

COMUNE DI CAVAGNOLO

PROVINCIA DI TORINO

Via C. Colombo n.168 CAP.10020

Tel 011/9151157 – 9151565

Fax 011/9151157

Codice Fiscale 82500670011

P.Iva 01864760010

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
MENSA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA ,
E PULIZIA LOCALI.***

PERIODO: DAL 01/01/2012 AL 31/12/2014

MEDIANTE PROCEDURA APERTA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA , E PULIZIA LOCALI.
PERIODO: dal 01/01/2012 al 31/12/2014**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

- ◆ l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di refezione scolastica per la preparazione, il confezionamento, la distribuzione dei pasti nonché delle pulizie e del riassetto dei locali destinati alla somministrazione dei pasti, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia, primaria per le ulteriori attività promosse dal Comune di Cavagnolo;

L'importo complessivo presunto dell'appalto è stimato in Euro 192.900,00 al netto dell'I.V.A., per tutta la durata dell'Appalto di cui al successivo art. 3, ottenuto considerando n.° 16075 pasti annuali al prezzo di € 4,00 caduno.

Il numero dei pasti giornalieri sarà presumibilmente:

Scuola infanzia	n.ro 52	x 5 gg a settimana
Scuola primaria	n.ro 92	x 2 gg a settimana
Anziani a domicilio	n.ro 2	x 5 gg a settimana
Pasti dipendenti	n.ro 2	x 5 gg a settimana

Stima presunta pasti annui: n.ro 16.075

Il numero di pasti potrà variare giornalmente secondo il numero degli alunni richiedenti

L'Amministrazione Comunale (individuata in seguito come A.C.) si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti, rispetto a quelle individuate all'art. 5 del presente Capitolato e per ulteriori attività promosse dal Comune.

Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto

La preparazione e la somministrazione dei pasti avviene nei locali mensa presso il plesso scolastico di Cavagnolo.

Le preparazioni dovranno essere effettuate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità, e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.

Art. 3 - Durata del servizio ed importo a base di gara.

L'affidamento ha durata triennale e si riferisce agli anni 2012 – 2013 - 2014, con scadenza 31/12/2014. Il servizio è effettuato secondo il calendario fornito dall'A.C. e durante i periodi di svolgimento di

Firma del legale Rappresentante per accettazione

ulteriori attività promosse dal Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà prevista dall'art. 57, comma 5, lett. b), del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del contratto per ulteriori 3 anni. Il servizio sarà affidato secondo la procedura negoziata senza pubblicazione di bando. La nuova aggiudicazione sarà effettuata sulla base di una valutazione condotta dall'Amministrazione Comunale mediante specifica indagine di mercato delle condizioni di mantenimento dell'interesse pubblico e di vantaggio economico effettivo.

L'importo a base di gara è fissato in € 4,00 corrispondente al valore di ogni pasto somministrato.

Art. 4 - Valutazione di prova e valutazione periodica del servizio

- 1) L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste nel presente capitolato, l'Amministrazione appaltante ha facoltà di recedere dal contratto senza altra modalità che quella di trasmettere le proprie insindacabili, inappellabili ed incondizionate valutazioni a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.
- 2) In tale ultimo caso, l'Amministrazione potrà aggiudicare il servizio medesimo alla ditta che segue in graduatoria ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione stessa.

Art. 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, dai dipendenti comunali, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

Art. 6 - Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto.

Art. 7 – Procedura e criteri di aggiudicazione.

Il criterio di aggiudicazione è quello del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163.

Il prezzo base, in riferimento al quale i concorrenti dovranno presentare le loro offerte, è pari a € 4,00 al netto dell'IVA per ogni singolo pasto preparato.

Art. 8 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata anche I.A.) tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 9 – Revisione prezzi

Il contratto sarà oggetto di revisione a partire dal secondo anno, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dall'appaltante.

Per l'individuazione delle variazioni si assumeranno come riferimento gli indici di cui all'art. 7 del D.Lgs. 163/2006 e subordinatamente, in assenza di detta fonte, la revisione verrà operata sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.)

Art. 10 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati.

Il pagamento avverrà entro 60 giorni dal ricevimento delle fatture, previo accertamento della regolarità delle fatture stesse ed indicazione del conto dedicato ex L. 136/2010. Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto verrà risolto di diritto, ai sensi del c. 8 del medesimo art. 3. Il pagamento avverrà comunque con esclusivo riferimento al numero dei pasti effettivamente somministrati tale termine può essere sospeso nel periodo di fine anno per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario.

