completate le formalità della nuova aggiudicazione l'Appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto in scadenza e previa proroga temporanea deliberata dal Comune per il tempo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento, danno o mancato guadagno. L'Amministrazione si riserva la facoltà di prosecuzione del rapporto contrattuale, a norma del d.lgs. n.50/2016, mediante atto dirigenziale espresso e motivato da comunicare all'impresa. Pertanto, ai fini del presente capitolato l'impresa concorrente dovrà tenere conto della predetta facoltà dell'A.C. ai fini della propria partecipazione alla gara.

Qualora si verificassero per eventi straordinari o imprevedibili, diminuzioni del numero degli utenti tali da compromettere l'equilibrio economico-finanziario del contratto e quindi un'eccessiva onerosità dello stesso, ai sensi di quanto previsto all'art. 1467 del C.C., l'appaltatore potrà richiedere la risoluzione del contratto e l'Amministrazione concedente potrà evitarla offrendo di modificare le condizioni contrattuali.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative.

Art. 5 – Tipologia, localizzazione e dimensione dell'utenza

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

L'utenza del servizio di ristorazione è di norma costituita dagli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, dal personale docente e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione.

La preparazione dei pasti, sia per gli utenti della scuola dell'infanzia sia per quelli della scuola primaria, dovrà avvenire presso il locale cucina all'interno della scuola dell'infanzia in Località Sotto la Rocca ad Oulx.

La somministrazione avverrà invece:

- per gli utenti della scuola dell'infanzia: presso il locale refettorio all'interno della scuola stessa, con servizio al tavolo, posateria in acciaio inox, piatti in porcellana, bicchieri infrangibili ;
- per gli utenti della scuola primaria: presso il locale refettorio al piano sottostante le aule della scuola primaria in Piazza Garambois n.6 o, in alternativa, presso altro locale attrezzato limitrofo, dove i pasti dovranno essere veicolati a cura e spese della ditta, in contenitori termici da trasporto, che garantiscano la sicurezza microbiologica degli alimenti. La somministrazione dovrà avvenire con utilizzo di posateria e stoviglie a perdere. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26/3/1980 n. 327, rispettando quanto disposto dal D.L. n.155 26/5/97. Al termine del pasto, le attrezzature e gli utensili non a perdere impiegati per l'uso dovranno essere riportati presso la cucina, per il successivo lavaggio e rimessaggio.

Il servizio di distribuzione e trasporto dovrà essere tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal DPR 327/80, dal D. Lgs 155/97, dalle Linee Guida della Regione Piemonte e dai manuali di corretta prassi igienica.

Il numero di pasti presunto è il seguente:

- n. 45 pasti medi giornalieri per gli utenti della scuola dell'infanzia (alunni e insegnanti) per 5 giorni/settimana (lunedì/venerdì)
- n. 39 pasti medi giornalieri per gli utenti della scuola primaria (due giorni /settimana)

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il pasto giornaliero comprende - di minimo -:

- un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta (questa somministrata spellata e/o lavata e, a seconda del tipo di frutta, per gli alunni della scuola dell'infanzia ridotta in pezzi di dimensione adeguata), pane comune o integrale o grissini, acqua, secondo il menu approvato dalla locale azienda sanitaria; in alcuni giorni dovrà essere somministrato, in luogo della frutta, un dessert, costituito da mousse di frutta, budino, gelato, torta o yogurth.

Si precisa che, sulla base di richiesta da parte dell'istituzione scolastica, è possibile che agli utenti della scuola dell'infanzia la frutta o il dessert previsto nel menu per la somministrazione al pranzo possa essere somministrata a metà mattinata (intorno alle ore 10,00). in tal caso, a pranzo non verrà somministrato l'alimento corrispondente, ed il pasto sarà costituito solo dal primo e dal secondo piatto, con contorno, pane, acqua. Qualora invece tale somministrazione a metà mattinata non venga richiesta, caso gli alimenti dovranno essere somministrati a pranzo (vd anche art. 30)

Verrà di norma somministrata acqua proveniente dall'acquedotto comunale. Qualora si verificasse la necessità di somministrare acqua minerale imbottigliata, anche solo per un

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

periodo di tempo limitato, su richiesta dell'amministrazione Comunale, la ditta è tenuta a provvedervi autonomamente con oneri a proprio carico.

Il menu attualmente in uso potrà essere successivamente variato dall'amministrazione comunale, d'intesa con il servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL: la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad adeguarsi alle medesime condizioni contrattuali.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di ulteriori pasti o l'estensione del servizio a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 5 e per ulteriori attività promosse dal Comune quali, a titolo esemplificativo, centri estivi e/o organizzati in altri periodi dell'anno in cui le attività scolastiche sono sospese, scuola secondaria superiore, dipendenti comunali, con applicazione dei prezzi praticabili ad utenze assimilabili.

E' altresì facoltà dell'amministrazione i richiedere la preparazione di pasti per soggetti impegnati in attività di soccorso correlate ad eventi atmosferici eccezionali per i quali sia stata dichiarata dal Sindaco o da altra autorità competente la necessità dell'intervento sia di volontari sia di forze dell'ordine, con pagamento di un corrispettivo da fatturarsi separatamente, apri al prezzo praticato normalmente e aumentato del 10%.

È inoltre facoltà dell'Amministrazione chiedere presso il proprio centro di cottura la preparazione e veicolazione di pasti destinati a soggetti di altre scuole di Comuni limitrofi, ai sensi di apposite convenzioni o atti amministrativi stipulate tra enti, con l'applicazione dei medesimi prezzi derivanti dall'espletamento della presente gara e con fatturazione diretta da parte dell'appaltatore ai singoli enti interessati.

Parimenti, l'Amministrazione Comunale si riserva di ridurre il servizio nel caso in cui l'istituzione scolastica adottasse un orario delle attività che non comprendesse il rientro pomeridiano.

L'Impresa aggiudicataria dovrà erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione Comunale, in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali del Comune e delle istituzioni scolastiche.

Gli *standards* minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.

Art. 6 – Prezzo del pasto

Il costo unitario del pasto è fissato in € 4,70 oltre IVA - di cui € 0,028 per oneri non soggetti a ribasso, comprensivo della fornitura stoviglie a perdere e dei servizi indicati negli art. 1 e 5 del presente capitolato, per il periodo di durata dell'appalto.

La previsione complessiva è di n. 10500 pasti freschi annui circa, per un ammontare complessivo a base d'asta pari a € 246.750,00 oltre IVA, per n.5 anni, incluso il servizio di pulizia e sanificazione dei locali mensa/refettorio della scuola primaria e dell'infanzia, il trasporto e la gestione dei rifiuti (vedasi l'art. 1 punto 1).

Si precisa che il numero dei pasti indicato ha solo valore indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad un'eventuale richiesta di indennizzo o rimborso spese da parte della ditta appaltatrice.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione all'impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato, ivi compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo dei pasti per il personale adulto e per le diete speciali si intende uguale a quello previsto per un pasto tradizionale degli alunni della scuola corrispondente

Art. 7 – Revisione dei prezzi

I prezzi offerti in sede di gara rimarranno fissi ed invariati sino al 30.06.2020, fatta salva l'applicazione – su richiesta dell'appaltatore o dell'Ente appaltante – con decorrenza dopo il primo anno di durata del contratto dalla stipula, degli incrementi o decrementi percentuali rilevati dell'ISTAT (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati).

Art. 8 – Pagamenti

L'Amministrazione corrisponderà all'Appaltatore il corrispettivo mensile nel termine di 30 giorni fine mese data di ricevimento della fattura o in base a nuove disposizioni normative che regolano la materia.

Le fatture dovranno distinguere i pasti somministrati alla scuola dell'infanzia e alla scuola primaria, suddivisi per personale docente avente diritto alla mensa gratuita ed allievi.

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, il rimborso di spese e/o pagamento di penalità.

Per i mandati di pagamento a mezzo bonifico bancario, il Tesoriere comunale applica una commissione, nei confronti dei fornitori dell'Ente che hanno un appoggio bancario presso altri istituti di credito.

ART. 9 Oneri a carico del Comune

Il Comune si accolla interamente i costi gestionali dei fabbricati della scuola dell'infanzia in Località Sotto la Rocca ad Oulx e del locale refettorio al piano sottostante le aule della scuola primaria in Piazza Garambois n.6, inerenti alla fornitura di energia elettrica, al riscaldamento, al gas ed all'acqua potabile.

Rimangono inoltre a carico dell'Amministrazione comunale le spese inerenti i lavori di manutenzione straordinaria dell'immobile, qualora non derivino da cattiva conduzione o da mancati interventi di manutenzione ordinaria da parte del conduttore.

