



**CITTÀ DI CUORGNÈ
CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI (PASTI CRUDI) OCCORRENTI PER LA
MENZA SCOLASTICA NEL RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI
DI CUI AL D.M. del 10/03/2020, pubblicato in G.U. del 04/04/2020, N. 90)**

**ART. 1
OGGETTO**

Il contratto ha per oggetto l' affidamento del servizio di fornitura di generi alimentari (pasti crudi) occorrenti per la confezione di:

- circa 250 pasti giornalieri per scuole primarie "A.Peno", frazione Priacco e frazione Salto
- circa 90 pasti giornalieri presso le scuole dell'infanzia "Mamma Tilde", "Peter Pan" e frazione Salto;
- circa 21 pasti giornalieri presso l'Asilo Nido comunale

secondo i menù e le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, da parte del personale comunale addetto al servizio, presso la cucina centrale sita in Via Asilo e la cucina dell'Asilo Nido.

Oltre alle derrate dovranno essere fornite, per ogni sede di mensa, le stoviglie monouso necessarie, nei quantitativi dei pasti che verranno ordinati.

Il costo unitario del pasto include anche i costi relativi alla gestione informatizzata delle presenze mensa, delle rette e dei pagamenti, come successivamente dettagliato all'art. 4.

Il quantitativo dei pasti medio giornaliero è puramente indicativo e potrebbe anche subire notevoli variazioni nel corso dell'appalto.

Il quantitativo dei pasti giornalieri verrà comunicato settimanalmente alla ditta fornitrice in base alle presenze medie in ciascuna scuola; potranno essere effettuate rettifiche dell'ordinativo prima della relativa consegna.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di apportare nel corso della fornitura, le variazioni nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari modificando i menù attuali, su propria iniziativa o qualora richieste dalla competente A.S.L. o dalla Commissione mensa.

**ART. 2
DURATA DEL SERVIZIO**

L'appalto avrà la durata di 20 mesi e decorrerà dalla data che sarà indicata nella comunicazione di aggiudicazione definitiva. Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico fissato per le scuole statali, nonché sulla base del calendario di funzionamento dell'asilo nido.

Il contratto di appalto potrà essere eventualmente rinnovato alla scadenza per un periodo di uguale durata. Il calcolo del valore stimato dell'appalto in oggetto è basato sull'importo totale pagabile, al netto

dell'IVA e tiene conto della previsione di rinnovo del contratto per un periodo di pari durata. In caso di rinnovo si procederà ad un adeguamento del costo in relazione agli indici ISTAT che saranno in vigore.

L'appalto comporta l'effettuazione del servizio per tutti i giorni di funzionamento dell'attività scolastica, come da calendario che verrà consegnato alla ditta appaltatrice.

Alla naturale scadenza il contratto si intende cessato senza necessità di formale disdetta fra le parti.

ART. 3

ASPETTI MERCEOLOGICI E STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel seguente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante dello stesso.

Dovranno in ogni caso essere rispettate le indicazioni contenute nelle "Linee guida della ristorazione scolastica" emanate dalla Regione Piemonte nel luglio 2002, scaricabili all'indirizzo <http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/legislaz.htm>

Le caratteristiche merceologiche devono essere quelle indicate nell'allegato 3.3 della D.D. 20.08.2002, n. 120, della Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – "Approvazione delle linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte, alla colonna "cosa richiedere" che sono allegate al presente capitolato per costituirne parte integrante e sostanziale.

Le materie prime utilizzate devono essere di qualità conforme a quanto previsto dalle vigenti normative, intendendosi per qualità: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Le forniture delle derrate dovranno avvenire secondo i seguenti parametri:

- Rispetto scrupoloso e costante di tutte le normative vigenti in materia
- RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, DI CUI AL D.M. 10/03/2020, PUBBLICATO SULLA G.U. 4/04/2020, N. 90
- Completa e fedele compilazione delle bolle di consegna
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto in capitolato;
- Etichettatura conforme alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto
- Imballaggi integri ed idonei, senza alterazioni manifeste
- Integrità del prodotto consegnato
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.)
- Mezzi di trasporto conformi alla normativa ed igienicamente idonei

e secondo il seguente articolato:

3.1. Tutte le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti norme di legge e rispondenti ai requisiti igienico sanitari in vigore; tutte le confezioni dovranno presentarsi perfettamente integre, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici odori, colori e sapori anomali e sgradevoli; la data di scadenza, se obbligatoria, dovrà essere indicata.

3.2 Tutte le derrate alimentari confezionate dovranno essere fornite secondo le pezzature che verranno indicate dal responsabile di cucina;

3.3 La vita residua degli alimenti (shelf life), salvo quanto specificato nel predetto allegato 3.3. alle linee guida regionali, dovrà essere compreso, al momento della consegna, **fra il 50% ed il 70%** di quella complessiva dell'alimento;

3.4 Per i seguenti alimenti confezionati (prosciutto, mozzarelle, yogurt, pasta, budino, pelati latte, riso, ecc.) si richiedono marche primarie della migliore qualità, note a livello nazionale o particolarmente diffuse a livello regionale. Esse dovranno essere comunicate dalla ditta aggiudicataria ed accettate dall'Amministrazione Comunale.

3.5 Le derrate dovranno presentare le seguenti CARATTERISTICHE :
(vengono di seguito indicate le caratteristiche morfologiche, chimiche, organolettiche delle principali derrate, in taluni casi non presenti come ingredienti di piatti in menù, ma che si ritiene di inserire per eventuali variazioni del menù stesso che potranno intervenire nel corso dell'appalto)

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI – PRODOTTI CONVENZIONALI

Tutte le tipologie di ortaggi, per cui non sia specificato nelle tabelle dietetiche “surgelato”, devono provenire da agricoltura nazionale.