Per motivi contabili l'appaltatore dovrà emettere distinte fatture ognuna delle quali riferita al servizio reso (mensa scuola materna, mensa scuola elementare, mensa dipendenti, mensa centro estivo, mensa anziani, mensa insegnanti con distinta indicazione dei pasti consumati dagli insegnanti della scuola materna e quelli consumati dagli insegnanti della scuola elementare).

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Art. 11 - Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A., comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Art. 12 - Cauzione provvisoria e cauzione definitiva

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% del prezzo base indicato nel bando da prestare mediante fideiussoria bancaria o polizza assicurativa o assegno circolare intestato a "COMUNE DI CAVAGNOLO – SERVIZIO TESORERIA". La fideiussione dovrà avere validità per almeno 180 giorni dal termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Sono ammesse fideiussioni rilasciate dai soggetti ex art. 107 D.Lgs. 385/93.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle

Firma del legale Rappresentante per accettazione

norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio l'operatore economico segnala in sede di offerta il possesso del requisito e lo documenta nei modi descritti dalle norme vigenti.

La cauzione provvisoria deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva, qualora l'offerente dovesse risultare aggiudicatario (di cui all'art. 113 del codice dei contratti).

L'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo dalla scadenza del contratto.

Art. 13 - Inizio del servizio

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà iniziare improrogabilmente il giorno 09 gennaio 2012. L'A.C. si riserva di modificare la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

In caso di mancata osservanza del suddetto obbligo, l'aggiudicazione dell'appalto si intende automaticamente decaduta e il Comune è autorizzato all'introito della cauzione provvisoria, versata dall'impresa senza che questa possa accampare alcun diritto alla restituzione. Il Comune provvederà inoltre all'aggiudicazione del servizio all'impresa seconda classificata che dovrà iniziare il servizio improrogabilmente il giorno successivo alla suddetta comunicazione.

Art. 14 - Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione all'I.A.:

I locali e le attrezzature destinate alla preparazione e/o alla somministrazione dei pasti;

Tavoli, sedie, piatti, bicchieri nonché altre attrezzature e posateria.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di fornire posateria, piatti e bicchieri a causa di rotture e in caso di necessità acquistare attrezzature necessarie all'espletamento del servizio quali ad esempio l'abbattitore.

Art. 15 – Affidamento all'I.A. di strutture, impianti, attrezzature e arredi.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali destinati alla preparazione, conservazione, distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di preparazione, distribuzione. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto in buono stato di conservazione.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

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

Art. 16 - Controllo dell'uso degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

La manutenzione delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico della I. A.

Art 17 - Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

Art. 18 - Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla fornitura giornaliera di tutte le derrate, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici e, ove necessario, dei vassoi, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri (interni ed esterni), nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, distribuzione ed i servizi di pertinenza dei refettori, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori, sono a totale carico dell'I.A..

L'I.A. al fine di ridurre l'impatto ambientale dovrà minimizzare i rifiuti (imballi a basso impatto e raccolta differenziata).

L'I.A. dovrà provvedere alla verifica del rispetto dei requisiti di potabilità previsti dal D.Lgs. 31/01 due volte l'anno per le valutazioni microbiologiche ed una volta l'anno per quelle chimiche, dell'acqua fornita dall'acquedotto.

Art. 19 - Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte di commensali di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto

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

Firma del legale Rappresentante per accettazione

A tale scopo l'I.A. dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale RCT di € 2.500.000,00 per sinistro blocco unico con primaria compagnia.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto.

Art. 20 - Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'I.A. tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette coprivassoi, guanti monouso, carta monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.).

Art. 21 - Sospensione del servizio

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

Art. 22 - Subappalto

Le Imprese concorrenti dovranno indicare nella domanda di ammissione alla gara quali parti del servizio intendano eventualmente subappaltare, fermo restando in ogni caso il divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti. Fermo restando che l'I.A. sarà l'unico referente nei confronti dell'A.C. relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato.

Art. 23 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle norme vigenti in materia.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità' da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 24 – Distribuzione

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione nelle scuole dell'infanzia, primaria dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti.

Tenendo conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione.

Art. 25 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- 1 - togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
- 2 - lavarsi le mani;
- 3 - indossare il camice, cuffia, e appositi calzari;

Art. 26 - Rispetto dei menù e delle tabelle delle grammature.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Grammature.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa intesa e autorizzazione dell'A.C. e del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Art. 27 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alle Leggi e Regolamenti vigenti in materia, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

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

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

Art. 28 - Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

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

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto al servizio di refezione dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A. sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà assorbire il personale che fino alla scadenza del precedente contratto è stato impiegato nei servizi di cui all'oggetto.

