



COMUNE DI CASTELL'ARQUATO
PROVINCIA DI PIACENZA
Servizio Sociale

**CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE DI CASTELL'ARQUATO PER IL PERIODO
17.09.2012/30.06.2015**

- Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
- Art. 2 – DURATA, IMPORTO E SPECIFICITA' DELL'APPALTO
- Art. 3 – LUOGHI DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI, TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA
- Art. 4 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO – ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE
- Art. 5 – COMPOSIZIONE, PREPARAZIONE E TRASPORTO DEL PASTO
- Art. 6 – MENU E VARIAZIONI DEL MENU
- Art. 7 – PREPARAZIONE DEI PASTI
- Art. 8 – LINEA REFRIGERATA
- Art. 9 – PENTOLAME PER LA COTTURA
- Art. 10- CONDIMENTI
- Art. 11 – PULIZIA E SANIFICAZIONE
- Art. 12- PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA
- Art. 13 – PIANO DEI TRASPORTI
- Art. 14 –ESECUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
- Art. 15 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLE DERRATE E DELLA FORNITURA
- Art. 16 – CARATTERISTICHE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE DA FORNIRE
- Art. 17 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- Art. 18 – QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO – SERVIZI DI EMERGENZA
- Art. 19 – PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO:
 - 19.1 Punto di coordinamento
 - 19.2 Responsabile del servizio
 - 19.3 Professionalità
 - 19.4 Composizione staff di servizio
 - 19.5 Osservanza dei contratti collettivi
 - 19.6 Rispetto della normativa previdenziale ed assistenziale
 - 19.7 Rispetto della normativa in materia di sicurezza
 - 19.8 Formazione ed aggiornamento professionale
 - 19.9 Controlli sulla salute del personale addetto
 - 19.10 Igiene personali
 - 19.11. Norme comportamentali
 - 19.12 Vestiario
 - 19.13 Responsabilità sull'operato del personale
- Art. 20 – LOCALI ED ATTREZZATURE COMUNALI
- Art. 21 – ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE
- Art. 22 – ONERI DI MANUTENZIONE
- Art. 23 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA
- Art. 24 – ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Art. 25 – DIVIETO DI CESSIONE DELL'APPALTO O SUB CONCESSIONE –
SUBAPPALTO
Art. 26 –CORRISPETTIVO
Art. 27 – REVISIONE DEI PREZZI
Art. 28 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE ED ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO
Art. 29 – PENALI E SANZIONI
Art. 30– CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA
Art. 31 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
Art. 32 – FALLIMENTO DELLA DITTA
Art. 33 – CONTROVERSIE
Art. 34 – RICHIAMO NORME DI LEGGE
Art. 35 – SPESE CONTRATTUALI

ALLEGATO 1 - Criteri generali e caratteristiche delle materie prime

ALLEGATO 2 – Tabelle dietetiche

ALLEGATO3 - MENU

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione appaltante e il contraente appaltatore aggiudicatario per l'organizzazione e lo svolgimento dei seguenti servizi connessi alla refezione nelle scuole dell'Infanzia e Primaria del comune di Castell'Arquato

Il servizio di ristorazione scolastica si articola nelle seguenti attività:

A. fornitura complessiva del servizio di ristorazione scolastica così definito:

- 2) acquisto, trasporto e stoccaggio delle derrate alimentari;
- 3) preparazione dei pasti in legume "fresco-caldo" nelle cucine di Castell'Arquato e Vigolo Marchese;
- 4) predisposizione e fornitura di diete personalizzate;
- 5) confezionamento in multirazione dei pasti, ove previsto;
- 6) trasporto dei pasti, alle sedi scolastiche ove previsto;
- 7) allestimento dei tavoli dei refettori;
- 8) servizio di scodellamento;
- 9) sbarazzo e pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali mensa;
- 10) personale, attrezzature, tasse e spese tutte per la gestione a regola d'arte del servizio sopra descritto.

B. Approvvigionamento delle derrate alimentari preparazione dei pasti presso i Centri di Cottura siti: nel plesso della scuola Secondaria di 1° grado, nella Scuola dell'Infanzia di Castell'Arquato e nella Scuola dell'Infanzia di Vigolo Marchese per la quale l'acquisto di prodotti freschi (pane e carne) è effettuata presso gli esercizi di Vigolo Marchese, nel rispetto del menù stabilito dalla competente Azienda Sanitaria Locale;

C. trasporto pasti in multirazione presso il refettorio della scuola Primaria di Castell'Arquato;

D. Pulizia e sanificazione dei centri di cottura pasti e dei refettori e lavaggio dell'utensileria e attrezzature specifiche presso la sede della refezione;

Art. 2 – DURATA, IMPORTO E SPECIFICITA' DELL'APPALTO

L'Appalto decorre dal 17.09.2012 e termina il 30.06.2015. La durata si intende riferita agli anni scolastici 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015 ed avrà decorrenza dalla data di inizio del servizio di ristorazione scolastica per ogni ordine di scuola dopo la pausa estiva.

Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione scolastica alla Scuola dell'Infanzia, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

L'importo complessivo dell'appalto ammonta a presunti € 420.750,00 I.V.A. esclusa, pari a € 4,95 I.V.A. esclusa per ogni pasto, di cui € 0,05 quali costi della sicurezza scaturenti dal DUVRI non soggetti a ribasso, e di cui € 2,10 quale costo del personale non soggetto a ribasso, per ogni pasto preparato nella mensa scolastica in cui viene richiesto anche il servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali;

L'offerta dovrà essere formulata, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria della fornitura. Non sono ammesse offerte in aumento.

Le derrate alimentari occorrenti e i pasti confezionati devono essere conformi a quanto previsto dai menu adottati (allegato 2), dalle grammature indicative dei principali alimenti ,dalle "Specifiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato 1), e alle normative

vigenti che si intendono tutte richiamate.

Per servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali mensa sopraindicati, si intende la messa a disposizione di personale, da parte dell'impresa aggiudicataria, per la distribuzione al tavolo dei pasti, in eventuale collaborazione con personale comunale e volontario, nonché lo sbarazzo dei locali di consumo dei pasti, la pulizia e sanificazione delle stoviglie, della cucina, dei refettori, del magazzino e dei locali igienici a servizio della mensa scolastica .

Alla decorrenza dell'appalto verrà redatto in contraddittorio con la ditta aggiudicataria un verbale di consegna dei locali e delle attrezzature.

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

L'ente appaltante, in attesa della stipula del contratto, può se necessario, chiedere l'immediato avvio del servizio alla impresa aggiudicataria; in tal caso l'impresa si impegna a rispettare le norme previste dal capitolato.

Nel caso in cui, alla data di scadenza del contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'impresa aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per tre mesi, alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla scadenza.

ART. 3- LUOGHI DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI, TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA

Le derrate alimentari dovranno essere consegnate presso i centri di cottura delle mense scolastiche situate presso la Scuola dell'Infanzia di Castell'Arquato, la Scuola dell'Infanzia di Vigolo Marchese e la Scuola Secondaria di Primo Grado di Castell'Arquato.

Nella sottoestesa tabella n° 1 è indicato per tipologia di istituzione educativo il numero massimo, determinato in via presuntiva, dei pasti che dovranno essere prodotti in ciascun anno scolastico e nell'intero periodo di durata dell'appalto. Si precisa che, con riferimento alla scuola dell'Infanzia, il pasto di cui alla precitata tabella include le derrate alimentari occorrenti e il confezionamento dei pasti propriamente detti e delle merende (di regola distribuite ai piccoli utenti in orario mattutino e pomeridiano).

Tabella n° 1 - numero presunto pasti per singola tipologia di struttura

	Settembre 2012 Giugno 2013	Settembre 2013 Giugno 2014	Settembre 2014 Giugno 2015	Totale
scuola Infanzia Castell'Arquato	9.120	8.900	8.800	26.820
Scuola dell'Infanzia Vigolo Marchese	3.800	3.600	3.500	10.900
scuola primaria Castell'Arquato	6.840	6.840	6.800	20.480
Scuola Primaria Vigolo Marchese	9.000	9.000	8.800	26.800
TOTALE	28.760	28.340	27.900	85.000

Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione C.le. Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura e il confezionamento potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la Ditta appaltatrice alle stesse condizioni.

L'utenza del servizio è costituita dagli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di Castell'Arquato, dal personale docente e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Le sedi, ove dovranno essere erogati i pasti, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Castell'Arquato.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di modificare il numero di pasti, il calendario di erogazione del servizio, gli orari di ristorazione a seguito di eventuali modifiche che possono intervenire nell'organizzazione delle scuole, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta.

Art. 4 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO – ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali, nei seguenti giorni ed orari:

- alunni della scuola primaria di Castell'Arquato presso il refettorio della Scuola Primaria nei giorni di martedì e giovedì (ore 12.30);
- alunni della Scuola Primaria di Vigolo Marchese presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia di Vigolo Marchese dal lunedì al venerdì (ore 12,30)
- alunni della scuola dell'Infanzia di Castell'Arquato presso il refettorio interno nei giorni dal lunedì al venerdì (ore 12.00);
- alunni della Scuola dell'Infanzia di Vigolo Marchese presso il refettorio interno nei giorni dal lunedì al venerdì (ore 11,45)

Art. 5- COMPOSIZIONE, PREPARAZIONE E TRASPORTO DEL PASTO

Il pasto per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primarie e per i docenti e non docenti aventi diritto deve essere costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno adeguato al secondo piatto
- frutta di stagione o dessert
- pane fresco
- acqua oligominerale naturale

Il pasto giornaliero dovrà essere conforme al modello di TABELLA DIETETICA autunno-inverno e primavera-estate e relative note definite dall'ASL territorialmente competente - Dipartimento Prevenzione/Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Ai bambini che ne facciano richiesta, dovrà essere concessa una porzione supplementare di cibo pari a 1/3 di porzione: la copertura delle porzioni supplementari sarà assicurata prevedendo, al momento della preparazione dei pasti, il 25% in più rispetto alla grammatura prevista sulla base del numero di utenti presenti e delle tabelle AUSL.