Art. 10 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'appaltatore, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria etc., mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 11– Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all'Impresa:

1. i locali e le attrezzature attualmente in uso destinate alla preparazione dei pasti;
2. i locali e le attrezzature attualmente in uso destinate alla somministrazione dei pasti;
3. tavoli, sedie, piatti, bicchieri, stoviglie, posateria ed altre attrezzature attualmente in uso;
4. le utenze (gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento);
5. la manutenzione straordinaria dei locali, come specificata all'art 9.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Art. 12 – Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, l'Amministrazione cede in uso gratuito e consegna all'Impresa, alle condizioni di cui al presente capitolato, i locali destinati alla preparazione, conservazione, distribuzione dei pasti, delle derrate e dei prodotti di pulizia, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, sino ad oggi necessari per garantire il servizio. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.

L'Impresa avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature e degli arredi della cucina e dei refettori, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a proprie cure e spese, per l'intera durata dell'appalto, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni delle attrezzature inadeguate o insufficienti.

Il Comune potrà provvedere alla fornitura di ulteriore attrezzatura eventualmente necessaria, sostitutiva o ad implementazione di quella attualmente in uso, a seconda della priorità e previa verifica della propria disponibilità finanziaria. Qualora ciò non fosse possibile, la ditta dovrà provvedervi con mezzi propri, su specifica richiesta del comune stesso.

Art. 13 – Verifiche

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione, ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna.

Art. 14 – Locali, impianti, attrezzature

L'impresa che riceve in uso gli impianti e le attrezzature dovrà riconsegnarle, alla scadenza del contratto di appalto, quantomeno nelle stesse condizioni di funzionalità in cui sono state ricevute. In caso contrario l'impresa dovrà procedere alla riparazione o alla sostituzione di quelle eventualmente danneggiate o mal funzionanti, anche se le disfunzioni fossero dovute al normale deperimento d'uso.

L'impresa non potrà dunque addurre motivazioni di tipo tecnico relative allo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno all'impresa, imprevisti vari) per giustificare interruzioni od inefficienze di qualsiasi genere nell'erogazione del servizio. Le penalità previste dal presente capitolato verranno in ogni caso applicate.

L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto.

L'Impresa dovrà provvedere ad ogni ulteriore attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, come ad esempio banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, scolavassoi, abbattitori, bilance, stoviglie, tovagliato a perdere.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa, utilizzate per il corretto svolgimento del servizio, sarà a totale carico dell'Impresa, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.

Sono oneri a carico della Impresa la conservazione e l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna; l'Impresa sarà quindi obbligata a restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il normale deperimento d'uso.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Qualora necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'Impresa potrà, di intesa con l'Amministrazione, integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con propri apparecchi e proprie attrezzature (ivi compresi tavoli e sedie) che dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa. Per tali integrazioni l'Impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto.

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 15 – Obblighi a carico dell'appaltatore

L'Impresa dovrà provvedere, mediante propri mezzi, attrezzature e personale:

- 1) all'acquisto delle derrate alimentari e delle bevande, alla preparazione giornaliera, alla cottura ed al confezionamento dei pasti, secondo il menù previsto, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, ad imbandire e sparecchiare i tavoli, alla pulizia dei locali.
- 2) alla pulizia quotidiana dei refettori presso i quali viene consumato il pasto, consistente in: lavaggio ed igienizzazione dei tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree di transito, pulizia servizi igienici del personale e zone attigue esterne ai servizi igienici, aerazione dei locali del refettorio per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio e al termine dello stesso;
- 3) alle pulizie finali in occasione di interventi edili ovvero di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati o incaricati dalla Amministrazione Comunale nella cucina, nei refettori, negli spogliatoi del personale e negli spazi di passaggio. La ditta è tenuta ad effettuare, a proprio carico, tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, etc...) nella cucina, nei refettori, nei bagni del personale.
- 4) alla fornitura di tutto il materiale a perdere necessario, compresi tovaglioli, tovagliette, piatti, bicchieri e posate per la somministrazione destinata agli utenti della scuola primaria; per la scuola dell'infanzia è previsto l'utilizzo di stoviglieria tradizionale;
- 5) alla fornitura di un cuoci pasta, di un carrello termico e di un armadio frigo a temperatura positiva per la conservazione della frutta e della verdura, come indicato all'art. 1
- 6) alla fornitura di ogni ulteriore attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti come, a titolo esemplificativo, abbattitore di temperatura, scolavassoi, bilance, forni, carrelli termici...;
- 7) alla sistematica e periodica pulizia, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, termosifoni, impianti di illuminazione, pannelli fonoassorbenti, del locale cucina e dei refettori con spese a carico dell'Impresa per tutto il materiale necessario;
- 8) alla quotidiana rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, mediante conferimento degli stessi negli appositi cassonetti e negli spazi previsti, nei giorni fissati per la raccolta, segnalando al Comune anche le mancate raccolte;
- 9) alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli elettrodomestici e degli arredi in dotazione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni;
- 10) a conservare con la massima cura, negli spazi appositi, tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.), riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio;
- 11) ad attivare iniziative idonee per la distribuzione dei prodotti alimentari avanzati a fini di solidarietà sociale e per la riduzione nella misura massima possibile dei rifiuti prodotti (utilizzando il materiale a perdere esclusivamente indispensabile), nonché per la riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici connessi all'attività di ristorazione scolastica;

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

- 12) a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- 13) a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'ipotesi del verificarsi di eventi pericolosi per gli addetti e l'utenza;
- 14) a garantire in modo puntuale le attività di disinfestazione dagli insetti e di derattizzazione dei locali, secondo il manuale di autocontrollo dell'Impresa, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione;
- 15) ad elaborare ed a mettere a disposizione dell'Ente appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata
- 16) ad assicurare il supporto di personale dietista specializzato per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei pasti, alla predisposizione di diete speciali per coloro che necessitano di diete speciali, supportate da certificati medici, nonché di menù alternativi per esigenze etnico-religiose;
- 17) alla predisposizione e fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- 18) alla predisposizione e fornitura dei pasti speciali per coloro che necessitano di diete speciali, supportate da certificati medici, nonché dei pasti alternativi al menu in uso per utenti che manifestino particolari esigenze di natura etico-religiose o filosofiche;
- 19) alla eventuale fornitura di cestini da viaggio (pasti freddi) in occasione delle gite scolastiche, secondo le tempistiche necessarie;
- 20) alla fornitura di acqua minerale imbottigliata in caso di indisponibilità di acqua proveniente dall'acquedotto comunale. A tal fine, presso i locali refettori dovrà essere tenuta a disposizione per le situazioni di emergenza una congrua quantità d'acqua da somministrare agli utenti durante la consumazione dei pasti per tutta la durata dell'emergenza stessa;
- 21) per assicurare il buon andamento del servizio e la collaborazione con l'Ente, ad affidare la direzione del servizio in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile dotato di qualifica professionale appropriata, di comprovata esperienza (almeno triennale per servizi analoghi) ed affidabilità per svolgere tale funzione;
- 22) a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;
- 23) alla costante formazione ed all'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione
- 24) a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
- 25) alla collaborazione nei programmi di educazione alimentare, di attività promozionali e di informazione tecnica e scientifica a favore degli allievi, del personale docente e non docente e dei genitori, nonché ad un programma di iniziative per rilevare la customer satisfaction - sia nel caso vengano promossi o dal Comune o dalle scuole sia nel caso in cui venga loro chiesta la collaborazione - nonché ad eventuali incontri con i genitori degli utenti;
- 26) alla preparazione e somministrazione, per ciascun anno scolastico, di alcuni servizi (menù) diversi da quelli consueti, in occasione di particolari festività o ricorrenze (ad esempio, Natale, Pasqua, carnevale, primo giorno di scuola ...)
- 27) alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone: in particolare, dovrà essere garantita specifica copertura assicurativa per danni derivanti da avvelenamenti e intossicazioni alimentari per l'ingestione di cibi contaminati o avariati da parte degli utenti.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

L'amministrazione comunale si riserva di effettuare controlli sull'osservanza dei suddetti impegni da parte dell'impresa aggiudicataria riservandosi, nel caso di inosservanza, di procedere all'immediata risoluzione del contratto in ragione della gravità della inosservanza, fermo restando il diritto di richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Art. 16 – Assicurazioni

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico della Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

L'appaltatore si assume in particolare tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, polizza di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con massimale assicurato non inferiore ad € 2.000.000,00.