Per i seguenti ortaggi da consumare crudi è richiesta consegna di ortaggi pronti all’uso – del tipo IV gamma – puliti e affettati :

- Insalata e insalata mista bicolore
- Carote e finocchi per insalata (entrambi solo su richiesta, in casi particolari)

I prodotti non dovranno aver subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Gli ortaggi allo stato fresco dovranno essere di 1^a qualità ed avere le seguenti caratteristiche:

- Presentare le caratteristiche merceologiche della specie e della qualità richieste
- Essere di recente raccolta
- Essere asciutti, privi di terrosità e di corpi estranei
- Essere omogenei per maturazione e freschezza
- Essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi e della frutta stessi
- Le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate
- Sono esclusi prodotti che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale

VERDURA SURGELATA

La verdura surgelata è contraddistinta in menù con * o ** e nelle tabelle dietetiche con esplicita indicazione “surgelata” ;

Sono richieste le seguenti qualità:

- fagiolini fini interi
- piselli fini dolci
- minestrone (vegetali misti con fagioli)
- Cavolfiori (rosette)
- Broccoli (rosette)
- Spinaci – foglia/cubetto
- Biete – coste (erbette)- foglia / cubetto

FRUTTA – PRODOTTI CONVENZIONALI

Tutta la frutta deve provenire da agricoltura nazionale, con esclusione delle banane per cui è richiesto un prodotto di tipo equo-solidale .

La frutta deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche ed essere di recente raccolta:

- Presentare le caratteristiche merceologiche della specie e della qualità richieste
- Avere la calibratura e la grammatura richiesta
- Aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo (tenuto conto del rifornimento)
- Essere omogenei ed uniformi, di partite selezionate

Saranno esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- Abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione
- siano attaccati da parassiti all’interno o all’esterno

Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alla esigenze igieniche

Periodicamente verrà richiesta in sostituzione della frutta la fornitura di mousse/polpa di frutta in confezioni monodose.

FRUTTA SECCA: è richiesta la fornitura di pinoli di provenienza nazionale, per la preparazione del pesto.

CARNE FRESCA BOVINA:

Tutta la carne di bovino deve intendersi di vitello/vitellone e certificata come nata, allevata e macellata in Piemonte. In etichetta dovrà riportare tutte le informazioni previste dalla normativa in vigore per garantire la rintracciabilità ed inoltre fornire informazioni riguardo a razza, tipo di alimentazione, età e allevamento.

Le carni dovranno presentarsi di colorito rosso chiaro e consistenza pastosa.

Tutti i tagli, esclusivamente di coscia, dovranno essere forniti in confezioni sottovuoto, in pezzi interi, disossati e non porzionati; su richiesta dei responsabili del Servizio e comunque sempre per l'asilo nido dovrà essere garantita la fornitura di carne porzionata, salvo diverse indicazioni, a seconda della preparazione da effettuare.

Dovranno inoltre essere forniti, qualora inseriti in menù hamburger fresche di bovino di gr. 100.

CARNE AVICOLA FRESCA di pollo e tacchino

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- Provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da animali allevati a terra
- Provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso dei prescritti requisiti di legge
- Le carni dovranno presentare colore normale, consistente, con pelle elastica untuosa, priva di penne e plemule e presentare spiccate caratteristiche di freschezza.
- La fornitura è richiesta nelle seguenti pezzature
 - Fusello di pollo da 130 gr. – 1 pro-capite
 - Petto di pollo senza ossa a fettine da 100 a 120 gr.
 - Petto di tacchino senza osso a fettine da 100 a 120 gr.
 - Spiedini di carni bianche miste gr. 120 – 150 – 1 pro-capite

CARNE SUINA FRESCA

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- Provenire da filiera esclusivamente nazionale;
- Le carni devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, consistenza pastosa al tatto e scarsa di venature
- La fornitura richiesta è nelle seguenti pezzature:
 - Spiedini di vitello e lonza (se inseriti a menù) gr. 120 – 150 – 1 pro-capite
 - fettine di lonza magra da 90 a 110 gr (se in menù)

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

Prosciutto cotto di coscia nazionale di 1^a qualità senza polifosfati né conservanti, con esclusione di minime quantità di nitrito di sodio, di bel colore, magro, ben prosciugato morbido ma non acquoso, compatto al taglio, idoneo al consumo di soggetti celiaci o allergici alle proteine del latte, di peso non inferiore a 7 Kg. Il sale e le droghe dovranno essere presenti in giusta misura; L'odore e il sapore dovranno essere sempre gradevoli ma non troppo aromatici per eccessiva quantità di spezie.

Il prosciutto dovrà essere fornito intero o affettato (affettato generalmente solo per l'asilo nido) e deve essere consegnato confezionato sottovuoto ed etichettato.

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Prosciutto crudo nazionale disossato deve essere confezionato sottovuoto, di 1^a qualità. Peso medio non superiore a kg. 9 – Deve inoltre presentarsi magro, di buona consistenza, di colore bello ed uniforme, senza difetti interiori ed esterni, di giusto grado di salatura, preferibilmente di pasta dolce e buon sapore, dal caratteristico profumo, di stagionatura minima 12 mm.

BRESAOLA – Punta d'anca

Deve essere prodotta con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa fra i due e i quattro anni.