Per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e del primo ciclo della Scuola Primaria il secondo, dovrà essere opportunamente pezzato; la frutta dovrà essere, ove opportuno, sbucciata, tagliata e pezzata.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia potrà essere richiesta l'anteposizione della frutta nell'intervallo della mattinata; la Ditta provvedere alla consegna entro le ore 10.00, in contenitori di plastica con coperchio, della frutta lavata; la frutta deve essere suddivisa per classe con idonea posateria e tovaglioli a perdere per il consumo.

Per le classi che non richiedono tale servizio, la frutta andrà consumata a pranzo.

I menù, giornaliero e settimanale, dovranno essere esposti, ben visibili, presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta, in situazioni particolari (quali gite scolastiche e simili) oppure in casi di emergenza, la fornitura di pasti freddi o pasti caldi in monoporzione. Il cestino freddo sarà così composto:

- un panino (50 gr.) con formaggio (60 gr.)
- un panino (50 gr.) con prosciutto (50 gr.)
- un succo di frutta in tetrapack da 200 ml.
- una banana.
- una merendina confezionata.
- una bottiglia di acqua minerale naturale da 500 ml.

I pasti per gli alunni della Scuola Primaria di Castell'Arquato dovranno essere veicolati in contenitori termici da trasporto, che garantiscano la sicurezza microbiologica degli alimenti.

I pasti per gli alunni dovranno essere distribuiti al tavolo e serviti con stoviglie in porcellana, posate in acciaio inox 18/10 e bicchieri in vetro infrangibile, tutti adeguati all'utenza.

Il servizio di distribuzione e di trasporto presso la Scuola Primaria di Castell'Arquato, dovrà essere tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo dall'ultimazione della cottura. In ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal DPR 327/80, dal D.Lgs. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica presso la Scuola Primaria, in particolar modo, il consumo dei pasti si svolgerà in locali approntati per tempo dalla Ditta, attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, stoviglie e accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia.

ART. 6 MENU' E VARIAZIONI AL MENU

La ditta appaltatrice dovrà seguire il menù allegato al presente capitolato, riportante l'assenso del competente servizio AUSL. In generale la ditta è obbligata, nella stagionalità, a dar seguito alle variazioni inserite a menù, in particolare qualora non siano espressamente indicate le varietà di frutta e verdura.

Eventuali variazioni dei menù, definite dai competenti uffici in collaborazione con Azienda USL, Commissioni Mensa e ditta aggiudicataria, saranno comunicate con congruo anticipo e per esse non sono ammesse variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

Qualora, per motivi organizzativi della ditta, si rendesse necessaria una qualsiasi variazione, essa dovrà essere comunicata e autorizzata dall'Amministrazione Comunale. La ditta potrà senz'altro proporre eventuali modifiche al menù in base ad osservazioni

sulla gradibilità o di altro genere: l'applicazione di tali modifiche sarà concordata con il Comune, l'Azienda USL e le Commissioni Mensa.

Del menù adottato, aggiornato con le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel tempo, dovrà essere esposta copia in tutti i refettori delle scuole di Castell'Arquato.

La ditta si impegna a fornire:

1) diete "speciali" personalizzate di carattere medico, cioè diverse da quella fornite comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti (alunni ed adulti aventi diritto), affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, sulla base di certificazione medico-specialistica;

2) diete "speciali" personalizzate di ordine etico – religioso per gli utenti che ne segnalino l'esigenza;

3) menù dietetico alternativo composto da un primo e da un secondo piatto che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta di un genitore (da effettuarsi direttamente sul buono pasto del giorno) di norma per i seguenti motivi:

- indisposizioni di carattere temporaneo fino ad un massimo di tre giorni consecutivi;
- idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti;
- scelta alternativa fino a un massimo di tre giorni consecutivi.

Tale menù dietetico alternativo è costituito unicamente dalle seguenti proposte:

PER IL 1° PIATTO: una porzione di pasta o riso in bianco condita con olio extravergine;

PER IL 2° PIATTO: una porzione di formaggio grana oppure una porzione di prosciutto cotto.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione di tali "diete speciali", è completamente a carico della Ditta appaltatrice.

Ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale deve essere garantito un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Nel caso di diete personalizzate per motivi di intolleranze e allergie, in modo particolare se si tratta di pasti trasportati, la ditta dovrà garantire:

- l'assenza di contaminazioni con alimenti non tollerati in ogni fase del ciclo di produzione;
- l'immediata riconoscibilità e identificazione del pasto da parte del personale addetto alla distribuzione.

Emergenze sanitarie:

qualora si verificassero emergenze di carattere sanitario, che comportino, anche solo a carattere cautelativo, la necessità di escludere dalla tabella dietetica in vigore uno o più prodotti alimentari, la Ditta è tenuta a sostituirli tempestivamente con altri di pari valore nutritivo, concordati con l'Amministrazione Comunale.

ART. 7 PREPARAZIONE DEI PASTI

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

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita, direttamente tritata presso il centro di cottura pasti, deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente

antecedenti al consumo.

- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
 - Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette).
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata.
 - Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
 - Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

Le modalità di cottura devono essere adeguate e tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, con esclusione dei fritti) ed essere complete.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. L'eventuale eccedenza di alimenti conservati in scatola, può essere utilizzata per i turni immediatamente successivi conservandola in appositi contenitori chiusi per alimenti.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4°C i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore. in idonei contenitori ermeticamente chiusi. a disposizione per accertamenti analitici che rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare. I campioni deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel centro Cottura; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 15 grammi edibili: il campione deve riportare un'etichetta con dettagliata ora e giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

ART. 8 LINEA REFRIGERATA

Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C e 4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

Art. 9 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 10 CONDIMENTI

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente grana padano prodotto senza utilizzo di lisozima.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987.

ART. 11 – PULIZIA E SANIFICAZIONE

Le operazioni di rigoverno e pulizia in riferimento alle cucine, ai refettori, ai terminali di distribuzione multiporzione, ai locali di stoccaggio e ad altri locali utilizzati presso ogni plesso scolastico, andranno effettuate secondo quanto specificatamente previsto dal Piano di Autocontrollo HACCP.

La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, pavimenti, sedie, pavimenti, soffitti, ecc...) nonché verticali (piastrelle, vetrate, muri).

Rimane a carico della ditta l'acquisto di tutti i detersivi, attrezzature e materiali di pulizia per l'effettuazione di tali operazioni.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione pasti sono a carico della Ditta che deve mantenere le suddette aree pulite.

Competono altresì alla Ditta le seguenti attività :

- la sistemazione dei prodotti di pulizia in appositi scaffali e/o armadi;
- la pulizia degli arredi ed attrezzature delle cucine (piani di lavoro, forni, cucine, frigoriferi, congelatori, cappe, lavelli, lavastoviglie, pentolame, piatti, bicchieri, posate , ecc.);
- la sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi contenitori posti negli spazi situati all'esterno della cucina;
- n° 3 interventi di pulizia straordinaria dei citati locali nei mesi di settembre (prima dell'apertura dei servizi), dicembre (durante le vacanze natalizie) , aprile (durante le vacanze pasquali) di ciascun anno.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della Ditta.

ART. 12 PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA

I pasti dovranno essere confezionati dalla Ditta sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti, rilevate giornalmente tramite gli insegnanti/collaboratori scolastici, calcolando le quantità relative a ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù predisposti dall'AUSL di competenza. I menù e le relative grammature vengono rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Allegato al capitolato sono le tabelle dietetiche stagionali da applicare; saranno comunicate in tempo utile alla Ditta le tabelle dietetiche stagionali che potranno variare annualmente, ma potranno anche subire variazioni quantitative e qualitative in corso di esecuzione.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Il Comune organizza in modo autonomo la gestione del pagamento pasti da parte delle famiglie.

Sarà compito della scuola presentare mensilmente al Comune la rendicontazione delle presenze e dei relativi pasti consumati.

ART. 13 - PIANO DEI TRASPORTI

I pasti destinati alle scuole servite in asporto verranno trasportati dal personale della ditta con mezzi propri, idonei e conformi alle disposizioni legislative vigenti.

La ditta dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro di cottura e l'arrivo dei pasti presso la Scuola Primaria non siano superiori a 15 minuti.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno riportare apposite insegne o scritte di riconoscimento ed il personale dovrà indossare la divisa della ditta ed essere munito di cartellino di riconoscimento con fotografia.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia ed essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati almeno con cadenza settimanale.

Tutti gli oneri relativi all'utilizzo dei mezzi - fiscali, assicurativi, consumo carburante e manutenzione - sono a completo carico della ditta .

ART.14 ESECUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti e delle merende nelle mense della scuola dell'Infanzia e delle scuole Primarie in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati 1, 2 e 3 del presente capitolato. L'acqua minerale, imbottigliata in Pet e/o in subordine in vetro da un minimo di 1/2 litro fino ad un massimo di l. 1 pro - capite è inclusa nel menù giornaliero.

Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltro a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni.

Per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di derrate :

- a) Pane
- b) Carni
- c) Formaggi e derivati del latte
- d) Frutta e verdura fresca
- e) Pasta
- f) Riso
- g) Uova pastorizzate
- h) Pesce e verdura surgelati

la Ditta aggiudicataria, prima dell'esecuzione della fornitura dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore o fornitore della Ditta, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni ulteriore notizia in merito alle linee di rifornimento, agli eventuali centri di stoccaggio ed all'organizzazione del trasporto dai centri di stoccaggio alla cucina della mensa.

Ulteriori schede dovranno essere presentate durante l'esecuzione della fornitura in occasione di ogni variazione del produttore o fornitore della Ditta.

Si precisa che per fornitore deve intendersi ogni azienda incaricata dalla Ditta di effettuare la fornitura e di consegnare direttamente o tramite vettore le derrate alimentari presso la dispensa della mensa scolastica e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto delle derrate stesse.

L'Amministrazione Comunale, potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù allegati che la Ditta sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi. Tali variazioni saranno sempre e in ogni caso sottoposte a preventiva autorizzazione da parte del referente dell'U.O. Dietologia dell'Azienda U.S.L di Piacenza.