Art. 17 – Personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti

L'Impresa dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio di preparazione e somministrazione (rapporto minimo: un operatore per ogni 35 utenti iscritti al servizio o frazioni inferiori nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero: si precisa che il rapporto deve essere calcolato sull'intero numero degli utenti e non sul singolo turno). Resta fermo che, qualora tale rapporto non fosse sufficiente per garantire che il servizio venga svolto nel rigoroso rispetto degli orari scolastici, anche su più turni, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere la presenza di un numero superiore di operatori.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei pasti e alle pulizie dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione, con l'utenza e le Istituzioni Scolastiche.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'Amministrazione ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità verso gli utenti della mensa. Il personale incaricato dovrà effettuare, almeno una volta per anno scolastico, corsi di formazione e/o aggiornamento professionale, che dovranno essere documentati.

All'inizio di ciascun anno scolastico, l'Impresa dovrà inviare all'Amministrazione l'elenco completo del personale presente, compreso il personale "jolly"; tale elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione.

Tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile. Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'Amministrazione è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra l'Impresa ed i suoi dipendenti.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente competente e conoscere le norme igienico-sanitarie della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Deve essere formato e costantemente aggiornato sulle buone norme di produzione, su quelle igienico-sanitarie, sulla sicurezza e la prevenzione.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Il personale deve essere dotato degli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

L'impresa aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione idonea documentazione comprovante le modalità adottate al fine della garanzia sull'idoneità sanitaria del personale.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì ad assicurare l'inquadramento contrattuale del personale dipendente, secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, ivi comprese le contribuzioni previdenziali ed assistenziali; ad osservare le leggi, regolamenti e disposizioni, che fossero emanate durante l'esecuzione del servizio, relative alle assicurazioni degli addetti alla cucina ed autisti contro gli infortuni e invalidità, ivi compresa la normativa sulla sicurezza nei posti di lavoro secondo il D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, la cartellonistica illustrante le norme da far rispettare; i cartelli non dovranno essere rimossi al termine dell'appalto; - osservare l'obbligo di frequenza del personale di cucina e addetto alla distribuzione pasti a corsi di formazione, organizzati in ottemperanza alle vigenti norme.

Art. 18 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione e/o l'Impresa dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Nel caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, la stessa si impegna a preparare, su richiesta dell'Amministrazione, formulata il giorno precedente lo sciopero, cestini (pasti freddi) di pari valore rispetto al pasto.

Art. 19 – Subappalto

È vietata ogni forma di subappalto – ad eccezione di quanto più sotto specificato - del servizio oggetto del presente capitolato senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico dell'Impresa.

Fermo restando che l'Impresa sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato, potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione, i seguenti servizi:

- il trasporto delle derrate
- il trasporto dei pasti dal centro di cottura al refettorio della scuola primaria;
- l'attività di assistenza durante i pasti.
- la pulizia straordinaria dei locali;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici;
- le attività di disinfestazione da insetti e di derattizzazione dei locali;
- la formazione e l'aggiornamento professionale del personale;

purché nel rispetto dell'art. 105 del d.lgs. n. 50/2016

TITOLO IV NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Art. 20 – Orari dei pasti e modalità di prenotazione

La somministrazione dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio.

I pasti verranno consumati tendenzialmente:

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

- presso la scuola dell'infanzia: alle ore 12,00
- presso la scuola primaria: alle ore 13,00

Si precisa che gli orari potranno essere modificati da parte dell'amministrazione comunale, che ne darà tempestiva comunicazione scritta, in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici: in particolare potrà essere richiesta l'attivazione della turnazione, al fine di rendere più funzionale il servizio.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, la ditta sarà avvertita con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto a questo Ente.

In caso di sciopero del personale della Impresa, la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore composti almeno da: due panini con prosciutto cotto e/o formaggio e/o altro salume, un frutto fresco di stagione o un succo di frutta o una composta di frutta, un pacchetto di biscotti monoporzione o una barretta di cioccolato, una bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro, due tovaglioli di carta, due bicchieri monouso.

Gli eventuali pasti freddi per gite giornaliere dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.

Il numero dei pasti da predisporre dovrà essere giornalmente dalle istituzioni scolastiche all'Impresa sulla base delle presenze effettive, entro le ore 9,30 o rilevato direttamente dalla ditta affidataria, sulla base delle modalità gestionali determinate dal sistema di informatizzazione fornito dalla ditta.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura ed alla successiva gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti per gli utenti del servizio di refezione. L'attivazione di tale sistema dovrà essere concordato con l'Amministrazione sino alla scadenza dell'appalto di cui alla presente capitolato. Si precisa che per tale sistema si intendono compresi e compensati ogni onere ed accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa inoltre che l'ente non intende assumersi alcun onere, sia economico sia gestionale, per il quale la ditta appaltatrice sarà adeguatamente incaricata.

Art. 21 Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti

Il sistema informatico dovrà essere in grado di permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio mensa di seguito riportate:

- gestione completa della prenotazione dei pasti che riduca al minimo l'impatto sulla attività didattica all'interno delle scuole, e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie;
- gestione delle variazioni di menù, (ad esempio per pasti in bianco) e gestione dei pasti per il personale docente, con differenziazione delle relative prenotazioni;
- gestione completa delle ricariche dei conti utenti, attraverso punti di ricarica che siano automaticamente rendicontate sul sistema informatico, senza richiedere l'intervento manuale e accesso da parte degli utenti in modo che questi possano direttamente evincere la loro situazione (sia contabile che in merito ai pasti erogati);;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento attraverso un sistema avente caratteristiche di affidabilità e di sicurezza adeguati e relative certificazioni;
- gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, sia tramite e-mail sia tramite SMS secondo le modalità che verranno definite dall'Ente. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio;
- a supporto dell'attività del Centro Cottura, entro un orario prestabilito del mattino, il Sistema dovrà elaborare un riepilogo dei pasti prenotati, generando le stampe per la produzione che

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

riportino i dati totali suddivisi per tipologia di pasto, ed un prospetto suddiviso per scuola e classe, persona, tipo pasto, distinzione dei pasti prenotati dal personale adulto;

- predisposizione per una successiva ed eventuale gestione di ulteriori servizi a domanda individuale quali, a titolo di esempio (non esaustivo), gestione dei centri estivi, gestione del pre e post scuola, trasporto scolastico, utilizzando la stessa banca dati anagrafica senza duplicazione o disallineamento dei dati;
- previsione di una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di famiglia anagrafica, e non sul singolo alunno, in modo tale da poter gestire automaticamente le eventuali variabili che dipendano dal numero dei figli e da consentire una storicizzazione dei dati e della composizione dei nuclei familiari;
- consentire in ogni momento di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati;
- gestione dei solleciti e dell'insolvenza con una modalità di semplice utilizzo da parte dell'Ente;
- stampa dei fogli di classe per agevolare la verifica dei presenti;

La ditta appaltatrice, inoltre, dovrà farsi carico di :

- fornitura e mantenimento per tutta la durata dell'appalto del sistema informatico ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell'hardware che del software, e tutto quanto attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso, compreso e compensato ogni onere e accessorio per dare il sistema funzionante e funzionale in ogni suo aspetto;
- formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso;
- rilevamento giornaliero delle presenze con il caricamento anch'esso giornaliero nel sistema operativo delle presenze stesse in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- Invio via SMS o E-MAIL del credito pasti con tempistiche da concordare con l'Amministrazione Comunale (costo SMS compreso);
- attivazione e manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001
- indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- attivazione di strumenti informatici presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema
- Predisposizione stampa di lettere di sollecito scritte bimestrali per tutti gli utenti a debito, da consegnare all'ufficio comunale competente che provvederà alla spedizione e che potrà eventualmente richiedere la consegna delle note in formato digitale;

Il pagamento da parte dell'utenza dovrà prevedere una modalità c.d. di "pre-pagato con ricarica", ovvero di ricariche ad importo libero presso i punti di ricarica stabiliti o con altra soluzione concordata con l'amministrazione che preveda il diretto accredito presso il conto di tesoreria comunale ed un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

le famiglie a recarsi presso il punto vendita. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.

Si precisa ancora che il sistema di gestione informatizzato del servizio dovrà limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel data base. I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti

La banca dati sarà comunque di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale e in caso di risoluzione del contratto ovvero alla sua scadenza, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa in formato standard e aperto) insieme ad eventuali software o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati; l'Ente si riserva la facoltà in questo caso di non procedere alla stipula dei relativi contratti di manutenzione dei software;

In merito alle questioni legate alla sicurezza, alla gestione, alla conservazione dei dati, il sistema dovrà garantire quanto segue, nel rispetto delle indicazioni normative:

- conformità alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.
- la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata Iso27001 e Iso22301 al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio;
- il trattamento di tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla ditta le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati

L'Amministrazione Comunale si farà carico di:

- Inserimento e aggiornamento della banca dati utenti prima dell'inizio del nuovo anno scolastico (nel primo anno di utilizzo del sistema, entro il tempo concordato con la ditta aggiudicataria);
- Incasso diretto dei pasti;
- Invio delle lettere di sollecito scritte predisposte dalla Ditta Appaltatrice;
- recupero del credito
- eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi

Si precisa che al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato.