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

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 29 - Igiene del personale

Il personale, in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'I.A., previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

In particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro, cuffia, guanti monouso, mentre per le attività di pulizia e/o riassetto del refettorio a fine servizio e/o tra un turno e l'altro dovrà indossare camice scuro e cuffia.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 30 - Rispetto della normativa

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 31 - Applicazione contrattuale

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

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

Art. 32 - Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle "Tabelle Merceologiche". E' fatto obbligo all'I.A., durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare tutti i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata. Si consiglia all'impresa appaltatrice di fornirsi di alcune derrate alimentari presso produttori locali ed incentivare il commercio equo solidale.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 33 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92 s.m.i., D.Lgs. 110/92 s.m.i. e Reg. CEE 178/2002; per le eventuali derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalla Tabelle Merceologiche.

Art. 34 – Menù

I menù, per le scuole dell'infanzia e primaria, sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 1° aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'A.C., tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei "menù tipo" previsti o concordati dalle parti.

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

- ◆ Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ◆ Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- ◆ Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ◆ Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. con comunicazione scritta e via fax.

L'A.C. potrà inoltre richiedere un variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.).

Art. 35 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'A.C..

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, l'I.A. deve inoltrare all'A.C., entro 15 gg dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo dell'A.C. tale variazione deve intendersi accettata.

Dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche (ad esempio mediante l'utilizzo di piatti campione, oppure di mestoli e schiumarole tarati e differenziati per fascia di età). Inoltre a questo

Firma del legale Rappresentante per accettazione

proposito, la ditta appaltatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN in riferimento a progetti regionali.

Art. 36 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla A.C.. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della A.C.. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve essere preventivamente autorizzata dall'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Grammature.

Art. 37 - Struttura del menù

Scuole dell'infanzia, primaria

Pranzo

un primo piatto
un secondo piatto
un contorno

pane
frutta di stagione o yogurt o budino
oppure
un piatto unico
un contorno
pane
frutta di stagione o yogurt o budino

Merenda scuole dell'infanzia

Succhi di frutta
o
Frutta di stagione
o
Prodotti da forno
o
Latticini
o
Cioccolata
o
Marmellata
o
Cereali

La merenda potrà essere costituita da un solo alimento appartenente alle categorie elencate o all'abbinamento dei due alimenti appartenenti a categorie differenti.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 38 - Cestini freddi

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione.

Cestini freddi

1 panino confezionato con 40 gr di formaggio stagionato (Berna, fontal)

gr. 70 di focaccia bianca

una banana

acqua minerale cl. 50.

un succo di frutta

un pacchetto di biscotti da g. 40 (se c'è la merenda)

Art. 39 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista sia dalle indicazioni fornite dall'ASL di competenza e dalle Linee Guida della Regione Piemonte approvate con Determinazione Dirigenziale n. 120 del 20.08.2002 che dalle Tabelle Grammatore, dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto, non è consentita una variazione di peso in difetto.

Art. 40 - Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

E' previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc..) l'utilizzo di prodotti specifici come da Tabelle Merceologiche.

Le diete speciali destinate ad utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari verranno redatte da parte di una dietista dell'A.C. o, su richiesta, da un dietista dell'I.A., sulla base della richiesta del medico curante e, successivamente, visionate dal SIAN.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati.

Non dovranno essere prese in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra deve essere redatto un menù scritto garantendone l'alternanza, limitandoli ricorso ai piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non

Firma del legale Rappresentante per accettazione

giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazione. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in vaschetta minorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, che deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La formazione del personale deve includere uno specifico capitolo sulle allergie – intolleranze. Il piano di autocontrollo della ditta deve considerare il rischio “allergeni” e “glutine” nella valutazione del rischio e contenere le procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali. Fra queste procedure occorre includere anche il referenziamento e controllo dei fornitori di alimenti confezionati e l’accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell’indicazione degli allergeni

Art. 41 - Diete in bianco

L’I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa o cruda solo con sale ed eventualmente limone e da una porzione prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio magro, oppure carni bianche al vapore o pesce al vapore e da frutta salvo controindicazioni specifiche. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 42 - Menù alternativi

Su richiesta dell’utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose e vegetariane.

Art. 43 - Organizzazione del lavoro per la produzione

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

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L’I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, predisposte a cura dell’A.C.

L’I.A. deve predisporre, come previsto dal Reg CE 852/04, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi dell’attività oggetto dell’appalto. Dovrà essere presente la parte del piano attinente le fasi operative svolte in tale sede.

Art. 44 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, Reg. CE 852/04, dal D.Lgs. 109 del 27.1.1992 e successive modificazioni.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 45 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Cavagnolo e data del prelievo, tipologia di alimento) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 46 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti.

