

COMUNE DI CUPRAMONTANA
(Provincia di Ancona)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LO SVOLGIMENTO
DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA D'INFANZIA STATALE
"CORRADI" DI CUPRAMONTANA**

ART. 1 - OGGETTO

1. L'appalto ha per oggetto:

- la preparazione e la somministrazione della colazione mattutina e del pasto nonché il lavaggio delle stoviglie per la refezione della scuola d'infanzia statale "Corradi" sita in Cupramontana, via Uncini e la pulizia dei locali concessi in uso,
- la preparazione e la somministrazione del pasto per la refezione della scuola materna privata Santa Caterina (ritiro pasti e successiva gestione distribuzione a carico della struttura);

Il servizio si svolgerà presso i locali della mensa sita in via Uncini, secondo le modalità e le prescrizioni previste nel presente capitolato.

2. Per l'esecuzione del servizio il Comune concede in uso gratuito, all'impresa aggiudicataria, i locali e le attrezzature della mensa sita a Cupramontana, via Uncini (cucina, magazzini, frigoriferi, sale refettorio, bagni, ecc.).

3. L'impresa è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, locali ed attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio con il personale dell'Ente.

4. Nel caso di specie non esistono rischi da "interferenze" e, pertanto, non è dovuta la stima dei costi della sicurezza e non è necessario dettagliare la relativa voce nel capitolato e nelle offerte economiche, fermo restando l'obbligo, per la ditta aggiudicataria, del rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori e dei soggetti con cui gli stessi entrano in contatto nell'espletamento del servizio.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è stabilita indicativamente dal 01.10.2008 al 30.06.2011.

2. Al termine del contratto, il contratto stesso decadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o di preavviso.

Il Comune si riserva la possibilità di rinnovare l'appalto (art. 57, comma 5, lett. b D.L.vo n. 163/06), per ugual periodo ed agli stessi patti e condizioni, se ed in quanto ammissibile ai sensi di legge al momento della scadenza, al fine di garantire un adeguato livello qualitativo, la continuità di rapporto tra gli operatori e gli utenti ed una convenienza economica per l'Ente.

L'aggiudicatario è comunque tenuto, al termine dell'ultima scadenza contrattuale, a proseguire la gestione del servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle stesse condizioni contrattuali in corso, nell'eventualità che l'Ente non abbia concluso le nuove procedure di gara.

3. Il servizio potrà essere revocato dall'Amministrazione comunale per ragioni organizzative o altre cause alla fine di ogni anno scolastico senza che la ditta appaltatrice possa avvalere pretesa alcuna. L'impresa aggiudicataria, in quest'ultimo caso, come in ogni altro caso di risoluzione previsto nel presente capitolato, sarà tenuta a svolgere, allo stesso prezzo in vigore al momento della risoluzione, il servizio oggetto d'appalto per il tempo necessario allo svolgimento di una nuova gara per l'affidamento del servizio in questione.

ART. 3 - NUMERO DI PASTI E VALORE DELL'APPALTO

Il numero medio giornaliero dei pasti (per n. 5 giorni/settimana) oggetto del presente appalto è così previsto:

- n. 60 merende;
- n. 60 pasti alunni Scuola Corradi;
- n. 3 pasti insegnanti Scuola Corradi;
- n. 61 pasti alunni Scuola S. Caterina;

-n. 1 pasto insegnanti Scuola S. Caterina;
pari a circa (tenuto conto delle possibili e fisiologiche assenze) n. 8250 annui relativamente alla Scuola Pubblica Corradi e n. 9500 annui relativamente alla Scuola Paritaria S. Caterina.

Lo stesso è indicato a titolo puramente orientativo e potrà essere soggetto a variazioni in aumento o in diminuzione, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

Il valore di partenza dell'appalto è pertanto stimato, presuntivamente, in circa Euro 489.750,00 (Euro quattrocentoottantanovesettecentocinquanta/00) oltre IVA (importo stimato per anno scolastico euro 81.625,00x 6 anni scolastici) come per legge corrispondenti alla fornitura, per il periodo di cui sopra, di circa n. 106.500 (centoseimilacinquecento) pasti il servizio di refezione delle scuole materne , prendendo in considerazione un prezzo a base d'asta di 5,00 Euro a pasto, oltre IVA come per legge per la materna pubblica Corradi ed un prezzo a base d'asta di 4,25 Euro a pasto, oltre IVA come per legge per la materna paritaria S. Caterina.

ART. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. L'aggiudicazione sarà effettuata in favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata e determinata come segue:

- a. **OFFERTA ECONOMICA** **MAX 40 PUNTI**
- b. **OFFERTA TECNICO QUALITATIVA** **MAX 60 PUNTI**
- TOTALE** **100 PUNTI**

2. Offerta economica (massimo 40 punti): Il punteggio massimo, pari a 40 punti, verrà attribuito all'impresa che avrà offerto il prezzo d'appalto complessivo più basso rispetto a quello a base d'appalto; il punteggio per le altre imprese verrà attribuito in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore, secondo la seguente proporzione:

$$\text{PREZZO OFFERTO} : \text{PREZZO PIU' BASSO} = 40 : X$$

3. Offerta tecnico-qualitativa (massimo 60 punti); il punteggio verrà determinato attribuendo un punteggio all'offerta secondo i seguenti criteri:

1) Criteri di selezione e di controllo dei fornitori

massimo 10 punti

2) Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti e del servizio di refettorio, con particolare riferimento all'organico, alla formazione e professionalità degli addetti dedicati al controllo e alla produzione e distribuzione dei pasti oggetto dell'appalto

massimo 20 punti

3) Descrizione del sistema che la ditta intende utilizzare per garantire la qualità del servizio, con particolare riferimento agli strumenti di verifica/controllo della qualità dei pasti e della verifica del gradimento del pasto e del servizio da parte degli utenti

massimo 10 punti

4) Disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto, a garanzia della continuità del servizio, in riferimento alla distanza chilometrica dalla sede comunale

massimo 10 punti

entro 30 km	punti 10
da 30 a 40 km	punti 6
da 40 a 50 km	punti 4
oltre 50 km	punti 0

5) Eventuali proposte migliorative, rispetto a quanto indicato nel capitolato d'appalto

massimo 10 punti

Nel raccomandare che la documentazione inerente gli elementi tecnico/qualitativi sia chiara e strettamente attinente a quanto richiesto, si dispone che tale documentazione non superi le 40 cartelle (facciate) formato A4 dattiloscritte in formato Times New Roman 12. Non verranno accettate offerte che non rispettino quanto previsto dal presente capitolato, oppure risultino difformi dalle richieste o

condizionate a clausole non previste. Saranno, inoltre, escluse le ditte che non avranno raggiunto nell'offerta tecnico-qualitativa il punteggio minimo di 30 punti. Il servizio verrà aggiudicato alla Ditta che avrà raggiunto il punteggio complessivamente maggiore.