Art. 22 – Personale addetto all'assistenza ai pasti utenti scuola primaria: specifiche del servizio, requisiti, costi, attività di controllo

La ditta dovrà assicurare il servizio di assistenza e vigilanza agli alunni della scuola primaria durante la refezione scolastica, nei giorni di rientro pomeridiano indicativamente tra le ore 12.55 e le 13.55, tendenzialmente nei giorni di lunedì e mercoledì (come avvenuto sino all'a.s. 2016/2017) o secondo altra articolazione oraria o temporale richiesta dall'istituzione scolastica di riferimento.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Considerata la particolare delicatezza del servizio, rivolto ad una fascia di utenti nei confronti dei quali è necessario porre particolare attenzione e cura (durante il pasto centrale della giornata scolastica, momento conviviale di particolare rilassatezza), si dovrà provvedere mediante ricorso a personale adeguatamente formato e competente in materia sia di vigilanza sia di assistenza, intesa anche come primo soccorso e gestione delle emergenze.

Il rapporto minimo dovrà essere di un operatore per ogni 20 (venticinque) utenti o frazioni inferiori nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero: si precisa che il rapporto deve essere calcolato sull'intero numero degli utenti iscritti al servizio del giorno di riferimento e non sul singolo turno): in tutti i casi dovranno essere presenti mai meno di n 2 (due) operatori per ciascun giorno.

Tale rapporto potrà essere modificato e/o implementato nel caso in cui gli utenti fossero in numero maggiore o le situazioni di potenziale criticità lo richiedessero, a seguito di riscontro e valutazione con le controparti.

Il personale educativo impiegato deve essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- Avere compiuto 18 anni
- Essere in possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado
- Essere in regola con le vigenti norme sanitarie locali
- Essere consapevole di operare in ambito educativo-ricreativo e a contatto diretto con i minori, quindi presentarsi e comportarsi in modo adeguato per quanto concerne la pulizia, il vestiario, il modo di esprimersi e di atteggiarsi
- Relazionarsi in modo collaborativo con il personale addetto alla somministrazione pasti.

Poiché l'attività di assistenza durante la mensa non consta di mera osservazione degli utenti ma in una attiva relazione con dei minori, nonché in una costante verifica delle situazioni di sicurezza, è richiesto che almeno un operatore per ciascun turno abbia conseguito il titolo abilitante alla professione di O.S.S. Operatore Socio Sanitario o equipollente (con specifica formazione, documentata all'amministrazione comunale, in attività di primo soccorso e di gestione delle emergenze) ed abbia esperienza almeno biennale nelle attività di assistenza alla persona.

I restanti operatori dovranno comunque essere dotati di titolo di Operatori di Base (o equipollente), ovvero di Operatore addetto alla cura e all'assistenza della persona, debitamente documentato.

L'idoneità degli educatori – adeguatamente preparati per il tipo di servizio richiesto e dotati della dovuta esperienza e professionalità – sarà oggetto di accertamento da parte dell'Amministrazione comunale.

La Ditta è tenuta a comunicare alla Committente, all'inizio di ciascun anno scolastico, le generalità di tutto il personale impiegato per il servizio di assistenza ed i relativi recapiti telefonici, oltre ad ogni eventuale variazione in corso d'anno. Si impegna inoltre ad individuare, tra gli educatori, un "coordinatore" che si impegni a partecipare alle riunioni con il personale docente e dirigente della scuola per discutere delle problematiche specifiche inerenti il servizio. Il nominativo del coordinatore dovrà essere fornito alla Committente prima dell'inizio di ogni anno scolastico, unitamente alle generalità di tutti gli educatori impiegati

Qualsiasi comportamento scorretto o inadeguato degli educatori durante l'espletamento del servizio assegnato sarà tempestivamente segnalato e contestato alla ditta appaltatrice. Se detto comportamento sarà reiterato, dopo la seconda contestazione, la ditta appaltatrice sarà obbligata a sostituire l'operatore.

Gli educatori sono tenuti a partecipare alle riunioni e agli incontri di programmazione con l'amministrazione comunale e l'istituzione scolastica.

La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la massima puntualità nello svolgimento del servizio da parte degli educatori e la continuità del servizio da parte degli stessi educatori, quale elemento importante ai fini della qualità del servizio, salvo sporadiche assenze

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

giustificate. Nel caso di assenza degli educatori, dovrà essere comunque garantita la sostituzione, così come si dovrà provvedere alla sostituzione degli stessi nel caso in cui, a giudizio concorde delle parti, dovessero risultare inadonei allo svolgimento degli interventi in oggetto.

La Ditta Appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza di tutte le leggi vigenti in materia di tutela e sicurezza del lavoro, assicurazioni antinfortunistiche, previdenziali e sanitarie. Restano a suo esclusivo carico tutte le responsabilità derivanti dalle inadempienze. La Ditta si assume qualsiasi responsabilità ed onere e nei confronti della Committente e dei terzi anche nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili ad un adempimento corretto degli educatori impiegati e per negligenza degli stessi nei doveri di vigilanza, per cui si dovessero verificare danni alle cose o alle persone. La Ditta è inoltre unica responsabile di eventuali danni che dovessero verificarsi nel corso dell'espletamento del servizio alle cose nonché alle persone. A tal fine deve essere coperta da apposita assicurazione di responsabilità civile. Per quanto non espressamente stabilito si fa riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Sono riconosciute alla Committente ampie facoltà di controllo in merito all'attività svolta dagli educatori assegnati dalla Ditta e al rispetto, da parte della stessa, di tutte le norme contrattuali e contributive nei confronti degli educatori medesimi.

L'eventuale inosservanza delle norme che regolano l'esecuzione del servizio dovrà essere contestata alla Ditta, la quale dovrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine di dieci giorni.

Verrà comunque verificata, ad ogni scadenza annuale, la qualità del servizio erogato.

Qualora tale verifica risultasse negativa, l'amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il presente contratto a suo insindacabile giudizio, senza pagare alcuna penale.

L'erogazione del servizio sarà legata al calendario scolastico e le date di inizio e cessazione del servizio stesso saranno comunicate in tempo utile.

Il servizio in oggetto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, salvo cause di forza maggiore l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi alla ditta per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare delle penalità.

L'amministrazione erogherà alla Ditta il corrispettivo fissato in relazione alle ore effettivamente prestate dagli operatori assegnati.

Art. 23 – Modalità di preparazione dei pasti - Contenitori - Mezzi di trasporto

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare in parte generi alimentari di provenienza biologica. L'Amministrazione potrà richiedere inoltre la fornitura di prodotti tipici e tradizionali, della filiera corta e del commercio equo e solidale.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli articoli che seguono e previsti da normative comunitarie, statali e regionali.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione in turni precedenti.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative. I cibi debbono essere confezionati col sistema della multiporzione e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura costante dei cibi da consumarsi caldi costante

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

non inferiore ai 65° e non superiore a 10° C. per gli alimenti cotti da consumarsi freddi, mentre per gli alimenti deperibili non superiore a + 4° C..

I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati. Gli automezzi, muniti delle prescritte autorizzazioni, dovranno essere sanificati regolarmente.

L'Impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 24 – Norme legislative

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 25 – Personale

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

Il personale in servizio dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, forniti dall'Impresa, previsti dalla legislazione vigente. Gli indumenti da lavoro consistono in copricapo che contenga bene tutti i capelli, in camice o grembiule o giacca che dovranno essere mantenuti in uno standard elevato di pulizia nonché in scarpe specifiche e guanti. Le mascherine monouso saranno disponibili nel caso in cui le condizioni di salute del dipendente lo richiedano. Il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa e ogni qualvolta cambi tipo di lavorazione per evitare episodi di contaminazione crociata. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orologi, e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti;

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'Amministrazione e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'Amministrazione al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali sia educativi.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

L'Impresa dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.

Art. 26 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 27 - Applicazione contrattuale

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

TITOLO VI ALIMENTI

Art. 28 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e ai parametri riportati nelle linee guida della Regione Piemonte.