Art. 47 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la durabilità validata del prodotto residuo, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 48 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni ONLUS che ne facciano richiesta all'A.C. (Legge 25.06.2003 n.155).

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n. 179 del 31/07/2003.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 49 - Manipolazione e cottura

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

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

Art. 50 - Preparazione

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire nel locale cucina.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in apposite zone di lavorazione secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 51 - Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda il giorno della cottura.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne tritata deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure fresche da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom. Per ciò che attiene salumi, prosciutti ed affini, non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura 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, previa comunicazione all'A.C..

La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.

E' assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato

Firma del legale Rappresentante per accettazione

monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 52 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 53 - Condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto. Ove richiesto è consentita l'aggiunta di olio extra vergine di oliva sulla pasta in bianco.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

Art. 54 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura sono a carico dell'I. A. e devono essere oggetto di specifica procedura.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Art. 55 - Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

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

Art. 56 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali e' sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 57 - Pulizia impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature dei centri di cottura, refettori e spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A..

Art. 58- Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 59 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'A.C. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 60 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico,...).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materie di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 61 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" D.L. 81/08 e s.m.i.

Art. 62 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 63 - Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 64 - Facoltà della Amministrazione Comunale

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Art. 65 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C..

Art. 66 - Controlli da parte dell'Amministrazione Committente

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso. L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C..

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Tutte le risultanze di verifiche ispettive eseguite per conto dell'A.C. presso il centro di cottura, saranno inviate per conoscenza all'A.S.L. di competenza.

Art. 67 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'appaltatore dovrà individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e dovrà garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui alla normativa vigente.

Al fine di facilitare l'applicazione delle predette misure, l'appaltatore deve redigere un Documento aziendale di autocontrollo dove dovranno essere riportate tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati delle analisi dei rischi delle procedure di controllo. Tutte le componenti del piano HACCP devono essere adeguatamente documentate, in particolare per gli aspetti riguardanti l'analisi dei pericoli, la determinazione dei CCP, la fissazione dei limiti critici, il monitoraggio, le azioni correttive e le procedure di verifica.

Anche le varie responsabilità assegnate all'interno del piano HACCP devono essere documentate.

Le registrazioni in HACCP devono essere mantenute adeguate registrazioni per fornire evidenza che il piano HACCP viene applicato secondo quanto prestabilito. Le registrazioni includono:

- risultati di monitoraggio;
- azioni correttive adottate;
- risultati dell'attività di verifica.

Il Documento aziendale di autocontrollo dovrà essere tenuto correttamente aggiornato a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo dell'applicazione delle norme igieniche.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Ai fini della corretta applicazione del sistema di autocontrollo, l'appaltatore si avvarrà di laboratori di analisi, interni od esterni, alla ditta stessa.

Tali laboratori dovranno essere adeguati, sia sotto l'aspetto strutturale che funzionale, alla tipologia di analisi da effettuare.

Il controllo ufficiale per accettare l'osservanza delle prescrizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello nazionale, regionale o comunitario e da quelle che potessero essere emanate nel corso dello svolgimento del contratto, sarà effettuato conformemente a quanto prescritto dall'attuale legislazione.

L'A.C. , fermo restando ogni responsabilità in ordine all'espletamento dell'appalto ed a quanto ad esso annesso e connesso farà sempre totalmente ed esclusivamente carico l'Appaltatore, si riserva comunque ogni e più ampia facoltà di controllo sull'osservanza dei predetti adempimenti e, in particolare:

- rispetto delle specifiche del presente capitolato;
- qualità dei pasti somministrati;
- tempi di distribuzione;
- gestione delle strutture;
- gestione del personale;
- soddisfazione dell'utenza.

Tali controlli saranno effettuati alla presenza di almeno un rappresentante della Ditta aggiudicataria.

Le spese relative a dette ultime operazioni di controllo sono a carico della Ditta Appaltatrice.

E' fatto altresì obbligo all'Appaltatore:

- di effettuare analisi di laboratorio su eventuale richiesta dell'Autorità competente nonché di esibire tutti gli atti e documenti di cui l'Amministrazione faccia richiesta;
- di conservare menu e capitolato presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed al Servizio Igiene e Nutrizione dell'ASL di verificarne il rispetto.

Art. 68 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

Le Commissioni Mensa, eventualmente costituite, svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C.. La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione. Si prevederanno incontri tra l'Amministrazione , la ditta appaltatrice , SIAN e commissione mensa per valutare l'andamento del servizio di ristorazione la valutazione di gradibilità e disponibilità a modificare i piatti meno graditi, variando le tecniche di cucinazione nonché a valutare tutte le problematiche che si risconteranno nel periodo dell'appalto.