ART. 5 - NORME GENERALI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'avvio del servizio di refezione scolastica è previsto per il 1 ottobre 2008 per il primo anno, per i successivi farà fede le date di ogni inizio di a.s.

I pasti dovranno essere preparati dal personale dell'impresa in base ai menù tipo già autorizzati dalla AUSL competente, di cui all'allegato n. "A" al presente Capitolato Speciale d'Appalto e secondo le caratteristiche e tabelle merceologiche di cui agli allegati "B" e "C" del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

I turni di refezione saranno stabiliti dalla scuola secondo gli orari delle lezioni scolastiche di ciascun istituto.

I suddetti orari possono essere suscettibili di variazioni per esigenze del servizio. Una volta definiti e comunicati all'impresa aggiudicataria devono essere osservati in modo tassativo.

Tutti i pasti caldi dovranno essere distribuiti all'utente fruitore in condizioni di servizio organolettiche ed igienico sanitarie ottimali.

Gli alimenti da consumarsi freddi dovranno essere trasformati e/o manipolati in modo tale da garantire alla consegna la perfetta idoneità igienico sanitaria.

Anche detti alimenti dovranno essere consegnati all'utente fruitore in condizioni di servizio, organolettiche ed igienico sanitarie ottimali.

In occasione delle uscite didattiche organizzate nelle scuole dovranno essere consegnati pasti freddi equivalenti, sia dal punto di vista organolettico che igienico sanitario e nutrizionale, a quelli del normale servizio mensa.

Su richiesta, dovranno essere forniti e consegnati pasti speciali per minori e per adulti che seguano particolari diete, prescritte da certificato medico rinnovato annualmente, nonché pasti speciali per motivi religiosi o per indisposizione temporanea. Anche detti alimenti dovranno essere distribuiti all'utente fruitore in condizioni di servizio organolettiche e igienico sanitarie ottimali.

La frutta deve essere somministrata idoneamente lavata.

ART. 6 - DISTRIBUZIONE PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

1. La distribuzione dei pasti, per il servizio di mensa scolastica pubblica, comprende le seguenti operazioni:

- apparecchiare i tavoli nei locali ad uso refettorio;
- porzionare e distribuire la colazione ed il pasto; è richiesto il taglio della carne, la sbucciatura ed il taglio della frutta.
- sparecchiare e pulire i tavoli e tutte le attrezzature utilizzate;
- riordinare tutti locali concessi in uso (refettori, bagni, corridoi, scale, magazzini, ecc.) per le successive pulizie che verranno effettuate da personale dell'impresa aggiudicataria dell'appalto senza ulteriori oneri per l'Ente appaltante.

2. Tutte le operazioni di cui sopra devono effettuarsi secondo procedure definite (pianificazione, esecuzione, registrazione) e con personale, metodi, mezzi e materiali propri dell'impresa.

3. Per tutte le operazioni l'impresa dovrà organizzarsi con l'organico necessario, nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni per non pregiudicare il servizio.

4. E' prevista la fornitura di tovaglia monouso.

5. E' fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelle in materiale biodegradabile avviabile al compostaggio.

6. I pasti destinati alla Scuola S. Caterina andranno riposti negli appositi contenitori forniti dalla scuola stessa.

ART. 7 - STANDARDS MINIMI DI QUALITA'

1. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato che costituirà parte integrante del contratto.

2. Tali standards sono da considerarsi minimi.

ART. 8 - PRENOTAZIONI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

1. Le prenotazioni dei pasti relativi al servizio di mensa scolastica, verranno effettuate entro le 9,30. Verranno utilizzate schede elaborate e fornite dall'impresa appaltatrice. Tali schede saranno trasmesse, al personale della cucina.

2. Alla fine di ciascun mese sarà onere dell'impresa appaltatrice inviare, al Servizio Affari Generali, foglio riepilogativo della prenotazione pasti con allegate le schede di ciascuna scuola e, limitatamente alla scuola pubblica Corradi, copia dei tabulati contenenti la registrazione delle presenze e/o assenze degli alunni e del personale (al fine di verificare chi ha usufruito del pasto).

ART. 9 - ORGANICO E COMPETENZE

1. L'impresa aggiudicataria é tenuta ad assicurare il personale necessario per la migliore esecuzione del servizio; l'organico complessivo dovrà garantire, tra le altre, le seguenti figure professionali:

A - N. 1 (uno) RESPONSABILE DELL'INTERO SERVIZIO

B - PERSONALE DI CUCINA

La ditta appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo:

- n. 1 (uno) cuoco munito di qualifica professionale rilasciata da centri professionali pubblici;

- personale generico di cucina sufficiente a garantire il regolare funzionamento del servizio.

La ditta inoltre deve individuare e comunicare a questo Ente il nominativo di un responsabile di tutto il personale di cucina, dell'organizzazione delle varie fasi di lavorazione nonché della gestione del magazzino, ordinativi forniture, ricevimento merci, organizzazione e svolgimento dell'eventuale servizio di asporto; detto direttore dovrà anche rappresentare l'interfaccia operativa dell'impresa aggiudicataria in ordine alle attività di pianificazione esecuzione e registrazione relative alla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (responsabile dell'autocontrollo HACCP).

Tutto il personale adibito al confezionamento e alla distribuzione dovrà dimostrare la propria idoneità sanitaria, come previsto dalla vigente normativa, anche mediante certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

C - PERSONALE ADDETTO ALLO SCODELLAMENTO PASTI (per il servizio di mensa scolastica Scuola Infanzia pubblica Corradi). Tale personale dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti e comunque non inferiore ad un operatore ogni cinquanta utenti o frazioni di cinquanta nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero. Tale rapporto potrà subire variazioni da concordare con l'Amministrazione Comunale, tenuto conto delle condizioni strutturali e dell'organizzazione del servizio di distribuzione.