I prodotti alimentari destinati al servizio oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili secondo le vigenti normative. Si evidenzia inoltre che è fatto tassativo divieto di fornitura di:

- prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- carni congelate;
- carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- semilavorati deperibili pre-affettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale
- olio di colza, sansa, palma.
- pesce del genere "pangasio"
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- il sistema di fornitura e approvvigionamento derrate dovrà garantire la sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- per taluni generi alimentari - le cui caratteristiche organolettiche possano subire peggioramenti in prossimità della scadenza- dovrà essere applicata la cd. Shelf-life, ovvero il divieto di utilizzare un alimento quando è prossimo alla scadenza prevista per la sua conservazione. In particolare dovrà essere prevista per i seguenti prodotti: yogurt, budini, formaggi freschi, farine, orzo, legumi, paste secche all'uovo, pasta di semola di grano duro, paste alimentari all'uovo secche, pasta integrale;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. Ai soli fini esemplificativi la Ditta dovrà rispettare i seguenti tempi di consegna:
 - fornitura del pane: giornaliera;
 - derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): settimanale;
 - alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: settimanale;
 - fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente Certificatore (riconosciuto dal Ministero Politiche Agricole e Forestali Italiano), con relativo numero di riconoscimento. La ditta appaltatrice dovrà fornire all'Amministrazione Comunale idonea documentazione su richiesta.

La ditta appaltatrice sarà tenuta altresì a confezionare pasti utilizzando alimenti adatti e specifici per particolari patologie alimentari (es. celiachia, ecc..) fornendo una gamma completa di prodotti alternativi quali pizza, gnocchi, lasagne, ravioli, budini, dolci, ecc., ovvero preparati in maniera particolare a renderli adatti ad utenti con particolari disabilità (es. somministrazione omogeneizzati/frullati) con onere di approvvigionamento a proprio carico.

Sulla base delle indicazioni fornite dal'Asl To3 si dovrà garantire la massima varietà di tipologia di frutta fresca.

In linea con il DDL 26/07/2013 art. 17 (modifiche alla legge 21/03/2005 n. 55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica) che sancisce quanto segue: "Nell'ambito della ristorazione pubblica, ivi inclusi gli esercizi commerciali in cui vengono somministrati prodotti di gastronomia e di quella collettiva, quali mense e comunità, è messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio": pertanto si richiede la messa a disposizione di sale iodato.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione. Tali modifiche, che potrebbero

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

prevedere scelte qualitative diverse da quelle suggerite, non sono soggette a valutazione nutrizionale in quanto rappresentano consumi occasionali non abituali

Art. 29 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Le indicazioni sopra riportate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto. Gli alimenti eventualmente riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Art. 30 – Menù

Il menù in uso al momento della gara d'appalto è da considerarsi non vincolante in quanto, durante l'anno scolastico, potranno essere apportate variazioni nei menù a seguito di nuove esigenze degli utenti; inoltre, potrà essere richiesta la fornitura di alimenti per la preparazione di menù particolari per quegli utenti che, come attestato da certificazione medica, dovranno seguire diete specifiche, oppure per motivi etnico/religiosi, etici o filosofici non possono mangiare determinati cibi-

I menù sono tendenzialmente articolati in quattro settimane per il menù autunnale/invernale e quattro settimane per il menù primaveril/estivo.

Il menù primaveril/estivo entrerà in vigore preferibilmente dall'inizio delle attività didattiche e sino al mese di novembre e dal mese di aprile sino al termine delle attività didattiche; il menù invernale dal mese di novembre sino al mese di aprile, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto della situazione climatica del momento e delle disponibilità stagionali delle verdure e delle frutta.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL TO3.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- richieste in occasioni speciali provenienti dall'istituzione scolastica o dal Comune, e con quest'ultimo concordate.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre comunicata preventivamente con l'Amministrazione e comunicata a mezzo fax.

L'Amministrazione Comunale può richiedere, in particolare, che frutta, yogurt, budino o dessert, di cui al menù, e tovaglioli vengano distribuiti da personale della ditta appaltatrice durante la merenda del mattino, tendenzialmente tra le ore 10 e le ore 11 e non al termine del pranzo. Quanto non consumato durante la merenda del mattino dovrà essere portato in mensa da parte del personale della ditta appaltatrice per essere distribuito durante il pranzo o, qualora lo richiedesse l'istituzione scolastica, nel primo pomeriggio. In tale ultimo caso, gli alimenti in questione (fatta eccezione per lo yogurth) non verranno somministrati dal personale della ditta ma consegnati al termine del pranzo al personale scolastico per il loro successivo utilizzo.

L'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito della verifica del grado di soddisfazione dell'utenza e in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, in ogni caso previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

Art. 31 – Quantità degli ingredienti

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL TO3, che qui si intendono totalmente ed integralmente richiamate.

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. E' consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 32 – Diete speciali

L'Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, utilizzando anche alimenti non previsti dal presente capitolato, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o l'utente.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, sostituendo gli alimenti ai quali l'utente è allergico e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'etichetta di identificazione con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore e dovranno risultare perfettamente identificabili dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire a cura di personale specializzato in forza alla ditta o da questa incaricato, ed in conformità ai contenuti della certificazione medica (quest'ultima dovrà avere validità non superiore ad un anno).

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o l'utente. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti ed i prodotti utilizzati dovranno comparire nell'elenco dello specifico prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

L'impresa appaltatrice, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Art. 33 – Diete in bianco

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico, richiesta direttamente dal genitore al mattino, tali diete saranno costituite da: pasta o riso in bianco o primo asciutto, da una verdura lessa, da una porzione di bresaola o

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

prosciutto cotto o crudo sgrassati oppure carni bianche (pollo, tacchino) al vapore o formaggio, frutta di stagione.

Le diete in bianco di norma devono avere una durata massima di 5 giorni: oltre tale termine, su motivata richiesta della famiglia, potrà essere concordata una diversa scadenza alla dieta in bianco, anche con il concorso della dietista o del medico curante.

Art. 34 – Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere apportate correzioni del menù approvato in riferimento ai singoli soggetti interessati, con redazione di nuovo menù da parte della dietista della ditta. Alle stesse condizioni potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose, etiche, filosofiche, compatibilmente con la capacità produttiva della cucina.

I singoli piatti così predisposti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali, dovranno garantire la maggior alternanza possibile, e comunque non comporteranno variazione di prezzo.

Art. 35 - Donazione e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.

Gli alimenti non consumati sia caldi che freddi potranno essere utilizzati, ai sensi delle Leggi 155/2003 e 166/2016 per un servizio o progetto di solidarietà sociale e limitazione degli sprechi che si dovessero eventualmente attivare in applicazione della normativa.

A tal fine le imprese partecipanti dovranno dichiarare la disponibilità alla sottoscrizione di convenzioni per la gestione del servizio con i soggetti partecipanti.

Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, in caso di attivazione del servizio l'impresa appaltatrice dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

TITOLO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 36 – Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 37 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 38 – Manipolazione, cottura, preparazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere *standards* elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

Art. 39 – Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.
- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forno a termoconvezione.
- Solo quando i forni siano guasti potranno essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 40 – Linea refrigerata

Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, pasta al forno, polpettone verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione, in seguito alla soddisfacente giustificazione da parte dell'appaltatore, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra e in seguito alla predisposizione da parte della Impresa di adeguata documentazione conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc.).

Art. 41 – Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine, aromi naturali vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nelle gastronomie, al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà servito in apposite vaschette sui tavoli.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale. Gli oli per la cottura dovranno essere conformi alle normative vigenti.

TITOLO IX

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 42 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali mensa ed accessori delle Scuole primaria e dell'infanzia, sono eseguite dal personale della ditta. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'impresa appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica

La ditta assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. - e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali successive modifiche o integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione da ogni genere di insetti e disinfezione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura. L'appaltatore sarà tenuto a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

L'appaltatore inoltre sarà tenuto a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfezione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

vigente e sono da preferirsi i prodotti ecocompatibili. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della ditta appaltatrice. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere messi a disposizione dalla ditta dispenser con sapone liquido disinfettante, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e carta igienica. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Art. 43 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

TITOLO X CONTROLLI

Art. 44 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione.

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, controlli – anche presso il centro di cottura - per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

In particolare l'Amministrazione potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché in ordine alla preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

L'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 45 – Organismi preposti al controllo

L'Amministrazione si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- personale del Servizio comunale competente;
- Commissione mensa e genitori assaggiatori;
- altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Amministrazione.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Art. 46 – Controlli igienico-sanitari e dietologici

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed il punto di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. TO3, territorialmente competente, e dei professionisti eventualmente incaricati con apposito atto dall'Amministrazione. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

Sia l'A.S.L., sia i professionisti incaricati potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'Impresa sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti obbligatoriamente e tassativamente, a cura dell'Impresa, secondo quanto indicato dal manuale di autocontrollo della stessa azienda e ogniqualvolta se ne registri la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione. Per quanto riguarda tali interventi, l'Impresa dovrà impiegare personale specializzato e dovrà essere garantita l'incolumità dei fruitori del servizio e degli addetti alla distribuzione, evitando ogni possibilità di contaminazione dei cibi.