Le derrate alimentari elencate nei gruppi merceologici di cui all'allegato 1 del presente capitolato ed accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento (CEE) n° 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento (CE) n° 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamenti 2029/91 ,tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- a. da agricoltura biologica - regime di controllo CEE
- b. nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- c. sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

E' vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi, (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), verrà preventivamente richiesta idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla Legge regionale del 4 /11/2002 n° 29, intende favorire il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione ed alla cultura del territorio e pertanto richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata la dicitura " prodotto tipico ") e si riserva di chiedere la fornitura di prodotti "tradizionali" in sostituzione di derrate già previste nel sopraccitato allegato.

I prodotti biologici, specificatamente richiesti, oltre a quelli che la Ditta aggiudicataria vorrà dichiarare in sede di offerta, sono:

Carne bovina
Frutta e verdura
Latte fresco
Yogurt
Mozzarella
Olio extravergine
Passata di pomodoro
Pelato di pomodoro
Ricotta
Uova

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata, (Lotta Integrata). In tal caso il Comune si riserverà di richiedere alla Ditta, un' attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro Ente egualmente riconosciuto.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire ulteriori prodotti "biologici", e "tipici" in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato; in tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Art. 15 CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLE DERRATE E DELLA FORNITURA

Il Comune vigilerà sulla fornitura per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta possa eccepire eccezioni di sorta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare sono previste tre tipologie di controllo:

1. controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o da soggetti all'uopo incaricati dall'Amministrazione comunale riguardanti a titolo esemplificativo: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate consegnate rispetto a quanto previsto dal presente capitolato; il rispetto delle norme igieniche nel loro confezionamento, trasporto, consegna ed il rispetto delle modalità complessive di disimpegno delle attività di competenza della Ditta dedotte in capitolato;
2. controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo delle derrate fornite, alla procedura per la preparazione dei pasti ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa nel quadro delle sue autonome attività di vigilanza igienico-sanitaria;
3. controllo sull'andamento complessivo del servizio di ristorazione da parte dei componenti della Commissione Mensa; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare controlli sulla conformità delle derrate consegnate, al menù ed alle tabelle merceologiche e sul confezionamento pasti; potranno svolgere le ulteriori attività di controllo previste dal Regolamento Comunale vigente in materia di funzionamento della Commissione mensa .

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le merci previste dal menù e dal capitolato (e relativi allegati) la Ditta dovrà informare preventivamente il Comune in ordine alle merci che non è possibile fornire, alle cause della mancata fornitura e all'eccezionalità della circostanza, alla merce proposta in sostituzione e alla durata presunta della fornitura alternativa. In tal caso il Comune, riconosciuta la sussistenza delle cause di forza maggiore e l'eccezionalità dell'evento, potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci previste dal capitolato con quelle proposte dalla Ditta sempre che i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti previsti dal capitolato ovvero potrà pretendere che la ditta provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati.

Per quanto concerne le derrate non deperibili, la consegna potrà essere effettuata settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, secondo le esigenze della scuola, fermo restando la possibilità di integrare in ogni momento eventuali carenze di derrate riscontrate , per qualsiasi evenienza.

Per fronteggiare tali emergenze, la Ditta è tenuta a rifornire la cucina di una scorta minima di materie prime deperibili ma di conservabilità medio - lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o ad integrazione delle derrate previste per il giorno. A tale fine dovrà essere sempre disponibile in ogni plesso un quantitativo di pesce surgelato, formaggio stagionato o semistagionato e prosciutto crudo, tale da garantire l'erogazione del servizio.

Art. 16 CARATTERISTICHE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA

DELLE DERRATE DA FORNIRE

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate fornite debbono possedere requisiti e caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

Le quantità delle derrate fornite per la preparazione dei pasti devono essere corrispondenti a quelle necessarie secondo le tabelle dei menù e delle grammature allegate al presente capitolato e devono intendersi formulate al crudo ed al netto degli scarti.

La Ditta deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale;
- a comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Devono essere indicati gli ingredienti derivati da allergene anche se in forma modificata. (D.Lgs 114/2006)

Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/1980; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- i mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/1980.

Le consegne dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario, entro le ore 9,00 per non interferire con i tempi di preparazione dei pasti; i giorni di fornitura dell'ortofrutta ed il fresco devono cadere all'inizio della settimana (lunedì e martedì).

I parametri generali di riferimento per la determinazione della qualità delle derrate e della qualità dell'organizzazione della fornitura sono i seguenti:

- Affidabilità e serietà professionale del fornitore;
- Conformità delle derrate alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dal capitolato e relativi allegati;
- Pezzatura delle confezioni in funzione delle esigenze produttive del servizio di ristorazione scolastica, nonché in funzione della deperibilità del prodotto e dei tempi di

consumo;

- Adozione di misure idonee a garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza dei prodotti fino alla consegna alla mensa terminale;
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei;
- Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento della consegna;
- Etichettatura conforme alla normativa vigente e termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione;
- Accompagnamento delle derrate fornite con regolari bolle di consegna;
- Esatta denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Obbligo del ritiro e dello smaltimento senza obiezioni e gratuitamente da parte del fornitore delle derrate dichiarate non accettabili in quanto non rispondenti ai requisiti prescritti.

Resta inteso che le eventuali prescrizioni stabilite dalla legge in ordine alle diverse derrate sono obbligatorie per la ditta appaltatrice ed il loro rispetto deve intendersi implicito anche se tali prescrizioni non sono espressamente riportate nel capitolato speciale d'appalto (e relativi allegati)

ART. 17 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati ; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n.77. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso dei recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, devono essere conservati in confezioni chiuse, riportanti l'etichetta completa.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto indicato nell'art. 8.

ART.18 - QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO - SERVIZI DI EMERGENZA

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

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

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

ART. 19 PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Tutte le attività comprese nel servizio regolato dal presente CSA devono essere svolte direttamente dalla ditta appaltatrice, con proprio personale adeguatamente qualificato in possesso delle professionalità previste dalle normative vigenti in materia di refezione scolastica ed in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento delle prestazioni contrattualmente dovute.

19.1 – Punto di coordinamento

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e un numero di telefax di un proprio punto di coordinamento nel quale esista sempre qualcuno preposto a rispondere.

19.2 – Responsabile del servizio

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione un referente stabile cui affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto. Tale responsabile di servizio, il cui nominativo dovrà essere comunicato al Comune, dovrà essere in possesso di idonea qualifica ed esperienza professionale, opportunamente comprovate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- a) alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- b) al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale, sulle procedure di autocontrollo;
- c) alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- d) all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi).

Tale referente dovrà altresì rapportarsi con gli organismi scolastici e la commissione mensa.

Le comunicazioni e le segnalazioni effettuate al referente devono intendersi come fatte direttamente all'impresa.

19.3 – Professionalità

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, in particolare:

- se adibito a funzioni di cuoco, dovrà essere in possesso del titolo di studio professionale ovvero avere maturato un'esperienza almeno triennale, documentabile, nella funzione di responsabile di cucina di ristorazione collettiva. Il capocuoco dovrà possedere inoltre una esperienza documentabile nella ristorazione scolastica di almeno due anni;
- se adibito a funzioni di dietista, dovrà essere in possesso del titolo di studio di laurea specifica ed aver maturato un'esperienza professionale almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'aggiudicatario dovrà avere alle proprie dipendenze un dietista e/o tecnologo alimentare.

19.4 – Composizione staff di servizio

La composizione del personale dipendente dell'appaltatore, nella garanzia dei principi sopra indicati, dovrà essere comunicata al competente ufficio comunale una settimana prima, e non oltre, dell'inizio delle attività di ciascun anno scolastico.

L'elenco dovrà riportare il nominativo del personale impiegato, la professionalità/ qualifica, l'indicazione delle mansioni espletate, il tipo di rapporto contrattuale e l'orario giornaliero di

lavoro.

La composizione dello staff dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto, sia in senso quantitativo sia per quanto concerne la stabilità e continuità del personale impiegato.

In caso di sostituzioni temporanee (per malattie, ferie, etc...) la ditta si impegna ad utilizzare personale con gli stessi requisiti del personale sostituito o superiori.

L'ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Gli elenchi presentati ai sensi del presente articolo, dovranno essere mantenuti costantemente aggiornati a cura della ditta ed ogni variazione, intervenuta in qualsiasi periodo dell'anno, dovrà essere immediatamente comunicata al competente ufficio comunale.

19.5 – Osservanza dei contratti collettivi

La ditta aggiudicataria dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio, i contratti collettivi e gli accordi integrativi previsti per la categoria e le norme per l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Ai sensi dell'art. 2 del D.L. 25.9.2002, convertito in legge n. 266/2002, la ditta aggiudicataria dovrà presentare la certificazione relativa alla regolarità contributiva.

L'Amministrazione, in caso di violazione degli obblighi contributivi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze ad essa denunciate dall'ispettorato del lavoro o degli enti previdenziali, si riserva il diritto di operare una ritenuta pari, nel massimo, al 20% (venti per cento) dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato o gli enti previdenziali predetti avranno dichiarato che l'impresa si sia posta in regola, né questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardo di pagamento.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

L'appaltatore si impegna infine al rispetto delle disposizioni contenute nel protocollo d'intesa per la qualità, la regolarità e la sicurezza del lavoro e delle prestazioni negli appalti, nelle forniture e nei servizi pubblici, approvato con Deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna 1881/2003, pubblicata su Bollettino Ufficiale n. 96 del 4.7.2003.

19.6 – Rispetto della normativa previdenziale ed assistenziale

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

19.7 – Rispetto della normativa in materia di sicurezza

La Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 626/94 e s.m. ed integrazioni.

In tal senso la ditta è obbligata ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio. Tali obblighi a carico della ditta si estendono alla tutela dei dipendenti comunali che svolgano le funzioni di controllo di cui all'art. 2 del presente CSA.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- presentare un'autocertificazione di attestazione dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, attenendosi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 626/94;
- provvedere alla formazione ed all'informazione del personale addetto;
- redigere i piani di emergenza e di evacuazione dei locali destinati al servizio;
- garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato per la lotta all'incendio (nuclei gestione emergenza) e per il primo soccorso, come comprovato da apposita documentazione;
- informare il competente ufficio comunale, tramite il proprio personale, della rilevata esistenza di fattori di rischio relativi alle strutture ed alle attrezzature.