ART. 10 - PERSONALE

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

2. Prima dell'inizio del servizio l'impresa deve trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

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

4. Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve essere dotato di indumenti di lavoro di colore diverso dagli indumenti del personale addetto ad altre mansioni (lavaggio, pulizia).

5. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, durante le ore di lavoro, non deve indossare anelli, braccialetti, orologi, e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. L'impresa aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione idonea documentazione comprovante le modalità adottate al fine della garanzia sull'idoneità sanitaria del personale.

6. L'impresa aggiudicataria é tenuta altresì a:

- assicurare l'inquadramento contrattuale del personale dipendente, secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato, ivi comprese le contribuzioni previdenziali ed assistenziali;
- osservare le leggi, regolamenti e disposizioni, che fossero emanate durante l'esecuzione del servizio, relative alle assicurazioni degli addetti alla cucina ed autisti contro gli infortuni e invalidità, ivi compresa la normativa sulla sicurezza nei posti di lavoro secondo il D.Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, la cartellonistica illustrante le norme da far rispettare; i cartelli non dovranno essere rimossi al termine dell'appalto;
- osservare l'obbligo di frequenza del personale di cucina e addetto alla distribuzione pasti a corsi di formazione, organizzati in ottemperanza alle vigenti norme.

ART. 11 - RISPETTO DELLA NORMATIVA

1. L'impresa aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.
2. L'impresa é esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente atto.

ART. 12 RESPONSABILITA' VERSO TERZI

1. E' altresì a carico dell'impresa aggiudicataria ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento dell'appalto o in conseguenza del medesimo, restando pertanto esonerato da responsabilità il Comune appaltante.

ART. 13 - IMPEGNI DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'impresa:

- 1) l'acquisto di tutte le derrate occorrenti alla preparazione dei pasti richiesti;
- 2) l'adeguamento, per il servizio di refezione scolastica, al menù predisposto e vidimato dalla A.S.U.R. competente per territorio, per il quale la Ditta si impegna, senza oneri aggiuntivi, a recepire variazioni nel corso dell'anno che dovessero rendersi necessarie per la miglior funzionalità del servizio;
- 3) l'adeguamento, per gli eventuali servizi diversi da quello di refezione scolastica, al menù concordato con il Comune di Cupramontana;
- 4) lo svolgimento con proprio personale, per il servizio di refezione scolastica, dell'attività di somministrazione dei pasti all'interno delle sale refettorio presenti nella struttura concessa in uso;
- 5) le spese per il personale impiegato dall'impresa;
- 6) la fornitura, per il servizio di refezione scolastica, delle tovagliette di carta e di ogni altro materiale monouso;
- 7) la pulizia dei locali concessi in uso ivi compresi i bagni di servizio e per gli utenti;
- 8) tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto di appalto;
- 9) i costi di tutte le attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alle norme igieniche che regolano il funzionamento di una tale struttura e delle relative zone di preparazione, dei pasti nonché dei relativi magazzini, ecc. Detti costi devono comprendere le attività di verifica a carico dell'impresa quali analisi chimiche e microbiologiche in autocontrollo, sopralluoghi di verifica da parte del personale dell'Assicurazione Qualità dell'impresa, ecc;
- 10) polizza assicurativa RCT per un massimale di almeno 774.685,34 Euro (Settecentosettantaquattromilaseicentoottantacinque/34 Euro) per danni a persone e/o cose. Inoltre la stessa Ditta aggiudicataria dovrà garantire specifica copertura assicurativa per danni derivanti da avvelenamenti e intossicazioni per l'ingestione da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati con un minimo di 258.228,40 Euro (Duecentocinquantottomiladuecentoventotto/40 Euro) per persona;
- 11) l'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle maestranze;
- 12) la partecipazione, per il servizio di refezione scolastica, ad incontri con i genitori promossi dall'ufficio comunale competente;

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di predisporre controlli sull'osservanza dei suddetti impegni da parte dell'impresa aggiudicataria riservandosi, nel caso di inosservanza di tali norme, di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

ART. 14 - IMPEGNI DEL COMUNE

1. Sono a carico del Comune:

- a) consegna della struttura, degli impianti ed attrezzature nello stato in cui si trovano.
- b) pagamento dei pasti e dell'IVA su fatture emesse mensilmente dall'impresa in base al numero dei pasti forniti;
- c) comunicazione dell'eventuale sospensione del servizio a causa di scioperi.
- d) le spese di funzionamento limitatamente a: gas, energia elettrica, telefono, acqua.

ART. 15 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1 In caso di sciopero del personale delle scuole o comunale o per qualsiasi altra causa motivata l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di sospendere totalmente o parzialmente il servizio, senza che siano dovuti indennizzi o compensi all'impresa, preavvisando la stessa con un giorno di anticipo.

2 In caso di sciopero del personale dipendente dell'impresa la stessa deve darne preavviso almeno 48 (quarantotto) ore prima e garantire la fornitura di un pasto freddo, se richiesto.

ART. 16 - PAGAMENTO PRESTAZIONI

1 Il pagamento delle forniture e delle prestazioni verrà effettuato, a seguito di presentazione delle relative fatture mensili, a 60 (sessanta) giorni dalla relativa data di protocollazione. Le fatture dovranno essere corredate dalle documentazioni relative al riepilogo mensile dei pasti prenotati ed effettivamente distribuiti, distinti per tipologia di fornitura e, limitatamente alla scuola pubblica Corradi, da copia dei tabulati contenenti la registrazione delle presenze e/o assenze degli alunni e del personale. Il pagamento stesso è subordinato alla verifica della regolarità contributiva mediante DURC.

2 Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, gli acquisti, le riparazioni o sostituzioni di macchinari ed ogni altra spesa, espressa o non espressa dal presente capitolato, necessaria per la regolare esecuzione dell'appalto.

3 Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si procede alla revisione periodica del prezzo ai sensi dell'art. 6, commi 4 e 6, legge 24.12.1993 n.537 e s. m. e i.