Art. 47 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. L'Amministrazione provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolato.

Art. 48 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte della Ditta aggiudicataria

L'Impresa dovrà dichiarare, a mezzo autocertificazione, di applicare le disposizioni vigenti per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.

L'Impresa dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica ed in seguito ad ogni sua revisione.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Art. 49 – Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla Commissione Mensa che verrà istituita, eventualmente in maniera congiunta tra scuola dell'infanzia e primaria.

La Commissione Mensa è costituita da rappresentanti degli insegnanti e dei genitori, segnalati e regolarmente autorizzati dalla competente autorità scolastica. Essa costituisce un'emanazione dell'organismo dirigente scolastico, cui vengono delegate le competenze sulla ristorazione scolastica, ed è organo consultivo dell'Amministrazione Comunale in materia.

Potrà essere inoltre prevista una lista di genitori "assaggiatori" di ogni singola scuola, iscritti in appositi elenchi. La loro attività di controllo sarà autorizzata dalla competente autorità scolastica e dalla Amministrazione, ed sarà definita da apposita disciplina depositata presso il refettorio.

I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'Autorità Scolastica e con il Servizio Comunale competente.

Le eventuali rilevanti inadempienze contrattuali e le anomalie di particolare gravità riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ente.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze dell'Impresa e l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

TITOLO XI

PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 50 - Vigilanza – Controlli – Penalità – Sanzioni

Ai fini del presente capitolato la vigilanza ed il controllo sui servizi interessati, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli uffici sanitari competenti o di eventuali commissioni.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta appaltatrice dal presente capitolato nonché quelli conseguenti a leggi, regolamenti vigenti od emanandi saranno accertati dagli uffici comunali mediante verbali o note di difformità dei quali sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il principio della progressione.

Per l'applicazione di sanzioni e/o penalità sarà seguita la seguente procedura:

L'Amministrazione Comunale promuoverà formale contestazione alla ditta appaltatrice con esplicitazione delle disfunzioni rilevate comunicando altresì eventuali prescrizioni alla quale la ditta appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti dal Comune. In linea generale le contestazioni vengono operate per iscritto e comunicate con posta elettronica certificata.

Nei casi di urgenza o di particolare gravità la contestazione può essere comunicata per vie diverse (es. via e mail o anche telefonicamente).

La ditta appaltatrice ha la facoltà di produrre al Comune proprie controdeduzioni sulla materia oggetto di contestazione. Tali controdeduzioni devono pervenire al Comune entro e non oltre il termine massimo di giorni 10 dalla data della nota di notifica/comunicazione della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine la mancanza si intenderà riconosciuta. In

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

caso di comprovata urgenza o per motivi particolarmente gravi l'Amministrazione Comunale potrà applicare sanzioni e/o penalità prescindendo dai tempi sopraindicati, con procedura di urgenza a tutela delle esigenze del servizio e degli utenti. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

1. qualità delle derrate non rispondente per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico: fino a € 1.000,00;
2. grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto, senza immediata reintegrazione: fino a € 500,00;
3. menù non rispondenti alle tabelle dietetiche approvate: fino a € 500,00;
4. reiterato ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati: fino a € 500,00;
5. mancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a € 1.000,00;
6. mancato rispetto delle temperature di sicurezza: fino a € 500,00;
7. contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato: fino a € 500,00;
8. ritrovamento di corpi estranei nei cibi: fino a € 500,00;
9. mancata o non idonea preparazione e riordino dei locali: fino a € 150,00;
10. mancato rispetto del piano di autocontrollo: fino a € 500,00;
11. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in fase di distribuzione: fino a € 1.000,00;
12. mancato rispetto delle norme relative al personale: fino a € 500,00;
13. per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione di lavori di ristrutturazione e manutenzione: fino a € 250,00;
14. mancato rispetto del rapporto pasti/personale in produzione o in distribuzione rispetto a quanto dichiarato in sede di gara: fino a € 500,00;
15. ulteriori casi di violazioni, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 500,00.

Le inadempienze sopradescritte risultano operate a livello di esempio e non esaustivo e l'Amministrazione Comunale ha pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio anche su segnalazioni documentate da parte dell'utenza fatta salva comunque ogni facoltà diversa di azione (es. segnalazioni di casi ad autorità ed organismi competenti ecc.).

Le sanzioni e/o penalità vengono previste da un minimo di 150,00 Euro ad un massimo di 1.000,00 Euro in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione di sanzioni/penalità non preclude all'Amministrazione Comunale l'attivazione di altre forme di tutela come, ad esempio, la risoluzione contrattuale, azioni di richiesta danni, ecc. Nel caso di recidiva nel termine di un mese, l'importo delle sanzioni di cui sopra può essere raddoppiato. La ditta appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti afferenti al servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione.

Art. 51 – Risoluzione del contratto

Nel caso di inosservanza e/o inadempienza dell'impresa affidataria agli obblighi e/o condizioni del presente capitolato, il Comune inoltrerà all'impresa stessa diffida ad adempiere entro il termine di 24 ore, e/o contestazione di addebiti con termine a contro dedurre di 10

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

giorni. Trascorso inutilmente detto termine, l'Amministrazione potrà, a seconda della gravità dell'inadempienza:

- applicare una sanzione a titolo di penalità;
- avviare la procedura di risoluzione o recesso dal contratto.

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

- A) Apertura di una procedura giudiziale a carico dell'impresa appaltatrice;
- B) Messa in liquidazione o altri casi di cessione attività dell'impresa appaltatrice;
- C) Mancata osservanza del divieto di impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
- D) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- E) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- F) Casi di intossicazione alimentare;
- G) Inosservanza delle norme relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- H) Interruzione non motivata del servizio;
- I) Inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di rivalersi della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto per colpa dell'impresa affidataria comporta, altresì, che la stessa non potrà partecipare alla successiva gara per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, indetta dall'Amministrazione.

In tutti i casi previsti nel presente articolo, l'impresa affidataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il maggior risarcimento dei danni per tutte le circostanze che possono verificarsi.

Nel caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'impresa affidataria, al fine di garantire comunque la prosecuzione del servizio, il Comune è autorizzato a stipulare un nuovo contratto. Tale nuovo contratto avrà durata sufficiente a coprire il periodo di tempo necessario ad espletare una nuova gara e, comunque, non potrà protrarsi per un tempo superiore alla durata del contratto iniziale. L'eventuale differenza di corrispettivo è integralmente posta a carico del soggetto inadempiente fino alla scadenza del contratto originario.

Il Comune, in caso di risoluzione del contratto, potrà anche rivalersi sul deposito cauzionale prestato per:

- far fronte alle spese conseguenti al ricorso a terzi soggetti, necessario per limitare gli effetti dell'inadempienza e impedire interruzione del servizio;
- coprire le spese di indizione di una nuova gara per il riaffidamento del servizio;
- soddisfarsi per il pagamento delle penalità applicate e non versate dall'impresa affidataria.

Si precisa che l'elenco soprariportato relativo alle cause di risoluzione e/o decadenza del contratto è meramente indicativo e esemplificativo e non esaustivo e che la stazione appaltante ha facoltà di revocare o dichiarare decaduto il contratto al verificarsi di fatti gravi di inadempienze o disfunzioni valutabili ad esclusivo giudizio della stessa.

Art. 52 - Decadenza della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice incorre nella decadenza del contratto nel caso di mancata assunzione del servizio alla data stabilita.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

La decadenza del contratto verrà dichiarata dall'Amministrazione Comunale mediante apposito provvedimento.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa della ditta appaltatrice sono a carico di quest'ultima.

La cauzione prestata dalla ditta appaltatrice dichiarata decaduta viene incamerata dal Comune.

Art. 53 – Estensione del contratto

E' facoltà dell'Amministrazione stabilire l'estensione del servizio mensa nel rispetto delle condizioni fissate nel presente capitolato.

In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accettare l'estensione stabilita dal Comune, senza che possa, per tale motivo, avanzare pretese di sorta.

Art. 54 – Vincolo giuridico

La ditta è vincolata all'osservanza di tutte le condizioni previste nel Capitolato sin dal momento dell'affidamento. Il Comune sarà invece impegnato solo ad intervenuta stipulazione del contratto.