Il prodotto deve avere consistenza soda ed elastica, l'aspetto al taglio deve essere compatto ed esente da fenditure, di colore rosso uniforme con bordo leggermente scuro, profumo delicato e leggermente aromatico, di gusto gradevole, moderatamente saporito e mai acido. Stagionatura non inferiore a 4 settimane.

AFFETTATO DI TACCHINO – prodotto da taglio

Deve essere prodotto con fesa di tacchino.

Il prodotto deve avere consistenza soda ed elastica, l'aspetto al taglio deve essere compatto ed esente da fenditure, di colore rosato chiaro uniforme, profumo delicato e di gusto gradevole, moderatamente saporito e mai acido.

UOVA FRESCHE

Le uova (di galline allevate a terra) - cat. A – peso 60/65 gr. devono provenire da allevamento nazionale in ottemperanza alle normative che ne regolano la materia e recare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore.

Devono avere vita residua di almeno 21 gg. al momento della consegna.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE –

Devono essere prodotte con uova provenienti da allevamento a terra in ottemperanza alle normative in vigore ed essere ottenute dalla omogeneizzazione e successiva pastorizzazione di uova intere preventivamente sgusciate, Il prodotto viene richiesto in tetrabrik da 1 litro e fornito solo per la preparazione di frittate e tortino alla verdura.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici devono essere esclusivamente surgelati e non è prevista la fornitura di pesce fresco. I prodotti ittici dovranno giungere nelle cucine comunali in perfetto stato di surgelazione in confezioni originali, sigillate e integre su cui devono essere riportate tutte le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto, in particolar modo l'origine. Si provvederà nelle cucine all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di scongelamento e cottura.

Il prodotto non dovrà aver subito mai interruzioni della catena del freddo, quindi non deve evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche.

Al momento della consegna la data di scadenza del prodotto deve essere di almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: i prodotti ittici dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza e la glassatura dovrà formare uno strato uniforme. Dopo aver riportato il prodotto a temperatura ambiente le carni devono presentare odore fresco, colore vivo, consistenza soda ed elastica e sapore tipico del prodotto fresco.

I prodotti ittici indicati in menù dovranno essere forniti secondo le grammature di cui all'allegata tabella, al netto degli scarti di surgelazione e della glassatura.

Potranno essere sostituiti con altri di valore equivalente su semplice richiesta del Comune.

I filetti devono essere completamente privati di lisce.

I filetti e i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine.

I filetti di platessa dovranno essere di peso conforme a quanto indicato nelle tabelle dietetiche, al netto degli scarti di surgelazione, e dovranno essere forniti in ragione di n. 1 pro-capite.

TIPOLOGIE DI PRODOTTO:

- ❑ CUORE DI LIMANDA SURGELATA SPELLATA (specie ittica limanda limanda):
 - Provenienza: Atlantico Nord orientale
 - Pezzatura: gr. 100/130
- ❑ FILETTO DI PLATESSA SURGELATO
 - Provenienza: Atlantico
 - Pezzatura: 100/130 gr.
- ❑ FILETTO DI HALIBUT SURGELATO (REINHARDITUS HIPPOGLOSSUS)
 - Provenienza: Atlantico
 - Pezzatura: gr. da concordare
- ❑ FIORE DI MERLUZZO BIANCO SURGELATO
 - Provenienza: Atlantico sud orientale
 - Pezzatura: gr. 100/130

PASTA SECCA di marca BARILLA o equivalente

La pasta di 1^a qualità confezionata con semola di grano duro dovrà avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- Perfetto stato di conservazione
- Aspetto uniforme e colore giallo ambrato, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri.
- Odore e sapori tipici: assenza di odore di stantio e muffe, sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole.
- Resistenza alla pressione delle dita, frattura vitrea
- Resistenza alla cottura per 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi, diventare collosa od intorbidire sensibilmente l'acqua, al fine di giungere integra nei centri di distribuzione
- Formati richiesti: pasta corta e pastine in formati assortiti.

Per il nido è richiesta la fornitura in confezioni da ½ kg – 1 kg, mentre per le altre scuole in confezioni da 3 – 5 kg.

RISO

Riso per risotti di 1^a qualità, del tipo PARBOILED – varietà arborio– in confezioni da 1 kg – 3 Kg., sottovuoto, di aspetto pulito, sano, secco, senza odori.

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA

Dovrà possedere tutte le peculiarità caratteristiche e presentarsi limpido, privo di impurità, inodore e di sapore gradevole, confezionati in recipienti di vetro preferibilmente scuro, latte o lattina, ed essere fornito nei seguenti tipi:

- extra-vergine di oliva di produzione nazionale da usare per condimenti e cottura.
- l'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture

ACETO

Il prodotto dovrà avere un aspetto limpido brillante, di colore giallo paglierino o rosso a seconda della richiesta. Dovrà avere una acidità espressa in acido acetico di 6° ed essere prodotto e confezionato nel rispetto delle vigenti leggi.

SUCCO DI LIMONE

A base di succo concentrato di limone (100%), da utilizzare per la preparazione di macedonia e per frutta sbucciata.

FORMAGGI

I formaggi devono essere delle qualità descritte in menù o di quelle seguenti (se richieste) al fine di garantire alternanza di prodotto: stracchino, crescenza, toma del Piemonte, mozzarella, ricotta magra, primo sale, robiola fresca, grana padano o parmigiano reggiano. Potrà essere richiesta la fornitura di grana padano o parmigiano reggiano non in pezzi/forme ma grattugiato (se grattugiato in confezioni da 100 gr. e/o da 1 kg., su richiesta dei referenti di cucina). Per i formaggi freschi è richiesta la confezione monoporzione da 60 – 80 – 100 gr.