ART. 17 - CAUZIONE PROVVISORIA

1 La cauzione provvisoria é determinata in Euro 9.795,00 (Euro novemilasettecentonovantacinque/00) pari al 2% dell'importo netto presuntivo dell'appalto di Euro 489.750,00.

2. La Ditta dovrà dimostrare di aver costituito, in uno dei modi previsti dall'art. 75 del D.L.vo n. 163/2006 e successive modificazioni il deposito cauzionale.

3. La cauzione provvisoria, in qualsiasi modo costituita, potrà essere incamerata nel caso che l'impresa aggiudicataria non provveda a stipulare il relativo contratto entro 30 (trenta) giorni dall'invito alla firma del medesimo.

ART. 18 - VINCOLO GIURIDICO - CAUZIONE DEFINITIVA

1 L'aggiudicazione sarà comunicata all'impresa interessata via fax e con lettera raccomandata e costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata.

2 Successivamente all'approvazione della determinazione del Responsabile del Servizio di aggiudicazione dovrà addivenirsi, presso il settore amministrativo contratti, alla stipulazione del formale atto in relazione alla causale del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

3 A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'impresa aggiudicataria dovrà dimostrare di aver costituito cauzione definitiva nell'importo e nei modi previsti dall'art. 113 del D.L.vo n. 163/2006 e successive modificazioni.

4 Nel caso di inadempienza anche di una sola delle obbligazioni assunte dall'impresa aggiudicataria e, fatti salvi i maggiori diritti dell'Amministrazione Comunale, la stessa procederà all'incameramento della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

5 La cauzione verrà restituita alla scadenza del contratto e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

6 Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria trascurasse ripetutamente od in modo grave l'adempimento delle presenti condizioni ovvero risultassero violate le norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione, fatti salvi i propri maggiori diritti, procederà, in pieno diritto e senza formalità di sorta, con semplice atto amministrativo, alla risoluzione di ogni rapporto con l'impresa stessa e all'incameramento della cauzione definitiva.

ART. 19 - INVENTARIO, MANUTENZIONE E RICONSEGNA

1 All'atto della consegna degli impianti verrà redatto, in contraddittorio con l'impresa aggiudicataria, un inventario dettagliato degli impianti, delle attrezzature e degli altri beni sia della cucina centralizzata sia dei vari punti di refezione, con una descrizione del loro stato di conservazione.

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

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

4 L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'impresa stessa.

ART. 20 - CONTROLLI

1 La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

2 Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e ai magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare la corretta esecuzione del servizio, con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina, e l'osservanza di tutte le norme stabilite dal capitolato, anche avvalendosi di personale specializzato della A.S.U.R.

Per una funzionalità nel controllo l'impresa appaltatrice è obbligata a fornire al personale comunale, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

L'Amministrazione Comunale richiederà alla competente A.S.U.R. periodici controlli, anche con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad eventuali esami di laboratorio ove ritenuto necessario.

3 Il Comune attraverso proprio personale potrà effettuare verifiche sull'andamento del servizio, con la eventuale compilazione di apposita scheda report, che sarà predisposta e fornita dal competente ufficio, al fine di rilevare: mancato rispetto del menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperature dei pasti al momento della distribuzione.

4 I tecnici effettueranno controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. La campionatura del pasto giornaliero deve essere conservata almeno 48 (Quarantotto) ore in apposito contenitore e in frigorifero. I prelievi saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno facendo ricorso, se necessario, anche a fotografie. Durante i controlli il personale del centro di cottura non dovrà in nessun modo intervenire nell'attività. L'ispezione non deve

comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La fornitura può essere sospesa a giudizio dell'Amministrazione Comunale qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di comunicazione l'impresa non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto.

5 L'impresa appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

L'impresa appaltatrice dovrà predisporre e rendere in qualsiasi momento disponibile presso i locali di produzione pasti un piano di autocontrollo così come previsto dal D.Lgs. 155/97 e successive modifiche e integrazioni, in attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE. Tutta la documentazione relativa a detto piano (compreso, a puro titolo di esempio, gli elenchi dei fornitori referenziati, i relativi rapporti di validazione, ecc.) deve essere disponibile presso i citati locali.

Copia dello studio e delle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP dovrà essere resa disponibile all'Amministrazione Comunale almeno 15 (quindici) giorni prima dell'inizio del Servizio onde dare la possibilità agli Uffici preposti di concordare eventuali modifiche.

ART. 21 - PENALITA'

1 L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. L'ammontare totale annuo delle penalità non dovrà superare il 5% dell'importo totale annuo del contratto. Nel caso in cui tale evenienza abbia a verificarsi, l'Amministrazione Comunale potrà, valutata ogni condizione, procedere alla risoluzione anticipata del contratto ad esclusivo carico e responsabilità dell'impresa aggiudicataria.

In caso di recidiva specifica nel periodo di vigenza dell'appalto le penalità stabilite nel capitolato speciale saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva o qualora si verificassero, da parte dell'impresa appaltatrice, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti dell'impresa appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

2 Tipologia di inadempienze e relative sanzioni:

- a) Interruzione del servizio mensa per cause imputabili all'appaltatore: euro 10.000,00;
- b) Fornitura di frutta, generi alimentari, generi extra e derrate varie non rispondenti alle prescrizioni di cui al Capitolato: euro 500,00 al giorno;
- c) Utilizzo non autorizzato dei locali per uso diverso da quello proprio: euro 500,00 al giorno;
- d) Utilizzo da parte del personale di indumenti inadatti: euro 300,00;
- e) Inadempienza pulizia locali, impianti e attrezzature: euro 300,00 per ciascuna infrazione;
- f) Per ogni altra infrazione prevista dal presente Capitolato: euro 500,00.

3 Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente contemplati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

4 L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla notifica della contestazione. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante emissione di nota di accredito da parte dell'impresa. La relativa fattura non verrà liquidata sino al ricevimento della nota suindicata.

5 L'applicazione delle penalità é indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

6 Le penalità ed ogni altro provvedimento del Comune saranno notificati all'impresa in via amministrativa.

7 Le penalità sopra menzionate potranno essere applicate come accessorie anche nel caso le carenze sopra citate siano rilevate da organi di vigilanza preposti per legge ed indipendentemente dai relativi e specifici provvedimenti amministrativi e/o penali.