Art. 55 – Controversie e foro competente

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse essere definita tra le parti in via transattiva è riconosciuta la competenza del Foro di Torino.

Art. 56 – Domicilio

Agli effetti del presente appalto e di tutti gli atti conseguenti la ditta appaltatrice elegge domicilio presso la propria sede legale.

Art. 57 – Cauzione definitiva e spese contrattuali

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'impresa affidataria deve costituire in favore del Comune, prima della sottoscrizione del contratto, una garanzia definitiva pari al 10% del valore contrattuale del servizio al netto IVA.

Per fruire dei benefici previsti dal vigente Codice Appalti D. Lgs. n. 50/2016, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti, allegando dichiarazione di conformità all'originale della certificazione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'affidamento del presente appalto.

Nell'eventualità di attivazione della ripetizione del servizio, l'impresa affidataria dovrà integrare la cauzione definitiva di un ulteriore importo pari al 10% del periodo di ripetizione o rinnovo. La cauzione, costituita nelle forme di legge, verrà restituita all'appaltatore alla scadenza dell'appalto, previa verifica dell'insussistenza di inadempienze.

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento dell'appalto somministrazione, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno a carico per intero della ditta appaltatrice.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Art. 58- Trattamento di dati personali

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 la ditta appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

La ditta appaltatrice dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione e ditta appaltatrice prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

Art. 59 - Clausola di rinvio

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e la ditta appaltatrice fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa – Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 – fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ALLEGATO

DETTAGLIO QUALITA' DEI PRODOTTI UTILIZZATI

In base al presente capitolato si deve prevedere che

- pomodori pelati e passata
- frutta (ad eccezione delle banane)
- farina
- yogurt
- legumi secchi
- succhi di frutta

siano di origine biologica, controllata da uno degli organismi riconosciuti dalla legge e che sia indicato l'organismo di controllo della coltivazione biologica.

In caso di carenza o di indisponibilità di mercato è consentita la temporanea sostituzione dei prodotti biologici qui indicati con altri, prioritariamente provenienti da agricoltura integrata o, in subordine, con prodotti convenzionale. La sostituzione non deve protrarsi nel tempo e non deve ripetersi per più di una volta nell'arco di un mese; in caso contrario verrà applicata una penalità ai sensi degli artt. 45 e/o 46.

Tutte le materie prime utilizzate nelle preparazioni del pasto devono essere rispondenti alle normative di legge. In particolare devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

PANE

In base alla legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni nonché al vigente D.P.R. n. 502 del 30/11/1998 e successive modificazioni, regolanti la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico). Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune, ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiuntivi. Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida. Per le pezzature da 600 a 1000 grammi l'acqua non deve superare il 40%. Per pane integrale si intende quel prodotto costituito da farina integrale, lievito, sale ed acqua. La farina integrale deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,50% su 100 parti di cellulosa secca;
- ceneri minimo 1,40;
- ceneri massimo 1,60;
- glutine secco minimo 10.

I prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge. 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, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, la fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi.

PASTA

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, del tipo "00", esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo l'osservanza delle disposizioni del D.P.R. 187/2001 e, in particolare dell'art. 6 del citato D.P.R. Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti. Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge. Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: a) stato di perfetta conservazione; b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe; c) aspetto uniforme; d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa; e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido. Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze del menù

La PASTA ALL'UOVO deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola (art. 8 del D.P.R. 187/2001).

FARINA

deve essere di grano tenero setacciata, macinata a pietra. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti e rotture, indenni da infestanti e riportare tutte le dichiarazioni previste dalle norme vigenti. Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la farina di mais. In base al titolo 2 della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni e integrazioni, 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.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n. 325 del 18/03/1958 e successive modifiche e integrazioni, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante. Non deve presentare difetti come: striature e veiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc.

CARNE BOVINA

Deve essere carne COALVI - fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata "DI 1° QUALITÀ", priva di additivi, estrogeni e sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici, disinfettanti) secondo quanto previsto dalle vigenti norme igienico-sanitarie; per la classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare ACIS n. 11 del 11.02.1953 concernente la "Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 24 mesi. Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche fa riferimento al D. Lgs. n. 286 del 18/04/1994 (in attuazione delle

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE) e successive modifiche e integrazioni. La normativa di settore 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, 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 al Reg. CE n.1760/2000, 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 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 informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di settore e dovrà comunque riportare: a) data di macellazione; b) data di confezionamento; c) il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento - M per macellazione); d) il n. di riferimento del capo macellato; e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio. f) numero di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo.

Non si accettano per alcun motivo carni congelate e surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata ma spolpata: si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo. Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, devono possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani secondo quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla normativa comunitaria. Le carni bovine devono essere di animali di età compresa tra gli 11 ed i 24 mesi, nati ed allevati in Italia, di razza piemontese certificata, provenienti da allevamenti locali, macellate in idonee strutture di macellazione situate all'interno della zona di produzione, che assicurino, in ogni caso, i requisiti organolettici, igienico-sanitari e merceologici di legge. Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, esclusivamente presso pubblici macelli, e sulle stesse devono essere ben visibili i prescritti bolli sanitari e di categoria. Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate a temperature comprese tra 0 gradi e +4 gradi C° (Legge n. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980). Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate. Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale. Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte quelle provenienti da animali aventi più di 24 mesi. Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale e il personale di controllo della A.S.L. riterranno più opportuni. Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

POLLAME - CONIGLIO

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste dal D.P.R. n. 495 del 10/12/1997 di attuazione delle direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole e s.m.i.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Esse, pertanto, dovranno possedere i seguenti requisiti: a) provenire da allevamenti nazionali e, comunque, esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità a quanto previsto dalla normativa; b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post-mortem da un veterinario Ufficiale; c) munite di bollo sanitario; d) convenientemente imballate in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 495/1997 con particolare riferimento al cap. XIV; e) trasportate conformemente alle disposizioni del D.P.R. 495/1997 con particolare riferimento al cap. XV e del D.P.R. n. 559/1992. Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del Consiglio CEE n. 86469 del 16.09.1986.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- a) cosce di pollo in pezzatura uniforme da gr. 100-150;
- b) petto di pollo intero senza ossa né pelle;
- c) petto di tacchino intero senza ossa né pelle;
- d) tacchino per spezzatino, bocconcini, costituito anca e coscia disossata, senza pelle.

Per le forniture di rolate di coniglio o polpa di coniglio si dovranno sempre somministrare carni nazionali fresche di classe A confezionate ed etichettate secondo quanto richiesto dal D.P.R. 495/97 e successive modifiche ed integrazioni. Si precisa che per etichettatura conforme delle carni avicunicole si considera solo quella che riporta le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- b) denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- c) data di confezionamento;
- d) istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- e) riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere di provenienza italiana, del tipo senza polifosfati aggiunti, lattosio, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- d) non deve possedere picchiettature o altri difetti;
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti.
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido. Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini. Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente, validato secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. La ditta é tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- tipo di prodotto;
- nome della ditta produttrice;
- luogo di produzione;
- assenza di additivi aggiunti.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere prosciutto tipo Parma o San Daniele. E' escluso l'utilizzo di prosciutto cosiddetto "nazionale". In particolare, il prosciutto non deve subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione, tranne la normale refrigerazione.

Deve essere con caratteristico colore al taglio tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse:

- con carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione, che non deve essere inferiore ai 10 mesi (il bollino indica la data di inizio stagionatura);
- non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- contrassegnato con un timbro indelebile e con un sigillo;

BRESAOLA

Deve essere prodotto stagionato italiano tipico della Valtellina, derivante dalla coscia di manzo o di bue. Nella preparazione possono essere utilizzati diversi tagli (fesa, sottofesa, noce) non deve subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione, tranne la normale refrigerazione

PESCE

E' vietato l'uso di pesce del tipo "pangasio".

I bastoncini di merluzzo dovranno essere ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non pre-fritti, con carne di colore bianco, privi di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione; la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto. Eventuali additivi o conservanti (glutammato di sodio etc) non devono essere presenti

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n.110 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni, puliti, privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie. La grammatura del prodotto é calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento, pari al 30% del prodotto.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18 gradi C°, come previsto dalla vigente normativa in vigore. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18 gradi C°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

a) Scongelo a temperatura controllata da 0 a 4 gradi C* (in frigorifero): raggiungimento di una temperatura al cuore < 6 gradi C* entro 24h. Modalità consigliata.

b) Scongelo sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la temperatura al cuore del prodotto deve essere < 10 gradi). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

LATTE

Il latte dovrà essere fresco, parzialmente scremato, pastorizzato, omogeneizzato, confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati, oppure a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte. La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge. Il latte deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n.54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta omogeneizzata di gusti misti; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilis*) in particolari condizioni.