19.8 – Formazione ed aggiornamento professionale

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale obbligandosi ad eseguire corsi d'aggiornamento professionale periodici, nei confronti del proprio personale, nei diversi ruoli utilizzato per il servizio di ristorazione scolastica.

Dell'effettuazioni di tali corsi dovrà essere data comunicazione al competente ufficio comunale.

19.9 – Controlli sulla salute del personale addetto.

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

19.10 – Igiene del personale

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

19.11 – Norme comportamentali

Il personale in servizio, dipendente della ditta e degli eventuali subappaltatori, dovrà:

- 1) tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- 2) segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- 3) ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- 4) consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- 5) mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a

conoscenza nell'espletamento del servizio;

6) attenersi, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti.

19.12 – Vestiario

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

19.13 – Responsabilità sull'operato del personale

La Ditta appaltatrice assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di settore e delle prescrizioni e standard di servizio previsti dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non mantenga un comportamento corretto. La ditta dovrà provvedervi entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione, pena, in difetto, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dal presente CSA.

Art.20- LOCALI ED ATTREZZATURE COMUNALI

L'Amministrazione Comunale di Castell'Arquato concede alla Ditta l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature di cui le mense sono dotate, per il servizio di ristorazione scolastica.

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare alla Ditta.

Di tutto il complesso di beni mobili ed immobili affidati la Ditta deve farne uso esclusivamente secondo le destinazioni specificate nel presente capitolato e con l'obbligo della restituzione nello stesso stato in cui si trovano al momento della consegna, alla cessazione del contratto, tenuto conto del deperimento causato dal normale uso. In caso di ammanco di materiale e rotture ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente.

Art. 21- ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE

La Ditta al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a provvedere ad ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio, stoviglie, posate, bicchieri, tovagliato, pentolame e a integrare in qualsiasi momento e a sue spese, la dotazione strumentale della cucina con apparecchi e attrezzature conformi alla vigente normativa come ad esempio frigo-congelatore, frigoriferi, forni, bilance, carrelli termici, robot, che resteranno di proprietà dell'Ente.

Art. 22 – ONERI DI MANUTENZIONE

Sono a carico della Ditta gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale gli oneri e le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali. Sono altresì a carico dell'Amministrazione Comunale le spese di riscaldamento, gas, luce acqua inerenti il funzionamento della mensa.

ART. 23-RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o per cause connesse allo stesso, anche se eseguito da terzi.

A tal fine la Ditta aggiudicataria deve stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, con un massimale non inferiore ad € 516.000 per sinistro blocco unico e di euro 250.000 per persona , a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione del servizio di ristorazione, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio del servizio. L'esecuzione del servizio oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione del servizio e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato (17/09/2012), la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 24 – ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

- 1) messa a disposizione dei locali, delle attrezzature di cui la mensa è attualmente dotata per l'intera durata dell'appalto;
- 2) fornitura di acqua, gas ed energia elettrica necessari al funzionamento degli impianti utilizzati per l'esplicazione del servizio nell'ambito scolastico;
- 3) manutenzione straordinaria dei locali e degli arredi in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente dell'I.A. che faranno carico a quest'ultima;
- 4) a cooperare con la Ditta per la piena ed efficace attuazione dei servizi aggiuntivi proposti dalla stessa relazione tecnica presentata unitamente all'offerta.

ART. 25 DIVIETO DI CESSIONE DELL'APPALTO O SUB CONCESSIONE – SUBAPPALTO

E' vietata alla ditta appaltatrice , sotto pena di rescissione " de iure" del contratto ,la cessione totale o parziale ed il subappalto del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto e dell'incameramento della cauzione.

ART. 26 – CORRISPETTIVO

Spetta all'Appaltatore il corrispettivo dell'appalto calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto consumato dai commensali; nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Appaltatore;

La fatturazione verrà eseguita dall'Appaltatore alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti effettivamente consumati. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione;

Spetta all'Appaltatore, al fine di evitare ogni eventuale contestazione, redarre prospetti riepilogativi giornalieri indicanti il numero dei pasti erogati e suddivisi per tipologie; analogamente dovranno essere predisposti prospetti riassuntivi mensili.

Le fatture verranno liquidate a 60 giorni data fattura fine mese.

ART. 27 REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi offerti in sede di gara rimarranno fissi ed invariati sino al 30.06.2015, fatta salva l'applicazione - su richiesta dell'appaltatore o dell'Ente appaltante - con decorrenza 01.09.2013 degli incrementi o decrementi percentuali rilevati dell' ISTAT (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati). Qualora la richiesta di cui sopra venga presentata successivamente alle date sopra indicate, la decorrenza dei nuovi prezzi, coinciderà con la data di acquisizione o formulazione della richiesta da parte dell'Ente appaltante.

ART. 28 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE ED ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicazione dell'appalto avviene con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con applicazione dei criteri esplicitati nel disciplinare di gara, determinata in base ai seguenti elementi:

PREZZO: punteggio massimo assegnabile: 40 punti

QUALITA': punteggio massimo assegnabile: 60 punti

La valutazione verrà effettuata da apposita Commissione di Gara nominata con Determina del Responsabile del Servizio Socio – Culturale dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

La Ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica:

- il prezzo per singolo pasto, IVA esclusa, comprensivo dei costi inerenti a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta ed a tutte le attività aggiuntive che la Ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere nella mensa scolastica (art. 2 comma 3) ;

All'Impresa che avrà offerto il prezzo per singolo pasto - per alunni delle scuole dell'Infanzia e primarie - più basso (i.v.a. esclusa) verranno attribuiti 40 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

$$\frac{35 \times \text{importo offerta con prezzo più basso}}{\text{importo offerta in esame}}$$

Il punteggio relativo alla qualità (punteggio massimo assegnabile = 60) è attribuito sulla base della valutazione dei seguenti elementi:

- 1) Organizzazione fornitura alimenti e confezionamento pasto (punteggio massimo 35 punti)
- 2) Servizi aggiuntivi prestati dalla Ditta (punteggio massimo 25 punti).

1) Organizzazione della fornitura alimenti e confezionamento pasto

Punteggio massimo: 35 punti

- Risorse umane dedicate all'esecuzione ed allo svolgimento di tutte le attività previste dal Capitolato comprese quelle relative ai servizi aggiuntivi offerti
Punteggio massimo: 6 punti
- Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 22005 relativa alla rintracciabilità
Punteggio massimo: 3 punti
- Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 relativa alla progettazione ed erogazione servizi e prodotti di ristorazione
Punteggio massimo: 2 punti
- Possesso certificazione di qualità SA 8000 relativa al sistema di responsabilità sociale d'impresa
Punteggio massimo: 4 punti
- Possesso certificazione dei controlli del processo di produzione e della gestione aziendale relativamente ai prodotti di agricoltura biologica
Punteggio massimo: 4 punti
- Disponibilità di almeno un centro di cottura alternativo in proprietà o affitto o in locazione per il periodo di durata del presente contratto adeguatamente attrezzato, situato ad una distanza chilometrica stradale non superiore a Km 20 dal Comune di Castell'Arquato
Punteggio massimo: 10 punti
- Strategie di intervento della ditta nella gestione di imprevisti, emergenze o temporanee difficoltà nella gestione del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione dei locali mensa
Punteggio massimo: 6 punti

2) Servizi aggiuntivi proposti dalla Ditta punteggio massimo: 25 punti

- Elenco di prodotti biologici offerti oltre a quelli obbligatoriamente previsti dal capitolato
Punteggio massimo: 5 punti
- Fornitura di prodotti locali, tipici e tradizionali
Punteggio massimo: 10 punti
- Proposte migliorative inerenti il servizio da erogare o facilitazioni
Punteggio massimo 10

Ogni ditta concorrente formulerà il prezzo offerto per ognuna delle voci sopra elencate. NON sono ammesse offerte in aumento.

Ai fini della valutazione degli elementi relativi alla qualità la Ditta concorrente è tenuta a presentare, unitamente all'offerta economica, una relazione tecnica articolata in due parti:

nella prima parte, intitolata "Organizzazione della fornitura alimenti e confezionamento pasto", dovranno essere obbligatoriamente trattati ed approfonditi tutti gli elementi di valutazione (come elencati al punto 1);

nella seconda parte, intitolata "Servizi aggiuntivi proposti dalla Ditta," dovranno essere trattati solo i punti inerenti ai servizi aggiuntivi che la Ditta concorrente intende

effettivamente prestare nel corso di durata dell'appalto, in caso di aggiudicazione.

Qualora la Ditta concorrente non intendesse offrire nessun servizio aggiuntivo, la relazione tecnica sarà limitata alla prima parte: in quest'ultima ipotesi alla Ditta non potrà essere attribuito nessuno dei 25 punti disponibili per l'elemento 2.

Non verranno presi in considerazione servizi aggiuntivi diversi da quelli elencati nel presente articolo al punto 2 .

Inoltre, per facilitare la predisposizione della relazione di cui sopra, si forniscono , ulteriori precisazioni in ordine ai singoli argomenti da trattare nella prima parte ed ai servizi aggiuntivi proponibili (seconda parte).