ART. 22 - ATTIVITA' DI CONCERTAZIONE

1 Limitatamente alle attività di refezione rivolte agli alunni della scuola pubblica Corradi, il Dirigente Scolastico (o suo delegato), può intervenire, di concerto con l'Amministrazione Comunale, nelle attività di controllo di cui all'art. n. 20 e di proposta di applicazione delle penalità di cui al precedente art. n. 21.

ART. 23 - SUBAPPALTO

1. E' rigorosamente vietata la cessione o il subappalto, anche parziale del presente servizio.

ART. 24 - RISOLUZIONE ANTICIPATA

1 Ogni inadempienza relativa alle norme del capitolato potrà dare luogo a formali contestazioni scritte. Qualora l'ammontare totale annuo delle penalità dovesse superare lo 0,5% (zerovirgolacinqueper cento) dell'importo totale annuo del contratto, l'Amministrazione Comunale potrà, valutata ogni condizione, procedere alla risoluzione anticipata del contratto ad esclusivo carico e responsabilità dell'impresa aggiudicataria.

2 L'Amministrazione Comunale ha comunque il diritto di risolvere anticipatamente il contratto in caso di gravi inadempienze da parte dell'impresa senza che questa possa pretendere indennizzi di sorta. L'Amministrazione comunale avrà viceversa diritto al risarcimento dei costi e dei danni derivanti dalla anticipata risoluzione del contratto.

Le seguenti infrazioni danno diritto al Comune di risolvere immediatamente il contratto:

- a) Utilizzo ripetuto di derrate non previste o non conformi al presente Capitolato Speciale;
- b) Gravi e ripetute violazioni del contratto;
- c) Sospensione ingiustificata del servizio.

La risoluzione opera con preavviso scritto di 10 (dieci) giorni a mezzo raccomandata A.R. In tale ipotesi sono a carico della Ditta i danni e gli oneri aggiuntivi rispetto a quanto previsto dal contratto nonché le spese che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo. Rispetto a tali oneri sarà operante la compensazione dell'art. 1252 del Codice Civile con gli eventuali crediti vantati dalla Ditta nei confronti del Comune.

3 Costituiranno, altresì, motivo di risoluzione anticipata del contratto a danno dell'impresa aggiudicataria:

- a) la falsità delle dichiarazioni autocertificate in sede di gara d'appalto;
- b) un uso dei locali diverso da quello stabilito in contratto;
- c) accertati casi di intossicazione alimentare;
- d) la non applicazione per recidiva specifica da parte dell'impresa aggiudicataria di quanto definito nel proprio studio e manuale di autocontrollo HACCP in ordine alla sicurezza igienico sanitaria del servizio.

ART. 25 - ESECUZIONE IN DANNO

1. Considerata la particolare natura delle prestazioni richieste dal servizio il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni, per qualsiasi motivo non rese dall'appaltatore, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrono gli estremi, di quanto previsto dal precedente art. 24 (Risoluzione anticipata).

ART. 26 – CONDIZIONI PARTICOLARI

1. Per casi particolari, dietro prescrizione del medico curante, la Ditta è tenuta a predisporre e somministrare pasti conformi alla succitata prescrizione medica senza pretendere corrispettivi aggiuntivi.

ART. 27 - SPESE ED ONERI DIVERSI

1 Tutte le spese inerenti alla presente gara di pubblico incanto, accessorie e conseguenti, saranno per intero a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 28 - DOMICILIO

1 A tutti gli effetti del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale nel Comune di Cupramontana.

ART. 29 – CONTROVERSIE

1. Ogni questione che dovesse insorgere tra Comune e Ditta, relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, non definibili in via breve tra le parti contraenti, sono deferite all'Autorità Giudiziaria Ordinaria competente.

ART. 30 RICHIAMO NORMATIVO

1. Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal D.L.vo n. 163/2006 e successive modificazioni, alle norme contrattuali previste dal Codice Civile ed alle norme vigenti in materia.
2. Il presente capitolato andrà adeguato a quanto proposto dalla ditta aggiudicataria in sede di offerta.

ART. 31 – FORO COMPETENTE

1. Il Foro competente per tutte le obbligazioni nascenti dal presente capitolato è quello di Ancona.

Cupramontana, 5/06/2008

Il Responsabile del Servizio
f.to (Dr. Vitali Paolo)

Capitolato - ALLEGATO “B”

CARATTERISTICHE DEI MENU' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

MENU'

I menù sono articolati su base stagionale (Invernale e Autunnale/Primaverile). Ciascun menù stagionale è articolato su base settimanale per un totale di 4 (quattro) menù settimanali.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere a quelli indicati nel menù previsto (Allegato “A” al presente capitolato speciale) o concordati dalle parti.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate o sospensione cautelativa di un fornitore in seguito a risultati positivi delle analisi eseguite in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di verifiche ispettive con esito negativo o dubbio, presso i fornitori;
- tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con gli uffici competenti con comunicazione scritta e trasmessa via fax;
- su segnalazione della dietista della A.U.S.L. competente per territorio e/o dell'Amministrazione Comunale a seconda delle esigenze emerse dagli utenti sulla gradibilità delle pietanze.

COMPOSIZIONE COLAZIONE E PASTO

La composizione del pasto per ogni utente è così articolata:

- primo piatto,
- secondo piatto,
- contorno,
- pane,
- frutta,
- acqua del rubinetto.

La composizione della colazione mattutina è così articolata:

- frutta sbucciata.

QUANTITA' IN VOLUMI E PESI

L'impresa aggiudicatrice dovrà predisporre una tabella, che presenterà prima dell'avvio della fornitura, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte e crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Gli strumenti utilizzati per questo e/o per gli altri controlli previsti, dovranno essere calibrati e/o comunque periodicamente verificati.

TIPOLOGIA DEI PASTI

La tipologia dei pasti sarà quella prevista dal menù di cui all'Allegato “A” del presente capitolato speciale, salvo eventuali variazioni, come previste dal punto successivo.

VARIAZIONI DEL MENU'

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale ed, eventualmente, con l'ausilio di una dietista all'uopo indicata dalla AUSL competente per territorio.