BURRO

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non é consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n. 1526, come modificata dalla legge 13.05.1983 n°202, in difesa della genuinità del burro.

Il burro deve essere contenuto in involucri non manomissibili, dove é riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non é consentito l'uso di margarine.

FORMAGGI E DERIVATI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal D.P.R. n. 54 del 14/01/1997 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;
- b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
- d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro.

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio;
- b) nome del produttore, luogo di produzione;
- c) composizione;
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti;
- e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico sanitarie).

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta e tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati. La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80~90 gradi C*, con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di prima qualità .

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti: tra le varie tipologie di formaggio si fa riferimento allo stracchino tipo annabella, ricotta, tomini freschi, primo sale, mozzarella, tipo emmenthal, fontal, asiago e formaggi freschi. Il peso di tali formaggi deve essere considerato al netto e privo di crosta. Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

ALTRI FORMAGGI

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (ad es.: robioline, Linea, Annabella, ecc.) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento.

PARMIGIANO-REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità tipo "Parmigiano-Reggiano", con stagionatura di almeno 24 mesi, possedere il marchio del Consorzio Produttori e contrassegnato dal marchio di origine.

Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto come previsto dalla vigente normativa in materia.

UOVA

Devono essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate (secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli o albumi pastorizzati oppure misto uovo anch'esso pastorizzato).

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.L. n. 65 del 04.02.1993 e successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.Lgs.109/92 come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di apertura della confezione.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità, giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media come indicata nella tabella dietetica. Di provenienza nazionale e, dove possibile, locale. Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie;
- b) la provenienza;
- c) il peso netto; il peso lordo.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco";
- b) l'uva da tavola deve essere del tipo "Regina" e "Italia";

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

e) l'anguria e il melone devono essere entrambe freschi, di buona qualità e di regolare maturazione.

La fornitura della frutta deve essere la più varia possibile e le banane devono provenire preferibilmente dal commercio equo e solidale.

VERDURE.

Possono essere fresche, surgelate o di IV gamma.

Sono da preferirsi le verdure di provenienza nazionale e, se possibile, regionale o locale, giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Per l'insalata si dia preferenza a varietà di sapore dolce e all'alternanza di tipologia.

Spinaci, piselli e fagiolini devono essere preferenzialmente surgelati.

E' consentito l'utilizzo di carote, finocchi, patate, cavolfiori surgelati.

È tassativamente vietato l'utilizzo di bisolfito come antiossidante per le verdure.

Gli ortaggi surgelati devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico-sanitario;
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati;
3. essere esenti da odori e sapori spiacevoli presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa;
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito;
5. avere indicata la data di scadenza;
6. giungere nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione,

Anche la verdura per minestrone e minestre può essere fresca, surgelata o di IV gamma: si richiede una varietà il più possibile completa e comprensiva di aromi, sapori e legumi.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara).

PATATE

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte. Devono essere esenti da odori particolari e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono, inoltre, esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali. I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

POMODORI PELATI E PASSATA

Devono essere di provenienza esclusivamente italiana, con tale indicazione riportata sull'etichetta; di prima qualità, di selezione accurata, conservati senza ausilio di additivi chimici ed essere confezionati preferibilmente in contenitori di vetro. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato.

Qualora fossero in contenitori non di vetro, dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

SURGELATI

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE

Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta, nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti. e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 08.06.1982 n. 401 attuazione della direttiva CEE n° 79/693.

ZUCCHERO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana..

SUCCO DI FRUTTA

Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 18.05.1982 n° 489: attuazione direttive CEE n°75/726 e n° 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili.

SALE

Ai sensi del DDL 26/07/2013 art. 17, dovrà essere previsto l'utilizzo di sale iodato.

BUDINO

Confezionato in monoporzione stabilizzato con latte parzialmente scremato U.H.T. Si richiede la fornitura ai gusti cioccolato, vaniglia, creme caramel.

Può essere confezionato con un preparato industriale conforme alle vigenti norme igienico sanitarie. Per la preparazione del budino si dovrà sciogliere il preparato in latte fresco vaccino pastorizzato, nelle proporzioni di 1 Kg. di prodotto per 5 litri di latte.

VARIE:

PANE GRATTUGIATO

Deve essere in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, ed essere conforme alla Legge 4.07.1967, n. 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

ZAFFERANO

Si utilizzerà zafferano puro in bustine sigillate. Deve corrispondere al R.D.L. 12.11.1936, n. 2217.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

PESTO

Deve essere in barattoli di vetro ed avere la seguente composizione: basilico, olio di oliva, formaggio parmigiano, pecorino sardo, pinoli, sostanze amidacee, acidificante: acido citrico.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc.) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti.

CEREALI

Si richiede l'utilizzo dei seguenti cereali: riso semi lavorato, orzo mondo o orzo pelato, miglio decorticato.

Non devono quindi essere trattati con sostanze non consentite e devono possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Non devono presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna.

Devono essere di ottima qualità e tenere bene la cottura.

CROSTINI

Ingredienti: farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale.

Non sono consentiti additivi antiossidanti. Di forma adatta a essere utilizzati con passati e creme di verdura.

LIEVITO DI BIRRA

Il lievito di birra utilizzato nella preparazione della pizza deve essere costituito da cellule in massima parte viventi; privo di amido e di fecola aggiunti; con umidità non superiore al 75% (Riferimenti alla Legge n. 580 del 04/07/1967).

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'Olio deve essere extra vergine di oliva per i condimenti a crudo e di oliva per le cotture, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza, derivante dalla spremitura di olive di provenienza italiana: in caso di indisponibilità del prodotto sul mercato, su motivata richiesta della ditta, potrà essere concordato l'uso di olio di provenienza comunitaria.

Sono esclusi gli oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti". Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura, limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 31/10/87 n.509 e successive modifiche e integrazioni. L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni a crudo, mentre per le cotture l'olio potrà essere del tipo di oliva. Saranno scartati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente. Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

E' tassativamente vietato l'uso di olio di colza, sansa o palma.

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere Acetobacter. L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Graverè, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%. La preparazione degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e alle successive norme di attuazione contenute nel D.P.R. 14.03.1968 n° 773 e successive modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria deve accertare che sui prodotti alimentari da essa somministrati sia presente l'etichettatura propria dei prodotti destinati al consumatore finale. L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori non artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita. L'etichetta deve riportare:

- a) denominazione di vendita,
- b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente),
- c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione),
- d) modalità di conservazione ed utilizzazione,
- e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza,
- f) nome o ragione sociale o marchio depositato,
- g) sede fabbricante o confezionatore, - sede stabilimento.

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione: "Da consumarsi preferibilmente entro..... ", nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE: OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le regole di buona prassi igienica.

Sono da considerarsi vincolanti le operazioni di seguito descritte:

- a) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- b) I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
- c) Tutti i prodotti congelati e /o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento.
- d) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- e) La carne trita deve essere macinata in giornata.
- f) Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- g) Il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente la cottura.
- h) Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- i) Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- l) I secondi piatti per cui é prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici.

Tutte le eventuali preparazioni di salse o condimenti (ad esempio: il pesto, ecc.) devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo.

Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

COMUNE DI OULX

LINEA REFRIGERATA

E' vietata, di norma, la preparazione di derrate il giorno precedente la cottura. Per talune preparazioni tale pratica potrà essere ammessa purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i 1° e i 6° C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per l'abbattimento delle temperature dei prodotti cotti; gli alimenti per i quali é eventualmente consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast beef, lessi, brasati.

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

Note:

1) Per tutti gli alimenti previsti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Si richiede che la scelta dei fornitori sia effettuata anche attraverso la valutazione delle garanzie che essi offrono rispetto a propri sistemi di autocontrollo.

E' escluso nel modo più assoluto l'utilizzo di cibi geneticamente modificati.

Tutti i prodotti confezionati dovranno avere alla consegna una validità pari almeno al 70% della durata commerciale del prodotto.

2) Eventuali variazioni alla distribuzione settimanale nonché alla distribuzione del menù che dovessero rendersi necessarie, dovranno avvenire senza modifiche al bilancio energetico e di nutrienti.

UNIONE MONTANA ALTA VALLE SUSA

Comuni di Bardonecchia, Chiomonte, Exilles, Giaglione, Gravere, Meana di Susa, Moncenisio Oulx e Salbertrand

Sede Operativa - Via Monginevro 35 - 10056 OULX

Tel. 0122 831252 - fax 0122 831687

info@umavs.it - umavs@pec.it