Art. 69 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici

Firma del legale Rappresentante per accettazione

incaricati dall'A.C..

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

Art. 70 - Penalità

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

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione. Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- ◆ mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- ◆ mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- ◆ grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle grammature;
- ◆ prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- ◆ presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- ◆ mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- ◆ personale inferiore ai parametri stabiliti;
- ◆ pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- ◆ carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- ◆ mancato rispetto orari di consegna e somministrazione dei pasti;
- ◆ inadeguatezza attrezzature, contenitori e automezzi.
- ◆ mancata risoluzione di non conformità e riproporsi di queste nel tempo.

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

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 71 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'I.A., con l'eccezione di cui all'art. 26;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;

Firma del legale Rappresentante per accettazione

- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) applicazioni di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato ad anno solare, corrisponda complessivamente al 10% dell'importo annuo contrattuale.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Il provvedimento di rescissione del contratto dovrà essere regolarmente notificato all'appaltatore secondo le vigenti disposizioni di legge.

Qualora nel corso dell'appalto dovessero intervenire disposizioni legislative che non consentano la concessione in appalto dei servizi di mensa, il contratto si intenderà risolto di diritto a far tempo dall'entrata in vigore delle disposizioni stesse, con l'obbligo per l'Amministrazione del pagamento alla ditta aggiudicataria delle competenze fino a quel momento maturate e senza che la ditta possa accampare pretese di alcuna sorte per il servizio non svolto.

Art. 72 - Foro competente

Per ogni controversia che dovesse insorgere è escluso il ricorso all'arbitrato e sarà pertanto competente il Foro di Torino.

Art. 73 – Domicilio legale

A tutti gli effetti l'aggiudicatario dovrà eleggere domicilio legale in Cavagnolo presso la sede del Palazzo Comunale.

Art. 74 - Cessione

E' vietata la cessione del servizio, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e l'incameramento della cauzione di cui al successivo art. 27.

E' vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

Art. 75 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora la ditta dovesse sciogliere il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di risarcimento danni, oltre agli eventuali maggiori danni riscontrati. Sarà inoltre addebitata alla Ditta appaltatrice la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio al altre Ditte concorrenti a titolo di risarcimento danni.

Art. 76 – Disposizioni finali

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari.

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A., di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in copia completa all'A.C. per l'acquisizione degli atti di quest'ultima entro 20 giorni dalla richiesta.

L'inosservanza di tale adempimento comporterà la sospensione o ritardo nel pagamento delle fatture fino all'assolvimento della richiesta avanzata.

L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'A.C. vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (A.S.L., N.A.S., ecc.).

L'I.A. fornirà inoltre, a richiesta dell'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali preposti.

Firma del legale Rappresentante per accettazione

TABELLE MERCEOLOGICHE

PANE COMUNE

Prodotto con sfarinato di grano del tipo "0", come previsto dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 s.m.i. e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502 s.m.i.

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc, in conformità all'art. 22 del D.Lgs. 109/92 s.m.i..

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune (confezionato con farina tipo "0" e lievito di birra con o senza aggiunta di sale comune), lievitato naturalmente e senza grassi aggiunti, ben cotto. Deve presentare il giusto rapporto tra crosta e mollica. La crosta deve presentarsi uniforme, ben aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida. Il prodotto non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere conforme alla L. 04.07.1967 n. 580 s.m.i.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/01/1992 n. 109 s.m.i. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti. Il prodotto dovrà provenire da pane senza grassi aggiunti.

FARINA BIANCA TIPO 00

Prodotta con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge vigente.

La farina non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 s.m.i..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

FARINA DI GRANOTURCO

Farina ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla L. 580/67 s.m.i.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 s.m.i.

PRODOTTI DA FORNO, CROSTINI O SIMILI

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere grassi vegetali non meglio identificati. I grassi di origine vegetale devono essere specificati: olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole, burro, non devono essere impiegati olio di palma e di cocco e non devono essere idrogenati.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 s.m.i e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992 s.m.i..

PASTA

Il prodotto deve essere conforme al DPR 09/02/2011 n. 187 e s.m.

La pasta fornita deve essere tassativamente di produzione nazionale, prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche.

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 inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

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

Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.01.1992.

PASTE ALL'UOVO

Le paste all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e con almeno 4 uova intere (minimo 200 g di uova sgusciate) per ogni chilogrammo di semola.

Potranno essere utilizzate sfoglie per lasagne gelo.

