

## COMUNE DI ORMEA

(Provincia di Cuneo)

### DISCIPLINARE PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2021/2022

#### ART. 1

##### Oggetto del disciplinare

Il presente disciplinare ha per oggetto la disciplina per l'aggiudicazione del servizio di gestione della mensa della scuola dell'obbligo e scuola dell'infanzia, da esperirsi nei locali del Palazzo Scolastico siti in Ormea in Loc. Altramella – V.le Martinetto.

#### ART. 2

##### Svolgimento del servizio

Il servizio di refezione dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì di ogni settimana del calendario scolastico dall'inizio al termine dell'anno scolastico 2021/2022 secondo quanto richiesto dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Garessio.

L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto, a suo insindacabile giudizio, dopo un periodo di esperimento fissato in novanta giorni.

Trascorso tale termine il contratto potrà essere revocato ai sensi dell'art. 12 del presente disciplinare.

#### ART. 3

##### Adempimenti della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- all'approvvigionamento delle scorte,
- alla preparazione dei pasti,
- alla pulizia della cucina e delle attrezzature usate nella preparazione dei cibi,
- all'allestimento della sala mensa scolastica,
- alla somministrazione dei pasti ai bambini (scodellamento)
- al lavaggio e riordino delle stoviglie,
- alla gestione dei rifiuti.

I pasti verranno preparati e serviti negli orari richiesti dall'Autorità Scolastica competente in relazione agli orari dei singoli cicli scolastici.

I pasti verranno giornalmente preparati, cucinati presso la sede scolastica di loc. Martinetto, in orario idoneo per la distribuzione.

Dovrà essere garantita la somministrazione di :

un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, frutta o dolce

La composizione del pasto dovrà seguire le tabelle dietetiche predisposte dall'Ufficio Igiene Pubblica dell'A.SL. competente per territorio.

Eventuali variazioni di menù saranno concordati d'intesa tra il Comune ed il predetto ufficio d'Igiene Pubblica, purché senza aggravio di costi per la ditta appaltatrice.

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.

Potranno essere richiesti al gestore, mediante richiesta dell'utenza, variazioni alla dieta per esigenze etniche religiose, in tal caso il gestore è tenuto a presentare l'alternativa al momento disponibile.

Dovranno essere introdotti occasionalmente, previa autorizzazione dell'ASL, cibi tipici del territorio per preservare e favorire l'immenso patrimonio che incorpora i saperi delle comunità, le caratteristiche dell'ambiente e le produzioni tipiche, con evidente vantaggio per la qualità e freschezza degli alimenti.

I pasti da somministrare dovranno essere preparati nello stesso giorno del consumo, con il sistema della cucina tradizionale, che prevede esclusivamente impiego di prodotti alimentari naturali e cucinati direttamente in loco. In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti, confezionati o realizzati con l'ausilio di basi già preparate. Nel caso in cui il menù preveda pasta fresca, pizze o torte, queste dovranno essere impastate e preparate artigianalmente nella cucina della mensa scolastica.

#### ART. 4

##### Materiale comunale per lo svolgimento del servizio di refezione

Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria e concede in comodato gratuito precario, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile, i locali cucina, dispensa e mensa ubicati in Ormea, con le relative attrezzature ivi contenute, il tutto come da apposito inventario che verrà redatto in contraddittorio con la ditta aggiudicatrice e sottoscritto dalle parti.

Eventuali ammodernamenti di attrezzature ed accessori che si rendessero necessari, dovranno essere realizzati dalla ditta appaltatrice previo parere favorevole dell'Amministrazione e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

Il Comune inoltre assicura a sue spese la fornitura di tutte le fonti di energia necessarie per l'espletamento del servizio.

Eventuali non conformità alla normativa vigente delle attrezzature e degli impianti dovranno essere tempestivamente segnalate al Comune dalla ditta aggiudicataria.

#### ART. 5

##### Manutenzione

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

#### ART. 6

##### Acquisto generi alimentari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio, con propri capitali e mezzi tecnici.

La ditta aggiudicataria assume a suo carico le spese inerenti l'acquisto dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti.

Il Comune tuttavia procederà, con le modalità del successivo art. 9, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Non sono ammessi cibi precotti, precotti surgelati, o l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati e l'utilizzo di basi già preparate.