Prospetto delle precisazioni sugli elementi da trattare nella relazione tecnica (1° parte)

Elemento considerato ai fini della valutazione degli aspetti qualitativi	Precisazioni
<ul style="list-style-type: none"> • Risorse umane dedicate all'esecuzione del servizio 	<p>n° di persone dedicate ; monte ore lavorative, settimanali compiti assegnati a ciascun soggetto qualifica professionale e tecnica dei soggetti modalità di organizzazione delle attività</p>
<p>Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 22005 relativa alla rintracciabilità Possesso certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 relativa alla progettazione ed erogazione servizi e prodotti di ristorazione Possesso certificazione SA 8000 relativa al sistema di responsabilità sociale d'impresa Possesso certificazione dei controlli del processo di produzione e della gestione aziendale relativamente ai prodotti di agricoltura biologica</p>	<p>Alla ditta, si chiede di allegare copia dei certificati attestanti le certificazioni di qualità in suo possesso, da cui si evinca il l'oggetto e la data di scadenza del certificato .</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilità di almeno un centro di cottura alternativo in proprietà o in locazione o in affitto per il periodo di durata del presente contratto adeguatamente attrezzato , situato ad una distanza chilometrica stradale non superiore a Km 20 dalla sede del Comune di Castell'Arquato (sede Minicipale, come percorrenza minima stradale) 	<p>Si chiede di dimostrare la possibilità di utilizzare un centro di cottura alternativo, risultante dal titolo di proprietà o contratto di affitto registrato, idoneo sotto il profilo igienico/sanitario , adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge ,da utilizzare in caso di bisogno, qualora la Ditta per cause non prevedibili, sia impossibilitata a garantire il confezionamento dei pasti presso la cucina della mensa scolastica. Occorre indicare l'esatta ubicazione del Centro di cottura alternativo</p> <p>Per una distanza fino a 10 Km dal territorio del Comune di Castell'Arquato punti 10 Per una distanza da 11 Km a 20 Km dal territorio del Comune di Castell'Arquato punti 6 Oltre 20 Km punti 0</p> <p>Si richiede di allegare copia di autorizzazione sanitaria e contratto di</p>

	proprietà o locazione o affitto
Strategie di intervento della ditta nella gestione di imprevisti, emergenze o temporanee difficoltà nella gestione del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione dei locali mensa	<p>Si chiede di esporre procedure e contromisure organizzative idonee a garantire la continuità e la regolarità della fornitura :</p> <p>in situazioni di emergenza, necessità di variazioni improvvise del programma di produzione pasti per causa di forza maggiore, consegna di derrate inutilizzabili e casi analoghi</p> <p>per i quali occorra intervenire con la consegna di derrate sostitutive</p> <p>in situazioni di temporanea indisponibilità sul mercato di derrate biologiche o convenzionali</p>

Prospetto delle precisazioni sui servizi aggiuntivi proponibili (relazione tecnica - 2 parte).

<p>Ulteriori prodotti biologici offerti oltre a quelli obbligatoriamente previsti dal capitolato</p>	<p>Si chiede di elencare le derrate biologiche che la ditta è disposta a fornire in aggiunta a quelle già previste dal capitolato. La scelta delle derrate deve avvenire nell'ambito delle seguenti derrate convenzionali :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pane - focaccia, panini al latte, - crostata, ciambella, - pasta all'uovo surgelata per lasagne, - confettura extra - farina "0" e mais - riso e pasta
<p>Fornitura di prodotti locali, tipici e tradizionali</p>	<p>Si chiede di presentare un elenco di prodotti locali ,tipici e tradizionali che la ditta è disposta a fornire con i dati e le notizie necessarie per poter effettuare una valutazione del/i prodotto/i interessato/i, (dichiarazione allegata , riguardante gli accordi sottoscritti con le aziende locali interessate).</p>
<p>Proposte migliorative inerenti il servizio da erogare o facilitazioni offerte all'Ente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fornitura di dolci tipici in occasione delle festività natalizie, pasquali, festa di carnevale - Predisposizione di progetti di educazione alimentare, collaborazione con la scuola e il comune per realizzazione di progetti di educazione alimentare - Pasto gratuito per alunni di famiglie con difficoltà economiche certificati dal servizio sociale.

Art.29 - PENALI E SANZIONI

In caso di omessa o non corretta esecuzione - anche parziale - del servizio in appalto, nonché per accertata violazione di specifici obblighi e/o divieti stabiliti dal Capitolato nonché da disposizioni legislative o regolamentari disciplinanti il servizio, l'Ente si riserva di applicare a carico del Gestore una penale, sulla base dei criteri di gradualità di seguito riportati, fatto salvo l'addebito allo stesso degli eventuali ulteriori danni a persone e/o cose direttamente connesse alle infrazioni contestate:

Causale infrazione contestata	Penalità
<p>Per sospensione del servizio:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Euro 1.500,00 per il primo giorno di sospensione - Euro 2.500,00 per ogni singolo giorno successivo

Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari	- €uro 500,00 per la prima infrazione - €uro 1.000,00 per la infrazioni successive
Per carenze sotto l'aspetto quantitativo dei pasti somministrati (per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo (espressamente indicate per porzione cotto/crudo), quando rilevato su una media di 10 piatti in distribuzione, ed in assenza di immediata integrazione)	- €uro 250,00 per la prima infrazione - €uro 500,00 per la infrazioni successive
per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di +/-10 minuti:	- €uro 100,00 per la prima infrazione - €uro 200,00 per la infrazioni successive
nel caso di forniture con cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio scelto dall'Ente Committente	- €uro 1.000,00 per la prima infrazione -- €uro 2.000,00 per la infrazioni successive
mancato prelievo giornaliero dei campioni	- €uro 1.000,00 per la prima infrazione - €uro 2.000,00 per la infrazioni successive
per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche	- €uro 250,00 per la prima infrazione - €uro 500,00 per la infrazioni successive
per ogni violazione di quanto stabilito dal menù, in assenza di preavviso	- €uro 250,00 per la prima infrazione - €uro 500,00 per la infrazioni
per ogni mancato rispetto degli interventi di pulizia ordinaria, straordinaria e di sanificazione	-€uro 1.000,00 per la prima infrazione -€uro 2.000,00 per la infrazioni successive
altre cause di contestazione non rientranti fra quelli precedentemente contemplate:	-da un minimo di €uro 500,00 ad un massimo di €uro 5.000,00 in relazione alla gravità e recidività dell'infrazione contestata

L'applicazione delle penalità viene determinata con atto del responsabile della gestione

dell'appalto.

Da parte dell'incaricato del Comune sarà stilato un verbale di constatazione che riporterà l'inosservanza riscontrata e sarà obbligatoriamente controfirmato dal "responsabile mense" o dal capocuoco/cuoco responsabile del centro cottura ove è stata riscontrata l'inosservanza. La contestazione sarà altresì comunicata a mezzo lettera Raccomandata A.R. - eventualmente preceduta da fax - assegnando alla ditta un termine di almeno 10 giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono comunicate alla Ditta in via amministrativa.

Il totale delle penali di cui al presente articolo, non potrà comunque superare il 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto, resta salvo il diritto per l'Ente appaltante di richiedere il risarcimento degli eventuali ed ulteriori danni.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART. 30 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Cauzione provvisoria è pari al 2% dell'importo a base di gara, ai sensi dell'art. 75 del DLgs. 163/2006. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D. L.vo n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e della Finanze. La cauzione provvisoria dovrà contenere la clausola di rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, pena l'esclusione della gara e il pagamento entro 15 giorni a richiesta dell'Ente appaltante. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art 113 del D. Lvo 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la cauzione è presentata, in forza di mandato irrevocabile, dall'impresa capogruppo, in nome e per conto di tutti i concorrenti, con responsabilità solidale. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario e sarà svincolata al momento della sottoscrizione del contratto stesso da parte della ditta aggiudicataria. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva. L'Appaltatore dovrà prestare idonea cauzione, nel termine prescritto con la comunicazione di aggiudicazione ed in una delle forme indicate nel bando di gara, per un importo pari al 10% del prezzo complessivo dell'appalto, netto dall'IVA. In caso di inosservanza delle condizioni del presente capitolato o comunque di eventuali mancati pagamenti di stipendi o contributi assicurativi e previdenziali da parte dell'appaltatore nei confronti dei propri dipendenti e soci occupati nell'appalto, il committente, ferma restando l'esclusione della sua responsabilità solidale, potrà, di diritto, rivalersi di propria autorità sulla cauzione come sopra costituita e l'Appaltatore sarà tenuto a reintegrarla nel termine e con le modalità che saranno all'uopo fissate.

ART. 31 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di gravi violazioni o inadempienze contrattuali, nonché nel caso in cui siano state applicate cinque penalità di cui al precedente art. 29 nell'arco di mesi 12 nell'ambito del periodo contrattuale, ovvero qualora l'applicazione di sanzioni calcolate con le modalità previste dal precedente articolo 29 dovesse comportare il superamento del limite del 10% dell'importo contrattuale, per come sopra indicato, l'Ente potrà risolvere il contratto ed incamerare la cauzione a titolo di risarcimento danni e di penale, senza che per ciò occorra

citazione in giudizio, pronuncia di Giudice od altra formalità, convenendosi sufficiente il preavviso di 20 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione, da inviarsi mediante lettera raccomandata A.R. preceduta da fax.

L'Ente potrà procedere ipso iure ex art. 1456 C.C. alla risoluzione nei casi di gravi inadempienze nella conduzione del servizio, quali:

- a) abbandono del servizio, fatta salva la causa di forza maggiore;
 - b) grave intossicazione alimentare;
 - c) mancato impiego di almeno un cuoco in possesso di idoneo attestato/diploma di qualifica professionale e adeguata esperienza o impiego nel servizio di personale non idoneo sotto il profilo professionale o sanitario;
 - d) contegno abitualmente scorretto da parte del personale della ditta adibito al servizio;
 - e) mancato o non corretto pagamento degli oneri previdenziali;
 - f) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
 - g) cessione ad altri, in tutto o in parte - direttamente o indirettamente - di obblighi e diritti contrattuali;
 - h) mancato addestramento del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro;
 - i) non conforme applicazione delle attività di sorveglianza sanitaria nei confronti dei propri dipendenti;
 - j) mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per lo svolgimento delle attività;
 - k) quando a carico di alcuno degli amministratori della ditta sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
 - l) in caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale;
 - m) per ogni inadempienza, infrazione o fatti ivi non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 C.C. Dopo tre contestazioni formali per le quali non siano pervenute, o non siano state accolte le giustificazioni del gestore del servizio, l'Ente potrà procedere di diritto alla risoluzione del contratto.
- Nel caso di recesso dal contratto, per qualsiasi causa, da parte della ditta, saranno addebitati allo stesso, oltre agli eventuali danni, i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Amministrazione comunale per l'affidamento del servizio alla ditta che sarà risultata seconda nella graduatoria della gara o, in mancanza, ad altra ditta, provvedendo ad incamerare la cauzione definitiva.
- Nulla sarà dovuto alla ditta nel caso di recesso o di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio effettivamente prestato.
- In caso di recesso o di risoluzione del contratto d'appalto tutte le attrezzature ed arredi diverranno di piena ed immediata proprietà dell'Ente, senza che nulla sia dovuto alla ditta.