PASTE ALIMENTARI FRESCHE

Le paste alimentari fresche possono essere prodotte anche con farine di grano tenero e gli ingredienti consentiti dalle leggi vigenti.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

Per la pasta ripiena devono essere riportati i valori nutrizionali del prodotto, la composizione del ripieno (% grasso, tipologia e quantità di materie prime utilizzate..) e non devono contenere grassi vegetali idrogenati. Il ripieno della pasta fresca deve essere preferibilmente di magro.

PASTE DIETETICHE

Le paste dietetiche, destinate ad una alimentazione particolare, devono essere conformi alle disposizioni previste per i prodotti alimentari di uso corrente (vedi pasta), salvo per quanto concerne le modifiche a loro apportate per renderle tali.

Le paste dietetiche devono rispondere ai requisiti definiti dalla legislazione della pasta.

Verranno fornite, secondo le necessità, paste senza glutine, pastine vitaminizzate.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge n° 325/58 e s.m.i.: 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 altro 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 vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni, art. 28 D.Lgs. 109/92, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti.

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

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità. Deve essere di produzione nazionale e di marca nota che dia garanzia di sicurezza.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla spremitura a freddo del frutto dell'olivo.

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 filtrazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M. 509/87 e s.m.i.

Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto; l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al Regolamento CEE/UE n° 1019 del 13.06.2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.

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

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine d'oliva che presentano difetti quali ruggini, 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 ermeticità 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.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono essere conformi al Regolamento 853/04/CE.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto, al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Deve essere prodotto con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme e in stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. 853/04/CE e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal Reg. 2073/05/CE e successive modifiche.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione d'origine, D.M. del 13/10/1998 e D.M. del 07/11/2000;
- il grasso minimo deve essere del 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;

LATTE

Per latte s'intende il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di vacche in buono stato di salute e nutrizione.

Il latte deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Verrà fornito in confezioni da 1 litro e nelle seguenti tipologie:

Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità con data di scadenza non inferiore a 2 gg oltre la data di inizio.

Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C.

Per le preparazioni alimentari che richiedono l'uso di latte come ingrediente può essere utilizzato latte UHT a lunga conservazione intero o parzialmente scremato.

FORMAGGI E DERIVATI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Reg. CE 853/04 e s.m. riguardante la produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte.

I formaggi devono possedere i 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, sapore, odore ed aspetto caratteristici e di maturazione.
- c) avere pasta uniforme, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio;
- d) avere crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro;

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

- a) tipo di formaggio, nome del produttore e luogo di produzione;
- b) composizione
- c) eventuali additivi consentiti ed aggiunti;
- d) data di scadenza

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n° 109/1992. Per i formaggi non riportanti sulla confezione i dati sopradetti la Ditta è tenuta a conservare e presentare, su richiesta, la relativa documentazione.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti, forniti in alternanza:

- a) robiola fresca;
- b) toma;
- c) ricotta piemontese;
- d) tomini freschi;
- e) primo sale;
- f) mozzarella;
- g) stracchino;

La ricotta deve essere prodotta con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme e in stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. 853/04/CE e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal Reg. 2073/05/CE e successive modificazioni.

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, solamente con latte di vacca pastorizzato;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto;
- deve essere opportunamente etichettata e riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni.

Non si accettano forniture di formaggi freschi che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di confezionamento e scadenza.

Non devono essere utilizzati formaggi fusi (formaggini, sottilette)

SALE

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità o corpi estranei. Deve essere fornito ai sensi della Legge 55 del 21/03/2005 sale iodato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m..

ZUCCHERO SEMOLATO

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

Deve essere confezionato in pacchetti da Kg. 1.

ACETO ROSSO/BIANCO.

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

Il prodotto deve essere conforme alla L. 09/10/64 n. 991 s.m. e al DPR 12/02/1965 n. 162.

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

ZAFFERANO

Si richiede zafferano puro in bustine di produzione nazionale, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936.

POLVERI LIEVITANTI E LIEVITO DI BIRRA

Il lievito per dolci deve essere conforme al D.M. 16.06.1999 e successive modifiche. Il lievito di birra deve essere conforme alla legislazione vigente.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m..

PRODOTTI SURGELATI

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni contenute nel D.Lgs. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.06.1971: caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Le confezioni devono essere trasportate nel rispetto delle temperature prescritte e riposte, appena giunti al centro di cottura, in congelatore.

Il prodotto, una volta scongelato non può essere ricongelato.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei di scongelamento.