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, Stato) ed identificare l'azienda di conservazione, condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

E' da prediligere la provenienza degli alimenti da produzione/allevamento biologico, da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

La cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

- **I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** dovranno:
  - essere nazionali (ad eccezione delle banane)
  - essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
  - essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
  - avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
  - essere freschi;
  - la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
  - i prodotti biologici o biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
  - i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri,

In particolare:

1) gli **ORTAGGI** debbono:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1° o extra;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dalla ditta esecutrice, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

2) la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1° o extra;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;

in casi eccezionali sarà sostituita con succhi di frutta

### ➤ **FORMAGGI**

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Il formaggio da pasto deve:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta esecutrice è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'ente committente, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

➤ Il **BURRO** deve:

- essere confezionato a norma di legge;
- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la

denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

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

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

➤ Il **PROSCIUTTO COTTO** deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti “ricostruiti”;
- essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine e derivati dal latte;
- avere una quantità di acqua inferiore al 60% della parte edibile;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

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

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

➤ Il **PANE** deve essere:

- prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo “00” oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

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

Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

In caso di diete particolari potrà essere prevista la fornitura di pane e/o grissini iposodici.

➤ **L'OLIO** deve essere:

- di categoria extra—vergine di oliva di produzione e spremitura nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

È preferibile condire con olio di oliva extravergine di oliva mentre l'olio di oliva va adoperato in cottura .

➤ La **PASTA** deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
  - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

➤ La **FARINA** deve:

- essere di grano tenero di tipo “00” o “0”, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

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

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

➤ Il **RISO** deve;

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- prodotto in Italia;
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

➤ Le **UOVA** intese quali ingredienti di altri piatti dovranno essere per una maggiore gradibilità e qualità fresche.

Dovranno essere controllate con una particolare attenzione al trattamento finalizzato ad una maggior sicurezza microbiologica.

Si dovranno pertanto usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- essere nazionali
- appartenere alla categoria A o “Extra” di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento italiano in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

È tassativamente vietato l'acquisto di uova già sgusciate.

### ➤ **CARNE BOVINA FRESCA**

Le carni di bovino devono:

- Provenire da animali nati, allevati in Italia;
- Provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- rispettare un disciplinare di etichettatura volontario;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CE:
  - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
  - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
  - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

**Tipologia delle carni** — Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

**Caratteristiche merceologiche delle carni** — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

**Garanzie supplementari di qualità delle carni** — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico— sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- luogo di nascita;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

#### ➤ **CARNI AVICUNICOLE**

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- Provenire da animali nati e allevati in Italia
- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

**Caratteristiche generali** — Le carni avicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (polli e tacchini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

#### ➤ **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni

applicative di cui al D.M. 27/03/2002;

- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai  $-18^{\circ}\text{C}$ .

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

## ➤ **LATTE E YOGURT**

**Latte u.h.t. parzialmente scremato a lunga conservazione.**

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di confezionamento.

## **Yogurt**

Lo yogurt deve:

- essere di tipo “vellutato”;
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per Str. Thermophilus, sia per L. bulgaricus al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

### ➤ **ACQUA**

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di refettorio e somministrata in caraffe.

La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

In casi di emergenza, a richiesta dell'ente committente, la stessa dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta esecutrice — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 1,5 lt.

Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

In base a richiesta degli ospiti potrà essere possibile la fornitura di acqua oligominerale, addizionata con anidride carbonica in confezioni da 1,5 lt.

### ➤ **SALE**

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

### ➤ **ALTRI ALIMENTI**

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

### ➤ **GENERI ALIMENTARI VIETATI**

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- residui dei pasti dei giorni precedenti
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti
- le carni al sangue
- i cibi fritti
- il dado da brodo.

La ditta esecutrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'ente committente intenderà attuare sul menu in uso.

La ditta esecutrice deve giornalmente prelevare 200 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Nell'eventualità di divieto da parte del Comune dell'impiego delle merci acquistate dalle Ditta e ritenute non idonee, la Ditta stessa dovrà provvedere immediatamente al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle derrate immagazzinate e preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità della ditta, alla quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria delle derrate stesse.

E' fatto divieto assoluto e tassativo all'appaltatore di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, riciclare pasti o avanzi.

L'appaltatore dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti, a norma di legge delle ditte fornitrici, che andranno tenute in maniera ordinata presso il centro di cottura da parte del personale incaricato e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.

L'appaltatore alla fine del servizio dovrà dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Al fine di contenere gli sprechi alimentari è possibile destinare il cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto contenuto nella L.155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

## ART. 7

### Prezzo dei pasti

La somministrazione dei pasti sarà effettuata sulla base dei pasti rilevati dalla procedura informatica utilizzata dal personale ATA dell'Istituto comprensivo di Garessio in servizio presso la scuola di Ormea.