Nessuna variazione dei menù o delle modalità di preparazione previste dal manuale di autocontrollo HACCP, potrà essere effettuata senza la specifica autorizzazione dell'Ufficio competente.

Di norma, le variazioni del menù, potranno avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, attestati dai questionari compilati nelle scuole da insegnanti e personale addetto alla distribuzione e su consulenza della dietista della AUSL competente per territorio.

TABELLE DIETETICHE

I pasti devono rispettare le grammature indicate dal competente servizio dell'AUSL territoriale nel rispetto del menù di cui al precedente Allegato "A" e delle tabelle merceologiche di cui al successivo allegato "C" del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle merceologiche e condizioni di somministrazione degli alimenti di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto in considerazione delle seguenti varianti:

- cambio stagionale;
- grado accettabilità degli utenti;
- necessità di sperimentazione;
- ulteriori inserimenti prodotti biologici.

DIETE SPECIALI

La ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico e portatori di allergie alimentari.

La richiesta per le diete speciali deve essere effettuata dal medico curante o dallo specialista del richiedente con certificato medico elencante chiaramente e specificamente gli alimenti da non somministrare.

Potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etnico-religiose.

L'impresa dovrà predisporre diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, richieste nella prenotazione dei pasti del giorno. Tali diete sono costituite da pasta o riso in bianco, una verdura ed una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

INTRODUZIONE NUOVI PIATTI E ALIMENTI ALTERNATIVI

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa deve presentare all'ufficio competente, le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nonché copia delle eventuali integrazioni dello studio o procedure o attività previste dal manuale di autocontrollo HACCP.

CONDIMENTI

Le verdure cotte o crude dovranno essere condite nei refettori con olio extravergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione (dopo aver verificato se è da tutti gradito), oppure disposto nei vari tavoli del refettorio in idonei contenitori protetti.

Allo scopo del mantenimento delle caratteristiche organolettiche, ad alcuni alimenti può essere aggiunta, previa comunicazione all'Amministrazione, parte dell'acqua della cottura (ad esempio per le paste asciutte) o altri liquidi di governo.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare parmigiano reggiano, o prodotti similari, che deve essere grattugiato in giornata. Per il condimento a cotto e a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

RIUTILIZZO

E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi preparati.

In caso di eccessi legati a qualsivoglia causa (ad esempio: budino, yogurt, frutta, ketchup,...) gli operatori addetti alla distribuzione dovranno riconsegnare tali alimenti in cucina con il ritiro dei vuoti. Tutti i cibi preparati e non utilizzati per la somministrazione dovranno essere eliminati secondo metodologia da definirsi con apposita procedura del manuale di autocontrollo HACCP.

=====

Capitolato - ALLEGATO “C”

TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI CARATTERISTICHE – QUALITA’

Ad ogni pranzo deve essere fornita frutta fresca di stagione alternata. Nel periodo invernale: mele, pere, arance, mandaranci, kiwi, uva, cachi. Mentre nei periodo estivo: mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, ciliege, melone, anguria, fragole.

Le banane devono essere fornite almeno una volta la settimana, quando non sono previste per la merenda.

PANE

In base alla legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni nonché al vigente D.P.R. n. 502 del 30/11/1998 e successive modificazioni, regolanti la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 é denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune, in forma di filoncini, ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiuntivi.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Per le pezzature da 600 a 1000 grammi l'acqua non deve superare il 40%.

Per pane integrale si intende quel prodotto costituito da farina integrale, lievito, sale ed acqua. La farina integrale deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

Entrambe i prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

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

In base al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, la fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi.

PASTA

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, del tipo “00”, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo l'osservanza delle disposizioni del D.P.R. 187/2001 e, in particolare dell'art. 6 del citato D.P.R.

Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti. Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge. Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione;
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe;
- c) aspetto uniforme;
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegato menù (Allegato “A”).

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

GLI GNOCCHI devono avere la seguente composizione: fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "OO", semola, acqua e sale.

PASTE RIPIENE

Per le paste con aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione, come previsto dal D.P.R. 187/2001.

I tortellini e ravioli devono essere freschi e di produzione artigianale, con il ripieno privo di spezie, salumi o carne di maiale.

FARINA

In base al titolo 2 della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modificazioni e integrazioni, la farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n. 325 del 18/03/1958 e successive modifiche e integrazioni, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà .

Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

Non deve presentare difetti come: striature e veiolature interne ed é escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù , e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente).

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla Legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

Il riso deve essere di tipo fino sottoposto a trattamenti parboiled, oppure di tipo integrale.

BISCOTTI E FETTE BISCOTTATE

I biscotti, per la merenda devono essere di tipo frollini, e "gallette"; le fette biscottate devono essere fornite secondo le norme vigenti di Legge sulla tutela igienico sanitaria degli alimenti (D.P.R. n.128 del 07/04/1999 e successive modifiche e integrazioni), il tipo e la marca di produzione saranno concordati con persone incaricate.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata "VITELLONE DI 1° QUALITÀ", per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare ACIS n. 11 del 11.02.1953 concernente la "Classificazione nazionale dei bovini da macello", di età non superiore ai 24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche fa riferimento al D. Lgs. n. 286 del 18/04/1994 (in attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE) e successive modifiche e integrazioni.

La normativa di settore nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la qualificazione sanitaria della carne bovina a favore della salute dei cittadini, assicurando nel contempo un più incisivo controllo sulla salubrità delle produzioni, ha istituito il "Certificato di garanzia di produzione delle carni bovine", che documenta, per ogni singolo capo, le modalità di allevamento e di produzione. In base al Reg. CE n. 1760/2000, si prevede la piena assunzione delle responsabilità da parte del produttore che, con un certificato sottoscritto personalmente ed avallato dal medico veterinario aziendale, garantisce la sicurezza delle modalità di allevamento di ogni singolo animale.

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

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

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/92, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, nonché al regolamento CEE n. 1760/2000 e n. 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà comunque riportare:

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento;
- c) il n. di macello dove é stato macellato il capo(S per sezionamento- M per macellazione);
- d) il n. di riferimento del capo macellato;
- e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.
- f) numero di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo.

Non si accettano per alcun motivo carni congelate e surgelate.