I formaggi devono essere prodotti in Italia con tecnologie adeguate e con materie prime conformi alle vigenti normative e corrispondere alla miglior qualità commerciale, provenienti esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Il latte pastorizzato utilizzato per la preparazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti italiani indenni da TBC.

I formaggi devono presentare un contenuto di materia grassa conforme alle vigenti disposizioni legislative.

I formaggi freschi dovranno essere di preparazione recentissima.

LATTE

Di produzione italiana, dovrà essere fornito in confezione da 1 lt., del tipo intero U.H.T. a media conservazione. Per tutte le preparazioni dell'Asilo Nido si richiede la fornitura di latte intero pastorizzato

fresco. E' ammessa, in sostituzione del latte fresco, la fornitura di latte microfiltrato. Le confezioni devono essere di idoneo materiale per alimenti da lt. 1 a perdere e devono riportare la data di confezionamento e quella di scadenza. Sono ammesse, ai fini del raggiungimento delle grammature previste, anche confezioni da ½ litro.

Il latte deve avere vita residua al momento della consegna:

- di almeno 75 gg. per quello U.H.T.
- di almeno 3 gg. per quello fresco pastorizzato
- di almeno 10 gg. per il latte fresco microfiltrato

BURRO

Ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino nazionale e contenente circa l'80% di materia grassa. Dovrà essere privo di grassi estranei, idrogenati, margarina, ecc., di qualità merceologica e composizione conforme alle leggi vigenti.

YOGURT intero alla frutta o naturale.

Lo yogurt dovrà essere fornito in monoporzioni e contenere fermenti lattici vivi, non inferiori a 10^7 per gr. sia per Str. Thermophilus sia per L. Bulgaricus al momento della consegna, essere privo di additivi, confezionato in imballaggi integri in modo che la temperatura interna non superi i 4°C.

Dovrà essere fornito arricchito alla frutta (per tutte le scuole e il nido) o al naturale intero (solo per il nido), privo di conservanti e coloranti.

PANE

Deve essere di tipo CONVENZIONALE

Deve essere conforme alla legge 580/67 e al DPR n. 502/1998 e:

- formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0 o 00, acqua, sale, lievito naturale
- in pezzatura non superiore a 60 gr.
- fresco, preparato giornalmente, e completamente cotto;
- non deve essere conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.

ed avere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile e omogenea,
- mollica elastica con alveolatura regolare
- non deve presentare odore di rancido o muffa

La fornitura giornaliera deve essere effettuata in recipienti/involucri idonei per il trasporto degli alimenti, tali da garantire il riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia.

Potrà essere richiesta una fornitura di pane carrè e/o grissini in monoporzione per integrare/sostituire in particolari situazioni la fornitura di pane.

FOCACCIA

la focaccia, fresca, dovrà essere fornita per l'asilo nido, quando prevista a menù e per le altre scuole, su richiesta dei Responsabili di Servizio, almeno una volta al mese in sostituzione del pane (eventualmente parziale), in grammatura adeguata, quando in menù sono presenti affettati.

PIZZA MARGHERITA

Potrà essere richiesta la fornitura di pizza margherita fresca, in tranci qualora si intenda talvolta procedere alla sostituzione del primo piatto asciutto (grammatura a porzione 150 per scuola infanzia – 180 per scuola primaria e 200 per adulti). In alternativa potrà essere richiesta pasta pronta per pizza da farcire con pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto.

CRACKER di farina di frumento

In pacchetti monoporzione da 25 gr

CROSTINI

Crostini naturali per minestre, non fritti, confezionati in confezioni di peso idoneo al consumo presso le varie sedi, indenni da sbriciolature e da odori sgradevoli (farina, acqua, lievito, sale).

PASTA DA PANE FRESCA PER PIZZA

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, olio di oliva, lievito, sale.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Farina gialla ricavata dal mais. Valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina di grano tenero.

FETTE BISCOTTATE

in confezioni monoporzione, di tipo idoneo alla somministrazione ai bambini dell'asilo nido.

BISCOTTI PRIMA INFANZA PLASMON (solo per asilo nido)

PRODOTTI PLASMON PER PRIMA INFANZIA

Si intendono per tali:

- farine (di riso, mais, tapioca, 5 cereali, ecc;)
 - pastine nei vari formati a seconda dell'età
 - omogeneizzati di carne, pesce, prosciutto, formaggio, frutta
 - liofilizzati
 - prodotti senza glutine (pasta, biscotti, fette biscottate, grissini, ecc)
- e dovranno essere forniti in alternativa agli alimenti di cui al menù per bambini di asilo nido.

LATTE DI PROSEGUIMENTO

Dovrà essere fornito per i bambini dell'asilo nido del tipo e marca richiesti in alternativa al latte fresco.

CONFETTURA

La percentuale di frutta dovrà essere di almeno il 45/50%, e dovrà essere priva di conservanti e coloranti e fornita in gusti assortiti ed in confezioni idonee all'uso.

THE-CAMOMILLA

Il the deinato dovrà provenire dai raccolti di coltivazioni in zone tipiche di produzione, presentare foglia regolare, color bruno scuro ed essere fornito in filtri da 1,5/2 gr. di prodotto.

La camomilla dovrà provenire da fiori tubolari, colore giallo, avere sapore e odore tipico, essere fornita in filtri da 1,5/2 gr. di prodotto, per l'asilo nido, da fornirsi su richiesta.

BUDINI

Preconfezionati freschi, monoporzione, ai gusti indicati in menù (cioccolato, vaniglia/crema e crem caramel), privi di conservanti e coloranti. Per l'Asilo Nido si richiede il solo gusto vaniglia.