L'onere del pagamento dei pasti per le insegnanti sarà a carico del Comune nel numero previsto dalla vigente disciplina in materia.

A tal fine all'inizio di ogni anno il Dirigente Scolastico comunicherà all'appaltatore e al Comune il numero di insegnanti che potranno usufruire del pasto a titolo gratuito.

I pasti saranno pagati alla ditta appaltatrice previa presentazione di regolare fattura corrispondente ai buoni pasto ritirati dagli alunni.

La ditta aggiudicataria fatturerà i pasti effettivamente erogati siano essi in numero superiore od inferiore al numero presunto.

Il prezzo offerto dovrà essere mantenuto fino al termine dell'appalto senza variazioni ISTAT.

## ART. 8

### Utenza

I pasti da somministrare sono presunti in n. 6400 pasti per l'anno scolastico 2021/2022.

La somministrazione prevede un numero medio di pasti settimanale nel modo seguente:

- n.65/75 due giorni la settimana su un numero di 3 turni secondo quanto stabilito dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Garessio
- n. 17/21 tre giorni la settimana

Agli alunni della Scuola Materna presenti per 5 giorni la settimana per una media di 15 bambini a giorno, i pasti verranno somministrati in un periodo temporale precedente agli altri alunni, il personale della ditta appaltatrice addetto allo scodellamento dovrà aiutare nel taglio della carne e servire frutta già sbucciata.

Il numero dei pasti sopraindicato è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante.

Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative, in relazione a qualsiasi causa.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare riduzione sul prezzo di almeno il 50% per pasti forniti a bambini affetti da gravi patologie certificate dal medico curante e per le quali viene somministrato un pasto ridotto.

#### ART. 9

##### Controlli tecnici

Controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti, sulla varietà e preparazione dei pasti serviti nonché sulla pulizia dei locali e sulla loro periodicità potranno essere effettuati dal Servizio Igiene Pubblica dell'A.S.L. o dal Comune mediante persone incaricate dal Sindaco.

La ditta impedirà l'entrata alla cucine, alla dispensa ed annessi a tutte le persone esterne al servizio, salvo quelle autorizzate dal Sindaco.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione e al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale;

#### ART. 10

##### Condizioni d'esecuzione del servizio di pulizia

Il materiale per la pulizia delle stoviglie e dei locali cucina nello svolgimento del servizio, è a carico della Ditta aggiudicataria.

I prodotti detergenti utilizzati dovranno essere biodegradabili, non corrosivi o nocivi ed approvati dalla normativa sanitaria (Reg.CE 648/2004 e D.P.R.6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti e disinfestanti, conformi al D.Lgs.25 febbraio 2000 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n.392 sui presidi medico-chirurgici. Si presumono conformi al predetto requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta”, che comprende fogli o rotoli di tessuto carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – gli stessi dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art.2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) etichetta EU Eco-label 2009/568CE.

## ART. 11

### Personale di cucina

I cibi dovranno essere preparati da personale qualificato che abbia già espletato tale attività presso mense scolastiche e titolare della qualifica di cuoco.

Il personale dovrà essere regolarmente assunto, sollevando il Comune appaltante da qualsiasi obbligo o responsabilità per retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi, assicurazioni infortuni e libretti sanitari.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire l'elenco con i nominativi dei dipendenti adibiti al servizio e quindi autorizzati ad accedere ai locali della mensa scolastica. Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio del Servizio Sanitario dell'ASL, dovrà essere sospeso e sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere nelle sedi territorialmente competenti.

Al personale dipendente inoltre dovrà essere garantita la copertura previdenziale ed assicurativa nonché le condizioni economiche e formative previste dal vigente contratto nazionale di lavoro in materia e dagli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto. La ditta appaltatrice dovrà presentare mensilmente idonea documentazione attestante la regolarità della corresponsione degli emolumenti sulla base delle qualifiche rivestite e dei Contratti nazionali di lavoro del settore. Sulla medesima attestazione dovrà risultare la regolarità contributiva dei dipendenti. Il Comune di Ormea provvederà periodicamente alla verifica delle dichiarazioni presso gli Enti previdenziali e di controllo preposti.

La ditta aggiudicataria si impegna a conformarsi ai vigenti regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina in vigore ed a tutte le istruzioni impartite dal Comune o dall'ASL competente per territorio, al rispetto delle normative H.A.C.C.P. nonché ad effettuare i relativi prelievi mensili.

In caso di inottemperanza accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente rivalendosi sull'appaltatore e senza che lo stesso possa opporre eccezioni o richiedere risarcimento dei danni.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'Appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

## ART. 12

### Inadempienze - Penalità - Revoca del contratto

In caso di mancata o irregolare fornitura dei servizi per cause obiettivamente imputabili alla Ditta aggiudicataria, viene prevista una penalità di Euro 700,00 per ogni giornata.

L'applicazione della penalità sarà preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempienza contro la quale l'impresa avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro quindici giorni, dalla contestazione.

Il Comune potrà procedere alla revoca dell'appalto in ognuno dei seguenti casi:

a) violazione anche di uno solo degli obblighi contrattuali;

- b) contestazioni accertate per almeno 3 volte dal personale incaricato del Sindaco sulla qualità dei pasti;
- c) contestazioni sulla qualità dei generi alimentari acquistati accertate per due volte dal Servizio Igiene dell'A.S.L. del territorio;
- d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno da parte dell'impresa;
- f) violazione di norme o di regole comportamentali da parte della ditta.

In tal caso la ditta nulla potrà vantare a titolo di risarcimento danni.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto a risarcimento dei maggiori danni.

A suo insindacabile giudizio l'Amministrazione potrà risolvere il contratto nel caso in cui ragioni di interesse pubblico non ne consentissero il prosieguo. In tale ipotesi la ditta appaltatrice nulla potrà vantare a titolo di risarcimento o di danno.

#### ART. 13

##### Sistema H.A.C.C.P.

La ditta aggiudicataria è tenuta a rispettare le norme dettate dai Decreti Legislativi n. 155-156/1997: "Igiene dei prodotti alimentari e misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, sistema H.A.C.C.P." e si assume ogni responsabilità derivante dalla non corretta applicazione degli stessi.

Il Responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

#### ART.14

##### Responsabilità e coperture assicurative

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza dello stesso è a carico della ditta, che terrà indenne a tale titolo il Comune da qualsiasi pretesa o molestia. La ditta ha l'obbligo di procedere alla copertura assicurativa per il servizio svolto. La stessa è tenuta a documentare al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tale obbligo assicurativo.

#### ART.15

##### Cauzione

La Ditta aggiudicataria dovrà prestare garanzia mediante cauzione pari a 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione mediante versamento presso la Tesoreria Comunale in numerario o titoli di Stato o mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione autorizzata.

#### ART. 16

##### Subappalto

Non è consentito il sub-appalto.

Tuttavia nei casi di effettivo inadempimento la ditta aggiudicatrice potrà, previa autorizzazione del Comune, farsi sostituire da altra ditta, in possesso di tutti i requisiti richiesti alla ditta aggiudicatrice per l'affidamento dei servizi.

In tal caso dovrà essere garantito il buon andamento del servizio ed il rispetto del presente capitolato.

#### ART. 17

##### Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003 si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di gara di quanto oggetto del presente bando, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui agli artt. 7 e seguenti del D.Lgs. n. 196/2003 ai quali si rinvia.

#### ART. 18

##### Domicilio della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio per la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Ormea, dandone comunicazione all'Ente aggiudicante per i rapporti inerenti la gestione indicando il numero di telefono ed indirizzo del corrispondente. Tutte le notifiche possono essere fatte al legale rappresentante della ditta aggiudicataria o alla persona che lo rappresenti nella condotta del servizio nel domicilio eletto.

#### ART. 19

##### Norme di rinvio

Il Comune di Ormea e la ditta aggiudicataria, per la parte di competenza, si impegnano al rispetto della normativa di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 626/94 e s.m.i.

Per quanto non previsto dal presente disciplinare si fa riferimento alla vigente normativa in materia.

#### ART. 20

##### Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di Ormea e la Ditta aggiudicataria del servizio verrà devoluta ad un collegio arbitrale composto da tre membri, di quali uno nominato dal Comune, uno dalla Società appaltatrice e un terzo scelto congiuntamente da entrambe le parti.

Tutte le controversie saranno attribuite alla competenza dell'autorità giurisdizionale competente per territorio.

#### ART. 21

##### Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del presente contratto di appalto, ad eccezione dell'IVA, sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 22

Sottoscrizione clausole

La ditta aggiudicataria dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli artt. da 1 a 22 del presente disciplinare.