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

Le carni devono essere di prima qualità , prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, devono possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani secondo quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla normativa comunitaria.

Alla luce di quanto sopra esposto, si richiedono carni con Indicazione Geografica Protetta – IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” – Marchio 5R, prodotte secondo apposito disciplinare, nel rispetto delle norme previste dal REG/CE n. 2081/92 o, comunque, qualora gli organi di controllo ritengano rispettate tutte le garanzie richieste, carni provenienti da allevamenti locali, macellate in idonee strutture di macellazione situate all’interno della zona di produzione, prodotte da bovini nati ed allevati in Italia che assicurino, in ogni caso, i requisiti organolettici, igienico-sanitari e merceologici sopra citati.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, esclusivamente presso pubblici macelli, e sulle stesse devono essere ben visibili i prescritti bolli sanitari e di categoria.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate a temperature comprese tra 0 gradi e +4 gradi C° (Legge n. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980).

Le carni devono essere di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate. Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale. Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità .

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale e il personale di controllo della A.U.S.L. riterranno più opportuni.

La resa di mattazione del bovino non deve essere inferiore al 55%, la percentuale di osso riferito al peso complessivo del bovino macellato non deve superare il 26%.

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla Ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

Per cotoletta dovrà essere di primo taglio (escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta) e si userà quindi: coscia, lombo, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello.

Per spezzatino: tagli dell'anteriore esclusa la punta di petto e pancia.

Tutte le carni devono essere tassativamente accompagnate dall'apposito certificato sanitario di conformità.

POLLAME - CONIGLIO

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

Esse, pertanto, dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) provenire, preferibilmente, da allevamenti nazionali e, comunque, esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità a quanto previsto dalla normativa sopra citata;
- b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post-mortem da un veterinario Ufficiale;
- c) siano munite di bollo sanitario;
- d) siano convenientemente imballate in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 495/1997 con particolare riferimento al cap. XIV;
- e) siano trasportate conformemente alle disposizioni del D.P.R. 495/1997 con particolare riferimento al cap. XV e del D.P.R. n. 559/1992.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del Consiglio CEE n. 86469 del 16.09.1986.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

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

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

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

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

PROSCIUTTO COTTO

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

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

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli.

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

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

La ditta é tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

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

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere prosciutto tipo Parma in base al Decreto Ministeriale n. 253 del 15/02/1993 "Regolamento di esecuzione della Legge n. 26 del 13/02/1990, sulla tutela della denominazione di origine del tipo Prosciutto di Parma", che caratterizza i prodotti tipici con localizzazione delle zone di produzione e precisazione delle caratteristiche di allevamento, di derivazione, e di quelle organolettiche.

In particolare si stabilisce che tale prosciutto non deve subire alcun trattamento di conservazione, tranne la refrigerazione, ivi compresa la congelazione.

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

- con carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione, che non deve essere inferiore ai 10 mesi (il bollino indica la data di inizio stagionatura);
- non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- contrassegnato con un timbro indelebile e con un sigillo;
- dopo giudizio delle proprietà organolettiche effettuato mediante "spillatura", deve nuovamente essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui é inserita la parola "Parma".

BRESAOLA

Prodotto stagionato tipico della Valtellina, deriva dalla coscia di manzo o di bue. Nella preparazione possono essere utilizzati diversi tagli (fesa, sottofesa, noce) che, dopo essere stati sottoposti a toelettatura, vengono salati in vasche, per 10-15 giorni, quindi lavati, asciugati e insaccati. La stagionatura fatta a circa 15 gradi C°, durata 1 a 3 mesi.

PESCE

Alimento regolamentato dal D.Lgs. n.531 del 30/12/1992 e successive modifiche e integrazioni, in attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva

92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

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

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo la scongelazione del pesce, pari al 30% del prodotto.

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

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

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

LATTE

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

Il latte dovrà essere fresco, parzialmente scremato, pastorizzato, omogeneizzato, confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati, quando utilizzato per le merende.

Mentre il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico. sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge.

Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione".

YOGURT ALLA FRUTTA

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

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

BURRO

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

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%.

Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non é consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n. 1526, come modificata dalla legge 13.05.1983 n° 202, in difesa della genuinità del burro.

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

Non é consentito l'uso di margarine.

FORMAGGI E DERIVATI

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

I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

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

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

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

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta e tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80~90 gradi C*, con opportuna aggiunta di siero acido,

deve essere fresca, pastorizzata, morbida e di prima qualità .

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti: tra le varie tipologie di formaggio si fa riferimento allo stracchino tipo annabella, ricotta Marchigiana, tomini freschi, primo sale, mozzarella, tipo emmenthal, fontal, asiago e formaggi freschi.

Il peso di tali formaggi deve essere considerato al netto e privo di crosta. Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

ALTRI FORMAGGI

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

PARMIGIANO-REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità tipo "Parmigiano-Reggiano. Formaggio a pasta dura, cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base é costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso fra il 1° aprile e l'11 novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello Non é ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. La maturazione é naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine.

Tale tipologia di formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate;

- b) dimensioni: diametro da 35 a 45 cm
 - c) peso minimo di una forma 24 Kg
 - d) con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino
 - e) aroma e sapore della pasta caratteristici : fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
 - f) la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia;
 - g) occhiatura minuta appena visibile.
- Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto come previsto dalla vigente normativa in materia.

UOVA

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

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

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

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

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità , giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media come indicata nella tabella dietetica.

Le forniture devono riportare nella bolla:

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

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

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco";
- b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" e "Golden delicious";
- c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo "decana") e di provenienza nazionale o UE;
- d) l'uva da tavola deve essere del tipo "Regina" e "Italia";
- e) l'anguria e il melone devono essere entrambe freschi, di buona qualità e di regolare maturazione.

La fornitura della frutta deve essere la più varia possibile e le banane devono essere obbligatoriamente inviate una volta alla settimana.

VERDURE

Devono essere di stagione, di prima qualità ; fresche pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- a) piselli e fagiolini devono essere di qualità finissima;
- b) i finocchi devono essere senza fiamma;
- c) i legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei;
- d) Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero o comunque ad altre varietà di sapore dolce; le lattughe devono avere u solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

ORTAGGI, TUBERI SURGELATI

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n.110 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, asparagi, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono:

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

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi. Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara).