SUCCO DI FRUTTA

Da fornire in brik da 200 ml in gusti assortiti (mela, pera, albicocca, arancia) senza zuccheri aggiunti.

POLPA DI FRUTTA

Confezioni da 100 gr. di polpa di frutta senza zucchero aggiunto ai gusti di pera o mela o altri frutti.

ZUCCHERO

Deve essere estratto dalla barbabietola, non deve essere sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze; deve avere un colore bianco argenteo o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

MIELE – millefiori o d'acacia

BARRETTA CIOCCOLATO AL LATTE EQUO-SOLIDALE

Monoporzione da 20/25 gr.

GELATO

delle migliori qualità in commercio, in coppette monoporzionamento con cucchiaino, ai gusti: affogato al cioccolato o all'amarena, crema e cioccolato, fragola e limone.

PELATI O POLPA DI POMODORO

Dovranno essere di qualità San Marzano o Roma, di raccolto relativo all'anno in cui sono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, immersi in liquidi di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, coloranti artificiali e conformi alla normativa vigente. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

TONNO IN SCATOLA di 1^ QUALITA'

Tonno di prima scelta, in olio di oliva e confezionato in stabilimenti italiani e in scatole di banda stagnata. Peso per confezione da concordare a seconda dell'uso.

Caratteristiche qualitative del prodotto:

- poco salato
- gusto delicato
- consistenza soda ma tenera
- di colore omogeneo e chiaro, roseo
- compatto e non sbriciolato
- privo di parti estranee e di acqua

ZAFFERANO

Colore rosso brillante dato da contenuto di crocina, aroma molto intenso e gusto deciso, priva di ogni forma di sofisticazione e adulterazione.

OLIVE VERDI - NERE

Denocciolate, conservate in salamoia, con sapore tipico e polpa consistente.

DADO VEGETALE –

Preparato vegetale biologico per brodo istantaneo, senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali, privo di oli vegetali, escluso l'olio di oliva.

SALE MARINO ALIMENTARE IODATO

Deve essere estratto dall'acqua del mare e raffinato con l'aggiunta di iodato di potassio 00051% pari a 3 mg. di iodio per 100 gr. di prodotto.

ALIMENTI PER DIETE SPECIALI

Da fornire in sostituzione degli alimenti convenzionali su richiesta, quali ad esempio:

- budino, gelato, yogurt alla soia, polpa di frutta, latte di riso, latte di mandorle, ecc.
- pasta senza glutine
- farina di riso/mais per impanature

come previsto al successivo art. 11.

L'EVENTUALE NON CONFORMITA' DEI PRODOTTI FORNITI COMPORTA L'IMMEDIATA SOSTITUZIONE DEGLI STESSI, FATTA SALVA LA FACOLTA' DI AVVALERSI DI QUANTO PREVISTO AI SUCCESSIVI ARTT. 5 e 19.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Il costo unitario del pasto include la fornitura di stoviglie monouso dalle seguenti caratteristiche tecniche:

- piatto piano super – rotondo – colore bianco in plastica – gr. 14 – dimensioni superiori mm. 220
 - piatto fondo super – rotondo – colore bianco in plastica – gr. 14 – dimensioni superiori mm. 220
 - scodella rotonda con manici – colore bianco in plastica – gr. 9 – dimensioni diam. sup. mm. 160
 - vassoio in plastica a 4 scomparti peso gr. 45 dimensioni mm 260 x 320 in alternativa ai piatti piani e fondi ma unitamente alla scodella con manici nei giorni di somministrazione di minestre.
 - bicchiere bianco in plastica – gr. 3,2 – contenuto. 160 cc – h. 72,7 mm – diam. sup. 70,5 mm
 - bis posate (forchetta + coltello) + tovagliolo – colore bianco - lungh. forchetta 172 mm – lungh. coltello 172 mm - dimensioni tovagliolo mm 300 x 300 – 1 velo / peso forchetta gr 3 – peso coltello gr. 2,6 – peso tovagliolo gr. 1,7 – imbustati singolarmente
 - cucchiaio colore bianco in plastica peso gr. 2,5 – lunghezza 165 mm
 - cucchiaino caffè colore bianco in plastica - lunghezza 125 mm – peso gr. 1,8
 - tovagliette stese in carta larghezza mm. 340 – altezza mm. 48 – gr. 45/mq – peso 7,5 – 1 velo
- E' tollerata una variazione di peso e dimensioni di +/- 5%.

Per alcune sedi potrà non essere necessario fornire le tovagliette monouso e i bis posate + tovagliolo.

Il materiale predetto dovrà essere idoneo al contatto con gli alimenti, per cibi caldi e freddi, conforme alle disposizioni di legge. La ditta aggiudicataria dovrà fornire le schede tecniche dei predetti prodotti.

TUTTO IL MATERIALE MONOUSO DEVE ESSERE BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE AL 100%.

Tutte le derrate alimentari consegnate, dovranno essere conformi a quanto previsto dalle “linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte” approvate dalla Regione Piemonte con D.D. del 20.08.2002.