ART. 32 - FALLIMENTO DELLA DITTA

In caso di fallimento della ditta, il contratto si riterrà sciolto; ove il curatore del fallimento chiedesse di voler subentrare al contratto, l'Ente si riserva il diritto di accettare o meno la proposta.

ART. 33 – CONTROVERSIE

Tutte le controversie e divergenze che potessero sorgere tra comune e ditta e che non vengano risolte di comune accordo saranno differite ad una Commissione di tre arbitri, amichevoli compositori, scelti e nominati: uno dal Comune, uno dalla ditta, il terzo di comune accordo ed in difetto dal presidente del tribunale di Piacenza. Le spese di giudizio arbitrale saranno anticipate dalla parte che avrà presentato domanda di arbitrato. La commissione

arbitrale deciderà inappellabilmente con i poteri di amichevole composizione, anche sulle spese di giudizio.

ART. 34 - RICHIAMO DELLE NORME DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia.

ART. 35 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

ALLEGATO 1

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE MATERIE PRIME (PRODOTTI FRESCHI O SOTTOVUOTO DI PROVENIENZA NAZIONALE)

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionale.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di qualità certificata. La ditta deve essere in possesso della certificazione di qualità conforme alla normativa ISO 9000 e rispetto alla L. 155/97.

L'Amministrazione Comunale procede nel corso della gestione, a suo insindacabile giudizio, al controllo della qualità merceologica degli alimenti, anche con campionamenti effettuati attraverso laboratori specializzati e al controllo sulla qualità del piatto finito nonché al controllo presso i locali utilizzati per la preparazione dei piatti.

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

Per "qualità" s'intende quell'igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;

Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;

Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;

Etichetta con indicazione che l'alimento non contiene sostanze ed ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati;

Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;

Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;

Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);

Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;

Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, e in perfetto stato di manutenzione;

Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od a una associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);

Impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;

Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;

Fornitura regolare, a peso netto.

Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato. In aggiunta a quanto sopra specificato, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire l'impiego di prodotti provenienti da culture biologiche in misura dichiarata in sede di gara.

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate .

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi forzatura delle produzioni agricole alimentari (regolamento CEE n° 2092/91 del 24 .06.1991).

I prodotti dell'agricoltura biologica debbono quindi :

essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc);

essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale ;

possedere il marchio unico di riconoscimento “ Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE “ ed essere stati sottoposti a controllo da parte degli organismi abilitati.

GRUPPI MERCEOLOGICI

GRUPPO 1 : Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale

GRUPPO 2 : Prodotti ittici surgelati

GRUPPO 3 : Formaggi e derivati del latte

GRUPPO 4 : Salumi

GRUPPO 5 : Verdure surgelate

GRUPPO 6 : Alimenti conservati in scatola

GRUPPO 7 : Pane e prodotti da forno

GRUPPO 8 : Uova

GRUPPO 9 : Olii alimentari

GRUPPO 10 : Frutta e verdura

GRUPPO 11 : Cereali e derivati

GRUPPO 1

CARNE SUINA - PRODOTTI AVICOLI

CARNE SUINA FRESCA (lombo o carré di maiale)

Deve essere costituita da un unica pezzatura cui corrisponde il “taglio bologna” priva di grassi solidi di superficie ; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da cm.8 a cm.12 (parte anteriore e parte mediana). La lombata dovrà pervenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg .Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali allevati in territorio nazionale e macellati in stabilimenti abilitati CEE e devono riportare impresso il bollo sanitario. I tagli di carne dovranno essere disossati e confezionati sottovuoto in sacchetti di polietene trasparenti per animali, perfettamente sigillati e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettatura.

Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Azienda U.S.L. al trasporto delle carni fresche , garantendo la loro conservazione a temperature controllata . la temperatura interna prodotto deve essere compresa fra lo 0 e + 4° C.

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE

Nei riguardi delle definizioni dei tagli , delle forme di presentazione e delle qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e

1538/91 (e succ. mod.)

Tutte le carni devono essere di classe A .

PETTI DI POLLO

Petto di pollo (con forcella) : petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da “allevamenti a terra” nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario ; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco - rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura, con bollo C.E.E..

La carne dovrà essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo (ovvero femore ,tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre). Di origine nazionale devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei pollo a busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

TACCHINO

Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo e ossidazioni dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti C.E.E.-

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve :

provenire da animali nazionali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e proveniente da animali allevati a terra, nazionali, prodotti da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE e controllati sotto il profilo sanitario ;

essere macellati da non oltre 3 (tre) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione ;

essere privi di ossa e di parti legamentose ;

avere buon colorito e buona consistenza;

essere di gusto gradevole e tenera ;

non presentare caratteristiche organolettiche alterate ;

non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

La fesa di tacchino deve essere consegnata in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

CARNE BOVINA BIOLOGICA

La carne bovina deve essere fornita fresca e confezionata sottovuoto , priva di osso , ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto(vitellone cat A o sbottona cat. E di età pari a 18 – 20 mesi) e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio delle varie mense.

Le carni fresche dovranno essere provenienti da bovini nazionali recanti il marchio di carne DOC o C.I. come da D. M. 22.6.88 e D.M. 13.3.1992. La carne dovrà pervenire da allevamenti locali, con marchio carne italiana, e sull'etichetta dovranno comparire tutte le indicazioni necessarie ad individuare la provenienza biologica del prodotto.

Le carni devono essere della migliore qualità presentare buono aspetto ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevra di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968 e n.1208/1981 e n.2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e in classi di ingrassamento. Le carni bovine da fornirsi dovranno pertanto provenire da carcasse di animali maschi non castrati di età inferiore ai 18 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e con stato di ingrassamento 2(due). Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 (cinque) giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8-10 giorni dalla data di macellazione.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e certificato biologico ed essere carne di origine nazionale.

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n.64/433 recepita dalla Legge n.1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante. Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

Ove insorgessero contestazioni circa la qualità, l'idoneità e la classificazione delle carni l'Ente potrà richiedere la perizia e un giudizio di merito ad un veterinario di fiducia o appartenente al servizio Sanitario Nazionale (A.U.S.L. di Piacenza), L'Ente si riserva la facoltà di far eseguire ispezioni, campionatura ed analisi di laboratorio da parte di veterinari consulenti o appartenenti all'A.U.S.L. di Piacenza per valutare sotto ogni aspetto le carni consegnate.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di politene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le carni dovranno portare chiaramente visibili :

Le prescritte bollature sanitarie (bollo CEE)

Le bollature di classificazione , in base alla griglia CEE

Le bollature sanitarie e di classificazione devono essere effettuate con coloranti ammessi per la bollatura delle carni;

Marchi di qualità.

Le carni dovranno essere scortate da un documento di trasporto nel quale sia riportato il numero di bollo sanitario del macello o del sezionamento da cui provengono, il numero di lotto corrispondente o alla partita di carne o al numero d'identificazione del gruppo di animali o del singolo animale.

La bollatura e/o la certificazione deve garantire la verifica sanitaria degli animali in allevamento, la visita ante –mortem, l'ispezione veterinaria durante la macellazione e la corretta esecuzione dell'eliminazione degli organi a rischio , come previsto dalle attuali legislazioni.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Le modalità di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto sino al consumo , in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti. Le cosce , i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparenti.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare la Ditta produttrice, la data del confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

GRUPPO 2 : PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il pesce dovrà essere surgelato all'origine, prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere surgelato, confezionato ed etichettato a norma del D.L. 27.1.1992. Il prodotto dovrà provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D.Lgs n° 531/1992 - confezione italiana o Paesi CEE ; essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento; deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (C.M. n. 81 del 21.9.78). I tipi di pesce surgelato da utilizzare sono: filetti di merluzzo, platessa, filetto di sogliola , cuori di filetto di nasello ; il prodotto deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 20 %

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche sanitarie; i quantitativi richiesti devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile , le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente e chiaramente visibili con riproduzione del bollo sanitario riportante il n° di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi del D.Lgs.531/92.

Gli automezzi devono essere muniti di autorizzazione sanitaria per lo specifico trasporto in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

GRUPPO 3 : Formaggi e derivati del latte

CARATTERISTICHE GENERALI

I lattiero – caseari devono essere prodotti con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997.

Gli stabilimenti di trasformazione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento, in ottemperanza al DPR n. 54 del 14.01.1997.

La produzione deve essere effettuata adottando in tutte le fasi le procedure di autocontrollo al fine di garantire la sicurezza igienico – sanitaria delle produzioni.

I prodotti lattiero – caseari offerti non devono essere prodotti utilizzando quale materia prima il latte in polvere.

Nel caso di prodotti di origine protetta (DOP), la Ditta deve certificare ogni singolo prodotto della fornitura con il relativo marchio di riconoscimento che dovrà comparire sul prodotto stesso o, nel caso si tratti di tagli, sull'etichetta.

Tutti i prodotti devono essere di buona qualità sia dal punto di vista merceologico che da

quello igienico sanitario.

La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni, non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

FORMAGGI

Asiago pressato: formaggio da tavola grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente da due mungiture o da una sola mungitura, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti: sottoposto a pressatura. Maturazione in 20 – 40 giorni dalla produzione. Dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa. I singoli tagli sono confezionati sotto vuoto e debitamente etichettati: Ogni confezione riporta l'indicazione della denominazione di origine completa di relativo marchio identificativo.

Caciotta: formaggio molle con crosta, a maturazione rapida con coagulazione ed acidità naturale. Sviluppo delle proprietà gustative dopo proteolisi di limitata portata. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch'essi sottovuoto ed etichettati. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.

Crescenza: formaggio a pasta molle, dolce, di rapido consumo, prodotto con latte intero. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. La confezione dovrà essere sigillata in carta per uso alimentare; il prodotto, nei quantitativi ordinati, è consegnato in imballaggio tale da garantire la preservazione della qualità igienica e debitamente etichettato. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.