PRODOTTI ORTICOLI

Potranno essere forniti alcuni tipi di vegetali freschi che hanno subito mondature, lavaggio, taglio e confezionamento in buste o vaschette presso aziende di produzione che attestino di seguire le procedure di autocontrollo secondo il metodo HACCP.

La temperatura durante la produzione, imballaggio e trasporto si rifà alla normativa francese così sintetizzata:

- locali di selezione, fabbricazione, imballaggio dei prodotti: max 12°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto: max 4°C;
- i prodotti alla consegna devono avere una temperatura compresa tra 4 e 8°C; la data limite di consumo sarà uguale o inferiore a 7 giorni.

Si forniranno esclusivamente i seguenti prodotti: patate di diversa pezzatura, biette, coste, lattuga, spinaci, zucchine, finocchi.

Gli ortaggi da consumarsi crudi dovranno subire un ulteriore lavaggio risciacquo e asciugatura del prodotto presso la cucina della stessa mensa interscolastica. Le confezioni oltre ad essere conformi al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

PATATE

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g.60 per ogni tubero e massimo di g.270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.

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

Sono, inoltre, esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virali, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

POMODORI PELATI

Essi devono essere di prima qualità , di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia.

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

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982 in attuazione della direttiva n.76/893/CEE relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

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

SURGELATI

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

CONFETTURE DI FRUTTA E MARMELLATE

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

ZUCCHERO

Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana. Le confezioni devono essere da Kg.1.

MIELE

Usato per dolcificare, deve essere di api e di buona qualità, in base al D.M. 20.07.1984, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi liquida. Le confezioni devono essere quelle "alberghiere" monoporzione.

CIOCCOLATO AL LATTE

Deve essere di ottima qualità (in base alla legge n° 351 del 30.04.1976, al D.Lgs. n. 178 del 12.06.2003 e alla direttiva 2000/36/CE: direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23/06/2000, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana).

SUCCO DI FRUTTA

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

UOVO AL CIOCCOLATO

Da fornirsi nel periodo pasquale dal peso di 30 gr. cadauno, prodotto con cioccolato al latte. Composizione: zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitine, aromi.

PANDORO

Fornito nel periodo pre-natalizio, deve essere un prodotto da forno con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, burro, zucchero, lievito naturale, emulsionante: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao, aromi.

DOLCI

Si accettano esclusivamente prodotti cotti al forno ed etichettati regolarmente. Ingredienti: farina di grano tenero "00", margarina, uova, olio di semi di arachide (o altro monoseme), latte, burro, zucchero, sale e aromi.

BUDINO

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

CROSTATINE DI MARMELLATA

Ingredienti: farina di grano tenero "00", burro, margarina vegetale, zucchero, uova pastorizzate, sale, aromi naturali, vanillina. Per la farcitura: marmellata di pesche, albicocche, ecc.

Si potranno fornire altri tipi di dolce confezionati (minicake, torte secche, ecc.) la cui composizione dovrà rispondere alle normative igieniche vigenti ed essere sempre sottoposta alla Dietista della A.U.S.L. per la sua approvazione.

VARIE:

PANE GRATTUGIATO

Deve essere in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992, come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003, ed essere conforme alla Legge 4.07.1967, n. 580.

Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

SALSA KETCHUP MONODOSE

Fornita in bustine monodose. Avrà la seguente composizione: concentrato di pomodoro, aceto di vino, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, sale, addensante: gomma di guar, farina di semi di carrube, spezie.

ZAFFERANO

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

PESTO

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

LEGUMI SECCHI

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

CROSTINI

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

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

LIEVITO DI BIRRA

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'Olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Devono essere forniti periodicamente, da parte della Ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Sono esclusi gli oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (Legge 13.11.1960 n° 1407, art. 1, 2, 3 sostituiti dal regolamento CEE n. 1915/87 e dal Regolamento CEE n.2568/91 della Commissione dell'11/07/1991).

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitrizzazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 31/10/87 n. 509 e successive modifiche e integrazioni.

L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni.

Saranno scartati i contenitori che connettono olio extravergine d'oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere Acetobacter.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.

La preparazione degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e alle successive norme di attuazione contenute nel D.P.R. 14.03.1968 n° 773 e successive modifiche ed integrazioni.

ACQUA

Secondo il D.M. n. 542/1992 e il D.Lgs. n. 105/1992 e successive modifiche ed integrazioni, riguardanti i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 per litro. La Ditta aggiudicataria dovrà, prima della fornitura, controllare che sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale siano riportate le seguenti indicazioni:

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

Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non "minerali".

Si richiede che la Ditta somministri acqua oligominerale. Tale acqua deve essere contenuta in bottiglie di vetro oppure in cartoni, da 1 litro, che garantiscano l'igienicità del prodotto e la biodegradabilità dell'imballaggio pari ad almeno il 90%. I recipienti devono inoltre:

- essere prodotti secondo le vigenti disposizioni di Legge;
- riportare le generalità della Ditta produttrice;
- essere conformi alle norme igienico-sanitarie in vigore;
- essere mantenuti in ottimo stato di conservazione.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria deve accertare che sui prodotti alimentari da essa somministrati sia presente l'etichettatura propria dei prodotti destinati al consumatore finale secondo quanto previsto dall'art. 1, comma 2°, del D.Lgs. 109/1992 come modificato dal D.Lgs. n. 181/2003.

L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori non artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita.

L'etichetta deve riportare:

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

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione: "Da consumarsi preferibilmente entro..... ", nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, nel rispetto delle indicazioni date dall'art. 10.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE: OPERAZIONI PRELIMINARI

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

Sono da considerarsi vincolanti le operazioni di seguito descritte:

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

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

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

LINEA REFRIGERATA

E' vietata, di norma, la preparazione di derrate il giorno precedente la cottura.

Per talune preparazioni tale pratica potrà essere ammessa (previa motivata richiesta all'Amministrazione dell'impresa aggiudicataria) purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i 1° e i 6° C.

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

Tale metodologia é utilizzabile solo usando idoneo abbattitore di temperatura, é tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti in cella, a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

=====