Alimenti surgelati richiesti:

1) PESCE - Alimento regolamentato dal D.Lgs n° 531/92, attuazione della direttiva 91/493/CEE modificata dal D.Lgs. 28/1095 n. 524 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 congelati o surgelati, secondo le indicazioni definite dal D.Lgs. n° 110 del 27.01.1992 e s.m.i. e devono essere 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 lo scongelamento, pari al 30% del prodotto.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a - 18°. 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).

La modalità di scongelamento del pesce deve essere tassativamente in cella frigorifera.

2) ORTAGGI – Preferibilmente dovranno essere utilizzate verdure fresche . Potranno essere effettuate forniture di ortaggi surgelati necessità secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. 110/27.01.1992 e s.m.i. per il confezionamento dei seguenti contorni: piselli fini, fagiolini, spinaci, misto per minestrone. Questo tipo di verdure surgelate non devono contenere grassi aggiunti o essere precotte. Non sono da utilizzare carote e zucchine.

Per minestrone e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi.

Il peso è da considerarsi al netto, quindi senza tara.

Per la fornitura dei prodotti biologici si richiede la conformità al Reg. CEE n° 2092/91 e s.m.i.

CARNE BOVINA

Tipologia delle carni

Le carni dovranno essere di bovino adulto (vitellone), maschio o femmina, età compresa tra i 15 e i 22 mesi, appartenente alle migliori razze da carne.

Le carcasse dovranno appartenere alle seguenti categorie commerciali (o caratteristiche analoghe se provenienti da stabilimenti di macellazione in cui non è richiesta la classificazione delle carcasse):

- categoria di sesso/età: categoria A (animali maschi non castrati di età inferiore a due anni) o categoria E (animali femmine che non hanno figliato);
- conformazione carcassa: categoria U (profili convessi e sviluppo muscolare abbondante) o categoria superiore;
- stato di ingrassamento: 2 (scarso).

Caratteristiche di conservazione e provenienza delle carni

Le carni dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia e dovranno essere conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione, compresa tra i 0°C/+4°C, lungo tutta la filiera produttiva.

Le carni, accompagnate da idonea documentazione di scorta, dovranno giungere al centro di cottura preventivamente disossate e sezionate in tagli anatomici pronti all'uso ed è richiesto, quale sistema di protezione, il confezionamento sottovuoto.

Le confezioni sottovuoto devono essere integre e con limitati depositi di sierosità interna.

Le indicazioni riportate sull'etichetta della confezione dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni legislative.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data della fornitura della merce.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

CARNE SUINA

Tipologia delle carni

Le carni dovranno provenire da carcasse suine classificate secondo le migliori classi di carnosità o avere caratteristiche analoghe se provenienti da stabilimenti di macellazione in cui non è effettuata la classificazione delle carcasse.

Caratteristiche di conservazione e provenienza delle carni

Le carni dovranno provenire da animali allevati, macellati e sezionati in stabilimenti italiani e dovranno giungere al centro di cottura idoneamente confezionate e regolarmente etichettate.

Le confezioni non devono contenere sierosità.

Le carni dovranno essere costantemente mantenute, durante tutto il ciclo di conservazione, trasporto, lavorazione a temperatura di refrigerazione compresa tra 0°C/+4°C.

Le carni avicole

CARNI AVI-CUNICOLE (POLLO – TACCHINO – CONIGLIO)

Al fine di evitare qualsiasi inconveniente di ordine igienico-sanitario e nel rispetto delle norme vigenti in materia di vigilanza sanitaria veterinaria è indispensabile che le carni avicunicole corrispondano alle caratteristiche previste dalle norme che regolamentano la materia.

Le carni dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) essere di produzione nazionale;
- b) provenire esclusivamente da un macello riconosciuto e regolarmente controllato;
- c) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario ufficiale;
- d) Devono essere munite di bollo sanitario;
- e) Devono essere convenientemente imballate in conformità alla vigente normativa e trasportate in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra -1 e +4 sia costantemente assicurata.

Le carni di pollame devono essere classificate in classe A.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante o dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e che possono nuocere alla salute umana come definite dalle norme vigenti. Non devono essere fornite, per nessun motivo, carni avicole congelate o scongelate. Le pezzature richieste 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, coscia disossata senza pelle;

e) rolate di coniglio o polpa di coniglio.

Le carni avicole dovranno riportare in etichettatura tutte le indicazioni di legge, relative alle informazioni di provenienza e di rintracciabilità della filiera avicola.

Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di consegna della merce.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere di produzione nazionale del tipo senza polifosfati aggiunti, senza conservanti, privo di glutammato e di gelatina alimentare e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- coscia di magro, ben prosciugato, morbido, succulento, ma non acquoso, compatto al taglio;
- la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie;
- 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

. non deve essere ricostruito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari

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, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità e l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

La Ditta fornitrice è tenuta a presentare, su richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a:

- a) tipo di prodotto;
- b) nome della Ditta produttrice;
- c) luogo di produzione;
- d) assenza di additivi aggiunti.

Per le diete speciali dovrà essere fornito, a seconda della necessità, privo di glutine (celiachia) o privo di proteine del latte o lattosio ecc. (intolleranze e allergie specifiche).

UOVA E DERIVATI

Uova fresche

Verranno fornite uova di gallina, di produzione nazionale, di categoria A - extra (o extra fresche), classificate nella classe di peso L (grande) o in classe superiore .

Essendo richiesta la categoria extra, non possono essere utilizzate uova oltre il termine di 9 giorni dalla data di deposizione.

Le uova devono possedere i requisiti ed essere commercializzate secondo la legislazione vigente.

LEGUMI SECCHI

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

VERDURE

Dovranno 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 prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazioni anche incipienti.

Le verdure da fornire sono quelle indicate nei menù.

Per quanto riguarda l'insalata si dà precedenza a forniture di varietà Trocadero o comunque a varietà di sapore dolce; le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso da gr. 60 a gr. 150 (il peso minimo del tubero potrà essere inferiore nel caso di prodotto novello). Sono escluse le patate che presentino tracce di verde apicarpale (solanina), di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura, tracce di marcescenza incipiente, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. 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

Devono essere di prima qualità, di produzione nazionale, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, deve esservi 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, possibilmente di vetro, ermetici in banda stagnata ai sensi della legislazione vigente.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992 e smi. 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.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

PIANTE AROMATICHE

Devono essere conformi al Regolamento CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dalla normativa.

FRUTTA

La **frutta** deve essere preferibilmente di produzione nazionale, 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.

Le forniture devono riportare nella bolla:

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

I tipi di frutta da inviare sono i seguenti: mele, pere, mandaranci, arance, kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche, banane, uva, ciliegie, nespole, anguria e melone. La fornitura della frutta deve essere la più varia possibile.

Per la fornitura dei seguenti frutti devono essere seguite le regole di seguito elencate:

- 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 e di provenienza nazionale o UE;
- d) L'uva da tavola deve essere del tipo "Regina" e "Italia".

YOGURT

Lo yogurt è un latte fermentato ottenuto con l'impiego di batteri lattici specifici (*L.bulgaricus* e *S.thermophilus*).

Dovrà possedere i requisiti, previsti dalle norme vigenti, relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, ed alla frutta aggiunta.

Verrà fornito yogurt al naturale e yogurt alla frutta, senza coloranti, senza aromi e conservanti in confezioni originali e sigillate da 125 g, con data di scadenza non inferiore a 10 gg, dalla data di somministrazione.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0°C e +4°C

BUDINO

I budini devono essere prodotti secondo le norme vigenti, stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e forniti in monoporzioni ai gusti cioccolato, vaniglia, crème caramel.

Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e smi.

ACQUA MINERALE

Le acque minerali dovranno rispondere ai requisiti della legislazione vigente.

Verrà fornita, a seconda delle necessità, in bottiglie di PET durante la gita scolastica.

Per l'uso quotidiano verrà utilizzata l'acqua dell'acquedotto.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Saranno forniti nelle varietà di pera, pesca, albicocca, mela in confezioni monodose di vetro o cartone, devono essere senza zucchero aggiunto e privo di additivi, devono contenere il 100% di frutta, e non nettari o bibite alla frutta.

MARMELLATE

Le marmellate, le confetture e le gelatine dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Verranno fornite nelle varietà di frutta richieste, di tipo extra (per il maggior contenuto di frutta), prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente e di provenienza nazionale.

Verrà fornito miele millefiori o con indicazione dell'origine vegetale o floreale.

CACAO E CIOCCOLATO

I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente, privo di grassi aggiunti diversi da quelli del cacao e del latte.

Cacao

Verrà fornito cacao in polvere, cacao in polvere zuccherato

Cioccolato

Verrà fornito cioccolato al latte, cioccolato extra in tavolette.

THE E CAMOMILLA

The

Verrà fornito, secondo necessità, the e the deteinato in confezioni originali e sigillate in bustine monodose.

Camomilla

Dovrà rispondere ai requisiti della legislazione vigente. Verrà fornita in confezioni originali e sigillate in bustine monodose.

GELATI

Dovranno rispondere ai requisiti della legislazione vigente.

Verrà fornito gelato industriale in confezioni monodose o in vaschette pluriporzioni.