Emmental svizzero e/o olandese : formaggio duro a pasta cotta pressata, prodotto con latte di vacca intero, caratterizzato dalla presenza di occhi sferici di grandi dimensioni (superiori a 1 cm.). Pronto per il consumo dopo 4 – 6 mesi, ma a piena maturazione dopo 10 mesi. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari. Il prodotto è fornito in tagli confezionati in materiale plastico per alimenti o sottovuoto, sigillato. Ogni confezione dovrà essere debitamente etichettata.

Montasio : formaggio da tavola grasso a pasta dura , cotto , prodotto esclusivamente con latte di vacca .Utilizzato da tavola quando la stagionatura è inferiore ai due mesi.Il prodotto deve essere ottenuto da produzioni condotte in ambito nazionale, con materie prime nazionali.

Pecorino dolce: formaggio da tavole a pasta semicotta, prodotto con latte di pecora e latte vaccino. Maturazione compiuta in 20 60 giorni. . Il prodotto dovrà essere ottenuto da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch'essi sottovuoto ed etichettati.

Taleggio: formaggio a pasta molle, grasso, a pasta cruda, fabbricato con latte intero di vacca. Maturazione in 40 giorni circa. Il prodotto deve presentare le caratteristiche di maturazione completa. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch'essi sottovuoto ed etichettati.

Ricotta Biologica : è un derivato dal siero del latte vaccino; prodotto fresco a pasta molle, di maturazione rapida e pronto consumo. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni

condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Deve essere consegnata in confezioni di materiale plastico per uso alimentare, puliti, sigillati ed idonei al trasporto. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata. Il prodotto finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n. 21 del 16.11.1990. Il residuo di vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni; il prodotto deve comunque a pervenire uno (1) o due (2) giorni successivi alla data di produzione.

Mozzarella Biologica : formaggio fresco a pasta molle e filata, non salato, conservabile per breve tempo: Confezionato in liquido di governo contenente una modestissima quantità di sale. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni chiuse, sigillate, in liquido di governo (per il prodotto da consumare fresco) o sottovuoto (per il prodotto destinato alla preparazione di pizza) preconfezionato all'origine c/o lo stabilimento di produzione . Il materiale di confezionamento deve essere idoneo all'uso alimentare. Il prodotto finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n. 21 del 16.11.1990. Il residuo di vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni. La scadenza dovrà essere pari ad almeno due settimane dalla data di consegna.

- **Parmigiano Reggiano** –prodotto tipico Dop : potrà essere richiesto in confezioni sigillate e dovrà avere le seguenti caratteristiche :
ricavato da forme con crosta portante ciascuna impresso il marchio a fuoco “ parmigiano reggiano” relativa matricola ed anno di produzione ;
aroma e sapore della pasta caratteristici , fragrante, delicato , saporito ma non piccante;
stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.

- **Grana Padano** – prodotto tipico Dop Grana Padano: deve avere una stagionatura di 18 mesi. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere tipiche della specie, pertanto di sapore e aroma caratteristico, e comunque né piccante né acido, il colore dovrà essere chiaro, non dovrà presentare muffe o alterazioni di ogni tipo, quali bolle, buchi, macchie ecc. Sopra ad ogni confezione deve apparire chiaramente l'etichettatura a norme di legge e sulla crosta delle pezzature fornite dovrà essere ben visibile la marchiatura tipica. Devono comunque corrispondere a tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in riferimento alla Circolare della R.E.R. del 16.11.1990. I quantitativi richiesti dovranno essere confezionati sottovuoto. Tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto delle migliori tecniche igienico-sanitari opportunamente protetti e confezionati con materiale trasparente per alimenti ed essere conformi alle normative vigenti in quanto composizione di materiale utilizzato ed etichettatura. Il formaggio da grattugiare deve essere fornito in loco in pezzatura idonea riportante la marchiatura di origine. Le caratteristiche di stagionatura e di umidità devono essere tali da garantire la resa di un buon grattugiato.

- **Yogurt Biologico** : è ottenuto da latte fresco pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti : *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilus* che devono essere presenti in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto in concentrazione pari almeno a $1 - 5 \times 10^8$ U.F.C./gr. E' concesso l'uso di Yogurt naturale o quello ottenuto con l'aggiunta di frutta (pastorizzata) senza aggiunta di coloranti, conservanti e aromatizzanti.: lo Yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche :

aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero
privo di additivi

le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza .

Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà naturale o alla frutta e dovrà essere fornito in vasetti da gr. 125 .

- **Latte fresco pastorizzato biologico** . Il latte deve intendersi esclusivamente il prodotto con denominazione "latte fresco pastorizzato" o "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo la legge del 3.5.1989 n. 169 e Circ. Reg. n. 21 del 16.11.1990, e D.L. 9.5.901 n.

185. Dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di scadenza. I valori limiti microbiologici dovranno essere conformi a quanto indicato dalla O.M. dell'11.10.1978, modificata successivamente dell'O.M. 10.10.1985.

- Burro : Il burro deve essere di prima qualità e di origine nazionale, ottenuto dalla centrifugazione della crema di latte vaccino pastorizzato, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia sulla superficie che all'interno : non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di qualsiasi natura ; privo quindi di difetti che alterino il sapore, l'odore e l'aspetto.

Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82% deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 15.10.1925 n.562 della Legge 23.12.1956, e dalla legge 13.05.1983 n.202 e loro eventuali e successive modificazioni

TRASPORTO

I trasporti devono essere effettuati con mezzi autorizzati al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. I prodotti devono presentare temperatura massima interna di + 6°C.

GRUPPO 4 : SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E/O S. DANIELE DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge di tutela 13/02/1990, n. 26, e dal DM 15/02/1993, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Deve essere :

prodotto in stabilimenti ritenuti idonei, in base la DL 30/12/92 n. 537 e deve riportare la data di stagionatura (mese anno) OM 4/02/78

di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg e non inferiore ai 15 mesi per quelli di peso superiore.

Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

Umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990 n. 26.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI

Deve essere prodotto in stabilimenti riconosciuti idonei in base al DL 30/12/92 n. 537 e deve riportare la data di stagionatura (mese anno) OM 4/02/78 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino), all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche :

l'esterno non deve presentare patine, né odore sgradevole

il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido

la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa

non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari

la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale

l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo

non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti

gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 62/66%

I grassi devono essere il 6/10%.

GRUPPO 5 : Verdure surgelate

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle legge speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge(D.L. 27.1.1992, n.110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, nella più breve tempo possibile e in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate. Deve essere riportata la data di produzione in modo leggibile. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o a coltivazione biologica (D.L. n. 220 del 17.3.1995).

Fagiolini fini verdi

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente. Sono da escludere alla somministrazione fagiolini rinsecchiti e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva oltre a fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume.

Spinaci in foglia, biette ed erbette

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti con assenza di corpi estranei e terrosità.

Piselli fini e fagioli

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente e privo di qualsiasi difetto.

Verdure da minestrone

Il prodotto deve essere composto da almeno 11 tipi di verdura e deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito) .

Non deve presentare alterazioni indotte da parassiti,marciume o altro. I componenti devono essere surgelati singolarmente , pertanto non agglomerati .

Asparagi e carciofi

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti con assenza di corpi estranei e terrosità.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche sanitarie; i quantitativi richiesti devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati.

Gli automezzi devono essere muniti di autorizzazione sanitaria per lo specifico trasporto in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

GRUPPO 6 : Alimenti conservati in scatola

Pelati e passata di pomodoro biologici

Le confezioni dovranno essere conformi alle norme vigenti.

Per tutti i prodotti dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato contenuto nella confezione. I pomodori pelati devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latta di banda stagnata. I frutti interi, devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi (D.P.R. 11.04.1975 n.428). Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

La passata di pomodoro, confezionata in bottiglie di vetro, deve essere ottenuta dalla lavorazione del pomodoro intero, fresco, maturo, sano, ben lavato.

Zucchero semolato

Prodotto estratto dalla canna da zucchero.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0,01 mg/kg.

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione, devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

Caratteristiche merceologiche:

Zucchero riduttore: inferiore al 5%.

Sostanze estranee : assenti nel modo più assoluto glucosio, saccarosio e/o altre sostanze organiche o minerali.

Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari: assenti.

Caratteristiche organolettiche:

Colore : bianco argento o bianco latte.

Sapore : dolce, privo di sapori estranei.

Odore : caratteristico, privo di odori estranei.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze.

Imballaggio - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1000g. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario tale da raggruppare 10kg di prodotto. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento

deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Etichettatura - A norma del D.Lvo 27 gennaio 1992, n 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n. 259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

Sale iodato fine e grosso o iodurato

Sale marino ad uso commestibile denominato sale da cucina, ottenuto esclusivamente dall'acqua di mare. Il prodotto è integrato con sali iodati o di ioduro. Conforme al DM 562/1995.

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione, devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

Sostanze estranee : assenti impurità o corpi estranei.

Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari: assenti.

Caratteristiche organolettiche:

Colore : bianco argento o bianco latte.

Sapore: caratteristico privo di sapori estranei.

Odore :caratteristico, privo di odori estranei.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze. Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

Imballaggio - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1000g. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti
Etichettatura - A norma del D.Lvo 27 gennaio 1992, n 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n. 259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti. L'etichettatura deve riportare la denominazione specifica commerciale "sale marino iodurato" o "sale marino iodato" oppure "sale marino iodato o iodurato", la specifica destinazione d'uso, le modalità di conservazione avvertenze di conservazione (in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce).

Confettura extra frutti diversi

Confezioni in vetro

Descrizione - Prodotto disciplinato dal DPR n. 401/R del 8.06.1982. La confettura extra è il prodotto ottenuto dalla mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa di una sola specie di frutta. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0,01 mg/kg.

Caratteristiche minime - Il prodotto è ottenuto dalla polpa del frutto fresco, sano, pulito, esente da qualunque alterazione, non privato di alcuno dei suoi componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato per la fabbricazione dei prodotti dopo pulitura, mondatura e spuntatura. Per polpa di frutta si intende la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi.