AI SENSI DELL'ALLEGATO 1 DECRETO MINISTERIALE DEL 10/03/2020 art. 1 – p.to C- p.to 1, LA FORNITURA PREDETTA DOVRÀ RISPETTARE I SEGUENTI REQUISITI MINIMI, che di seguito vengono sommariamente indicati :

Frutta, ortaggi, legumi, cereali, devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i criteri di stagionalità

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):

- devono essere biologiche. Non è ammesso l'uso di altre ovoprodotti

carne bovina, deve provenire:

- per almeno il 20% in peso sul totale da produzione biologica e per almeno il 10% in peso sul totale da prodotti IGP, DOP o “prodotti di montagna”

carne avicola, deve provenire:

- per almeno il 20% in peso sul totale da produzione biologica.
- Le restanti somministrazioni devono essere rese , se non da carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettature stabiliti con D.M. 10/03/2020

carne omogeneizzata per Asili Nido deve essere biologica

prodotti ittici

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati devono essere di origine FAO 37 O FAO 27, rispettare la taglia minima prevista e non appartenere alle specie “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata”

In alternativa è richiesta la fornitura di pesce proveniente da PESCA SOSTENIBILE MSC

Il pesce surgelato somministrato nelle mense non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti .

Salumi e formaggi

- almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibili , a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” – I salumi devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt:

- devono essere di tipo biologico

Pelati, polpa e passata di pomodoro

- almeno il 33% in peso devono essere biologici

succhi di frutta o nettali di frutta

- biologici, nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"

marmellate e confetture

- devono essere biologiche

tavolette di cioccolata

- devono provenire da commercio equo e solidale

Le verifiche saranno compiute con le modalità stabilite all'ultimo paragrafo del predetto **art. 1 – p.to C-p.to 1, del D.M. 10/03/2021.**

“Requisiti degli imballaggi”

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, parte IV “rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i. così come più specificamente descritto nelle pertinenti norme tecniche –

La voce imballaggio include le stoviglie monouso che devono essere fornite per la somministrazione del pasto.

Gli imballaggi devono rispondere ai criteri ambientali minimi previsti per legge (**D.M. 10/03/2021**).

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà dichiarando a quale delle norme tecniche, descritte nel citato allegato F), è conforme, riportando il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare, ecc

“Trasporti”

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- mezzi di trasporto su ferro
- veicoli, almeno euro 5
- veicoli elettrici
- vetture ibride

L'offerente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: Tipologia dei mezzi, numero dei mezzi, targa dei mezzi e relative copie delle carte di circolazione

CONDIZIONI DI ESECUZIONE (clausole contrattuali)

Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata.

ART. 4

GESTIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE MENSA

Il costo unitario del pasto include anche i costi relativi alla gestione informatizzata delle presenze mensa, delle rette e dei pagamenti.

Caratteristiche del software

Il Comune di Cuornè gestisce il servizio di rilevazioni presenze e di addebito delle rette, attraverso modalità di pre-pagato, mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Società Progetti e Soluzioni S.p.A. di Cernusco sul Naviglio e del servizio di connessione al Nodo dei pagamenti SPC mediante EasyBridge, di cui il Comune è titolare delle licenze d'uso.

L'aggiudicataria dovrà farsi carico dei costi di entrambi gli applicativi per canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica il cui importo sarà da richiedere alla ditta sopra esposta.

ART. 5

AUTOCONTROLLO

La ditta aggiudicataria dovrà fornire apposita dichiarazione da cui risulti l'applicazione del piano di autocontrollo igienico sanitario ai sensi di legge (Regolamento CE 178/2002 – Regolamento CE 853/2004 e s.m.i. – Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. e D.lgs. 163/07) relativamente a tutti gli aspetti inerenti il presente appalto (rintracciabilità e qualità materie prime, ricevimento e stoccaggio, trasporto, formazione del personale) – Il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile per la consultazione dietro semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformarsi alle prescrizioni di cui al piano di autocontrollo di questo Ente, nonché alle successive modificazioni ed integrazioni.

Periodicamente, 2 volte nel corso dell'anno scolastico (indicativamente settembre e febbraio, salvo diversa comunicazione), il fornitore dovrà consegnare agli uffici comunali competenti i referti analitici delle materie prime, relativamente a:

- Analisi dei residui di fitofarmaci sui prodotti ortofrutticoli
- Analisi microbiologica dei prodotti ortofrutticoli di 4° gamma
- Analisi microbiologica carni e latticini

di cui verranno conservate copie presso l'ufficio comunale competente e la cucina centrale.

ART. 6

MODALITA' - LUOGO E TERMINE DI CONSEGNA – PENALITA'

La merce dovrà essere consegnata franca di ogni spesa all'interno dei due magazzini alimentari, presso i centri di confezionamento pasti (cucina Scuola infanzia di Via Asilo e cucina Asilo Nido di Via Brigate). Attualmente le consegne sono previste presso centro cottura della cucina centrale (Via Asilo 3) ma con ddt separati per asilo nido e altre scuole.

La merce dovrà essere consegnata con idonei mezzi, giornalmente, secondo gli orari sottoindicati o che verranno concordati con il Responsabile di cucina e nelle esatte quantità che si desumeranno giornalmente dalle tabelle dietetiche.

La merce fornita dovrà essere consegnata con apposita bolla di consegna, sulla quale dovranno essere indicati, oltre che alla data e all'ora di consegna, il quantitativo complessivo delle merci consegnate nonché il numero di pasti cui lo stesso si riferisce. Sulla bolla di accompagnamento o in allegato alla stessa dovrà essere indicato il lotto di produzione.

I giorni e gli orari di consegna, che devono rispondere alle esigenze organizzative dell'ente e all'aspetto qualitativo degli alimenti, in relazione alla freschezza degli stessi, verranno stabiliti dall'Amministrazione e comunicati direttamente alla ditta appaltatrice.

La fattispecie del servizio oggetto del presente appalto non determina la necessità di redigere il DUVRI trattandosi di mera fornitura, pertanto l'importo degli oneri per la sicurezza, è pari a zero.

Tuttavia la ditta appaltatrice dovrà assicurarsi che le consegne avvengano in assenza di rischi interferenziali; la fornitura delle derrate alimentari dovrà avvenire con il solo intervento del personale della ditta appaltatrice, senza che il personale comunale intervenga nelle operazioni di scarico, movimentazione dei colli e deposito nei locali comunali.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso nella consegna.

In caso di mancata o ritardata consegna, totale o parziale, nell'ora e nel giorno fissati, o in caso di consegna di derrate non conformi alle indicazioni di capitolato, sia sotto l'aspetto qualitativo che quantitativo, il Comune si riserva il diritto di applicare al fornitore una penale pari al 30% del valore della merce non consegnata, da trattenersi sulle fatture emesse a pagamento o, in mancanza, sulla cauzione prestata, fatto salvo il diritto di avvalersi per i maggiori danni derivanti da tali inadempienze, dall'incameramento della cauzione.

In tali casi il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti. In caso di mancata tempestiva sostituzione, al fine di garantire il servizio, l'amministrazione appaltante provvederà direttamente alla fornitura, con recupero delle spese (maggiorate del 30% a titolo di penalità) sulle fatture o sulla cauzione che, in tal caso, dovrà essere reintegrata, ferma restando la possibilità di avvalersi delle facoltà di cui al precedente comma, in ordine all'applicazione della penalità e all'incameramento della cauzione.

ART. 7 MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto per la consegna delle derrate alimentari devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327 art 43 e Regolamento CEE 852/04.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, con possibilità da parte dell'amministrazione di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.

L'impresa aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna nei singoli magazzini, al fine di ridurre al minimo il tempo di percorrenza delle derrate alimentari **e di rispettare i criteri ambientali minimi previsti per legge.**

ART. 8 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza del servizio di mensa scolastica è costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia, e primarie dell'asilo nido, che ne abbiano fatto richiesta, dal personale docente delle suddette scuole e dal personale comunale in servizio presso l'asilo nido.

ART. 9 REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Oltre ai requisiti di carattere generale, gli operatori partecipanti alla gara dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

1. Requisiti di idoneità professionale

- a. iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia) o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (se chi esercita l'impresa è cittadino di altro Stato membro non residente in Italia) per attività attinenti l'oggetto dell'appalto.

2. Requisiti di capacità economica e finanziaria:

- a. fatturato globale dell'impresa negli ultimi tre esercizi non inferiore a complessivi € 400.000,00 IVA esclusa;
- b. importo relativo alle forniture nel settore oggetto della gara realizzati negli ultimi tre esercizi non inferiore a complessivi € 200.000,00 IVA esclusa;

3. Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- a. certificato di qualità UNI EN ISO 9001:2000 o successive in corso di validità
- b. essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 178/2002, Regolamento CE 852/2004 e s.m.i., Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 10 CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo sulla merce consegnata mediante i competenti uffici dell'Amministrazione ed anche a mezzo di analisi da praticarsi a cura dell'A.S.L. o di propri consulenti tecnici.

L'Amministrazione farà pervenire all'impresa aggiudicataria 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 aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa aggiudicataria non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, che non siano preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione, sarà inoltre tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'ente appaltante.

ART. 11 RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE

La ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche allegate.

I menù sono articolati in menù invernale ed estivo. La data di introduzione di tali menù, stabilita tenendo conto della situazione climatica del momento, dovrà essere concordata con i responsabili del Servizio.

ART. 12 QUANTITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere fornite nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche allegate.

Nelle Tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Non sono consentite variazioni di peso in difetto.

ART. 13 DIETE SPECIALI

La ditta dovrà fornire gli alimenti necessari per diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o temporanee o portatori di allergie e intolleranze alimentari, secondo i menù e/o le indicazioni che verranno fornite.

La dieta speciale dovrà essere proposta da medico del S.S.N.

ART. 14 CESTINI FREDDI

L'Amministrazione potrà richiedere all'impresa aggiudicataria la fornitura di derrate occorrenti per cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche), consistenti in:

- un panino al formaggio;
- un panino al prosciutto cotto;
- 1 succo di frutta;
- 1 merendina confezionata;
- 1 cioccolata;
- bottiglietta da ½ litro di acqua minerale naturale.

ART. 15 INDICAZIONE DEL PREZZO E AMMONTARE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo contrattuale sarà determinato dal prezzo di ogni singolo pasto, al netto del ribasso d'asta e di IVA, per il numero di pasti effettivamente forniti.

Il prezzo unitario a base d'asta della fornitura è fissato in € 2,25 a "pasto crudo".

L'importo complessivo a base d'asta, riferito ad una media di giorni previsto nel calendario scolastico, si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dalle effettive forniture. L'Amministrazione Comunale non garantisce alcun importo minimo.

Il prezzo di aggiudicazione si deve intendere valido per tutta la durata del contratto.

Il servizio sarà aggiudicato ai sensi degli articoli 35, comma 1, lett. c), 60 e 95, commi 2 e 5, del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 all'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e valutata sulla base dei seguenti criteri:

- a) **offerta tecnica** **70 punti**
- b) **offerta economica** **30 punti**

1. **OFFERTA TECNICA:** punti fino a 70 su 100 ovvero per la qualità e le garanzie della fornitura, così suddivise:

- a) Maggior quantità percentuale di alimenti quali frutta, ortaggi, legumi, cereali, carne bovina e avicola, pelati, passata e polpa di pomodori, salumi e formaggi, olio extravergine, derivante da produzione biologica di cui al l'allegato 1 del D.M. del 10/03/2020 art. 1 – p.to c- p.to 1, in modo direttamente proporzionale MAX
PUNTI 40 di cui:
 - frutta, ortaggi, legumi, cereali (almeno il 50%) max punti 8
 - carne bovina (almeno il 50%) max punti 8
 - carne avicola (almeno il 20%) max punti 8
 - salumi e formaggi (almeno il 30%) max punti 8
 - pelati, passata e polpa di pomodoro (almeno il 33%) max punti 4
 - olio extra-vergine di oliva (almeno il 40%) max punti 4
- b) Certificazioni di qualità e di rintracciabilità delle materie prime fornite – MAX punti 8
- c) Possibilità di fruire di consulenza dietistica per almeno 10 h e durante le due riunioni annue della commissione mensa - MAX punti 8
- d) Modalità di gestione delle emergenze, con riferimento alla possibilità di confezionamento di pasti presso proprie strutture in caso di inoperatività temporanea del centro cottura comunale (con adeguamento delle relative voci di costi) - MAX punti 6

- e) Proposta di organizzazione di eventi/giornate dedicate alla promozione di attività di educazione alimentare, con coinvolgimento di alunni, genitori e insegnanti – MAX punti 8

2. OFFERTA ECONOMICA – Punti 30

All'offerta economica più bassa sarà attribuito il punteggio di punti 30; agli altri operatori economici verrà attribuito il punteggio proporzionalmente inferiore, secondo la seguente formula:

$$P = \frac{30 \times \text{offmin}}{\text{offesima}}$$

dove:

P = punteggio da attribuire

offmin = offerta più bassa

offesima = offerta presa in considerazione

Gli importi si intendono I.V.A. esclusa.

ART. 16 PAGAMENTI

Il pagamento avverrà, nei termini di legge, su presentazione di fatture elettroniche mensili (CODICE UFFICIO UNIVOCO UFMNR3), in regime di *SPLIT PAYMENT* (scissione dei pagamenti art. 17 ter D.P.R. 633/1972), previo accertamento da parte del Comune della regolarità contributiva, mediante acquisizione di D.U.R.C.

Le fatture a cadenza mensile, che saranno emesse per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, dovranno contenere il dettaglio dei pasti forniti per ogni singola destinazione e saranno liquidate sulla base di attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del personale di cucina, da effettuarsi in occasione di ogni consegna.

L'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento delle fatture.

ART. 17 CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere tutto o parte del contratto, sotto pena di risoluzione del contratto stesso e del risarcimento dei danni.

E' vietato, altresì, cedere in tutto o in parte crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto per contratto, senza l'espresso riconoscimento dell'amministrazione.

ART. 18 DEPOSITO CAUZIONALE

Per essere ammesse alla gara, le imprese concorrenti dovranno depositare, a titolo di cauzione provvisoria ex articolo 93 del D.Lgs. n. 50, apposita cauzione o fidejussione di importo pari al 2 % della base d'asta.

Detta cauzione verrà restituita alle imprese non aggiudicatarie e trattenuta per l'impresa aggiudicataria fino alla costituzione della cauzione definitiva.

L'impresa aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva ex articolo 103 del D.Lgs. n. 50, in uno dei modi stabiliti dalla legge, nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente

capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'impresa aggiudicataria a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione verrà restituita al completamento del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del Servizio alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

ART. 19 SPESE

Successivamente all'assunzione degli atti di aggiudicazione, si addiverrà alla stipulazione del contratto in forma pubblica-amministrativa, in modalità elettronica, alle condizioni del presente capitolato e a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'impresa aggiudicataria comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali, mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART. 20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni caso di recedere dal contratto, per motivi di interesse pubblico insindacabilmente valutati, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni dieci, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere danni o compensi di sorta, ai quali essa dichiara già sin d'ora di rinunciare. In caso di inadempienze gravi la risoluzione potrà avere effetto immediato.

ART. 21 ASSICURAZIONI

L'impresa aggiudicatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dalla fornitura delle derrate alimentari occorrenti per la mensa scolastica ed in caso di tosse-infezioni alimentari, di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte degli utenti del servizio di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto, escluse le responsabilità connesse al confezionamento dei cibi, l'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone e/o cose comunque provocati dalla fornitura.

A tale scopo l'impresa aggiudicataria dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso i terzi e verso prestatori di lavoro contro i rischi inerenti la fornitura in oggetto con massimale minimo pari a € 5.000.000,00 unico per sinistro e per danno assicurativo.

Il massimale previsto nella polizza non è da ritenersi in alcun modo limitativo della responsabilità assunta dalla ditta appaltatrice sia nei confronti di terzi, sia nei confronti dell'Ente. La ditta aggiudicataria risponderà per intero dei danni alle persone e/o cose provocati dalla fornitura

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'ufficio competente contestualmente alla sottoscrizione del contratto e dovrà contenere esplicitamente indicato il massimale di copertura per sinistro e per lo specifico servizio effettuato.

ART. 22 SANZIONI

L'Amministrazione, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, secondo il principio della progressione, da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.000,00.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 5 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione.

Dopo tre contestazioni l'Amministrazione C.le potrà valutare se sussistano le condizioni di risoluzione del contratto di cui al precedente art. 18.

In conformità all'enunciato principio di progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza potrà essere di importo doppio, la terza il triplo.

ART. 23 CONTROVERSIE

Per qualunque controversia relativamente al presente contratto sarà esclusivamente competente il foro di Ivrea.

La ditta aggiudicataria elegge il proprio domicilio presso il Comune appaltante.

ART. 24 NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.