Il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di 1 gelificante (pectina) e di un antiossidante (acido L-ascorbico).

GRUPPO 7 : pane e prodotti da forno

Pane comune

Prodotto con farine tipo 0 o 00. seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 Luglio 1967 n. 580 Titolo III art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti prevista dall'art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti prevista dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione , relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge art. 7 legge n° 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca .

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n° 580/ 67 art. 16 e precisamente :

pezzature fino a 70 g. massimo 29%

pezzature da 100 a 250 g. massimo 31%

pezzature da 1000 g. massimo 40%

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

La fornitura deve essere garantita :

in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D. M. 21 Marzo 1973 e modificazioni del D. M. 25 Giugno 1981. D.M. 26/04/93 n. 220.

in recipienti lavabili e muniti cri copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 Luglio 1967 n°580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n° 580/67 nel caso si tratti di pane speciale .

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche :
crosta dorata e croccante :

mollica deve essere morbida, ma non collosa :

alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica .

il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pasta per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 Gennaio 1992.

Crackers , fette biscottate e crostini

Devono essere prodotti in conformità al DPR n. 283 del 23/06/1993.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda cracker e fette biscottate, e non superiore al 10% con una tolleranza del 20% in peso per quanto riguarda i crostini.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n° 580 e D.M. 31 Marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere : burro, strutto e grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Biscotti

Prodotto dolciario tipico secco a marchio conosciuto e particolarmente indicato per l'alimentazione dei bambini. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono

contenere sostanze nocive; il contenuto di antiparassitari deve essere inferiore a 0,01 mg/kg; non devono contenere prodotti geneticamente modificati. I prodotti devono essere conformi al DPR n. 109 del 07.04.1999.

I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 109 del 27.01.1992.

Devono essere privi di coloranti, e aromatizzanti diversi da quelli previsti per le normative vigenti, non è conforme l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché olii e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con edulcoranti di sintesi o edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Confezionamento e trasporto

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche : il quantitativo richiesto dalla mensa deve pervenire adeguatamente confezionato e sigillato.

Gli automezzi autorizzati per il trasporto del pane, dal centro di produzione al consumo, devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca e comunque deve essere contenuto in apposite confezioni.

Le modalità di produzione di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto sino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti. Le consegne devono essere effettuate giornalmente entro le ore 9.00 su ordinazione disposta volta per volta in relazione al fabbisogno.

GRUPPO 8: uova biologiche

Le uova dovranno essere di gallina, di provenienza nazionale, fresche ed avere le caratteristiche attribuite dal Reg. 1907/90/CEE del 26/06/90 e su applicazione (1274/91) alle uova appartenenti alla categoria di qualità A o uova fresche :

categoria di peso 1 (da 65 a 70g) o 2° (da 60 a 70g)

guscio e cuticola normale, integro, pulito

camera d'aria : altezza non superiore ai 6 mm, immobile

albume : chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura

tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura

germe : sviluppo impercettibile

odore : privi di odori estranei.

Le uova di cat. A non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione.

Le uova di cat. A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori ai + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore).

Si richiede inoltre che :

non contengano residui da concimi chimici e pesticidi :

non contengano coloranti artificiali :

abbiano un basso contenuto di colesterolo ed di trigliceridi totali :

Tutto ciò deve essere riportato in quadro analitico completo e aggiornato

Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte come da art. 11 Reg. 95/69.

Non sono ammesse forniture di uova in bottiglia , senza guscio.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, purché rechino su

uno dei lati esterni in lettere chiaramente visibili e leggibili :
nome e ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato le uova
numero distintivo del centro d'imballaggio
la categoria di qualità e la categoria di peso
il numero delle uova imballate
data di durata minima e la raccomandazione per l'immagazzinaggio e utilizzazione
riferimento al sistema di allevamento

GRUPPO 9 : olii

Olio extravergine d'oliva biologico

L'olio extra - vergine di oliva, di sola origine italiana, deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia (D.M. 31.10.1987 n.509). Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità ; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuti in bottiglie scure .

Olio extravergine d'oliva

L'olio ottenuto dalla prima spremitura dell'oliva in condizioni termiche non alterabili (a freddo) ; l'olio non deve avere subito trattamenti tranne il lavaggio, la decantazione, la spremitura ,la filtrazione. Caratterizzato da bassi valori di acidità espressi in acido oleico (max 0,7 %) ed eccellenti caratteri organolettici. Deve soddisfare i requisiti del Reg. 2472 del 12/12/1997.

Il prodotto deve essere fluido, limpido, di colore giallo oro con toni di verde , di sapore leggermente fruttato, con sensazioni di dolce, non acido, non amaro, non aspro.

Le caratteristiche chimiche dell'olio extravergine devono inoltre soddisfare i requisiti del reg. CEE 1429/ 92 del 26 maggio 1992 e successive modificazioni.

GRUPPO 10 : verdura e frutta biologica

La verdura

I prodotti dovranno essere di origine italiana e stagionali, ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori o sulle bolle di consegna la provenienza nonché l'identità de produttore .

Si preferiranno prodotti provenienti da coltivazioni biologiche (legge 220 del 17.3.1995) o da ditte iscritte regolarmente agli organismi di controllo ufficialmente autorizzate con marchi riconosciuti di controllo a livello territoriale.

Dovrà presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste; essere sana ed essere giunta ad una naturale e compiuta maturazione; essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei; essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; essere priva di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine, che possano alterare i caratteri organolettici della verdura stessa. Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti, o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve; non siano stati privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili nella misura prevista.

La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni.

I prodotti orticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale

Calendario dei prodotti freschi

Gennaio: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Febbraio: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Marzo: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Aprile: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio.

Maggio: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, Sedano.

Giugno: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.

Luglio: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.

Settembre: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio.

Ottobre: Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Novembre: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Dicembre: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza.

Gli ortaggi a bulbo non dovranno essere germogliati ; cipolla e patate non trattati con raggi gamma.

Patate :

Devono essere di morfologia uniforme , dell'ultimo raccolto ed il peso minimo consentito per ogni tubero dovrà essere di g. 60 circa ed il peso massimo di g. 270 circa.

La pezzatura potrà essere inferiore a quella prescritta soltanto nei casi di prodotto novello. Sono da escludere dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di antiparassitari, colpiti da virus e da alterazioni diverse quali il gigantismo.

Le patate devono inoltre essere esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Cipolle ed aglio :

Il bulbo non dovrà presentare germogli, deve essere intero, sano, pulito e sufficientemente secco per l'uso previsto.

I legumi

Devono essere utilizzati freschi o secchi . Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti

Frutta fresca biologica

I prodotti dovranno provenire da produzioni biologiche, (AD ESCLUSIONE DI BANANE E

KIWI), o, in caso di temporanea irreperibilità del prodotto, da filiera controllata (Lotta integrata).

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richiesta, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo essere turgida , non bagnata artificialmente né trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in cella frigorifera ; non essere colpita da grandine , non essere danneggiata durante il trasporto .

La documentazione della provenienza dovrà risultare dalla bolla di consegna della merce. I prodotti frutticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

Calendario dei prodotti freschi

Gennaio: Arance, Banane, Clementine, Mandarini ,Mele, Pere, Kiwi,Limoni

Febbraio: Arance, Banane, Clementine,Mandarini, Mele, Pere, Kiwi, Limoni

Marzo: Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi,Limoni

Aprile: Arance ,Banane, Mele, Pere, Kiwi, Limoni

Maggio: Arance , Banane, Ciliegie, Fragole, Pere, Mele,Limoni.

Giugno: Albicocche, Banane, Ciliegie, Fragole,Mele, Susine, Pesche, Meloni,Limoni

Luglio: Albicocche, Banane, Mele, Susine, Pesche, Meloni.

Settembre: Pere, Mele, Banane, Pesche, Susine, Uva,Limoni

Ottobre: Arance,Banane,Pere, Mele, Susine, Uva,Limoni

Novembre: Arance, Banane, Clementine, Mandarini ,Mele, Pere, Kiwi, Cachi, Limoni

Dicembre: Arance, Banane, Clementine, Mele, Pere, Kiwi, Cachi,Limoni

Gruppo 11 : cereali e derivati

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti devono essere di buona qualità conferita come materie prime.

La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni.

RISO

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà indicata. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere

odore e sapore gradevoli che non annuncino rancidità ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti ..) e resistente alla cottura. L'umidità non deve essere superiore al 15%.

A seconda delle preparazioni si richiederà : l'uso di riso Carnaroli (risotti), Arborio (minestre).

PASTA

Deve essere pasta di semola di grano duro nei formati comuni. La pasta di semola di grano duro, ottenuta da farina preferibilmente di produzione biologica, deve possedere caratteristiche di legge di seguito indicate :

umidità massima 12,50%

ceneri su sostanza secca : minimo 0,70% - massimo 0,90%

cellulosa su sostanza secca 0.20% - massimo 0,45%

sostanze azotate : su sostanza secca : minimo 10,50%

acidità massima : gradi 4, su 10 parti di sostanza secca

numero di frammenti di insetti non superiore a 50 in 50g.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa deve essere consegnata in perfetto stato di conservazione. Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido piccante o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti.

Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farine. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti alla cottura : quella di formato grosso deve resistere non di meno di 20 minuti alla cottura. La prova di cottura viene effettuata o può essere effettuata in una cucina a discrezione dell' Amministrazione in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume senza sale.

PASTA ALL'UOVO

La pasta con l'impiego di uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr.200 di uova per ogni Kg. di semola (riferimento legislativo : deve rispondere ai requisiti microbiologici indicati nella circolare n.32 del Ministero della Sanità del 03.08.1985).

FARINA DI MAIS

La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sui prodotti del granoturco) e deve quindi rispettare le norme che regolano l'impiego dei cereali per l'alimentazione umana e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Possono essere impiegate altresì farine di mais ottenute da cereali provenienti da coltivazioni biologiche (vedi regolamento CEE n.2092/91).

FARINA

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo 0 con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche.