



COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A FAVORE DI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA
E PRIMARIE E DELLE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO
DEL COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO
DAL 1° SETTEMBRE 2013 AL 30 GIUGNO 2016**

**Approvato con determinazione
del Capo Settore Servizi alla Persona
n. del**

INDICE:

PARTE PRIMA: OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	pag. 3
Art. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE	pag. 4
Art. 3 – PREZZO A BASE D'ASTA	pag. 5
Art. 4 - TARIFFE	pag. 5

PARTE SECONDA: MODALITA' DI GARA

Art. 5 – REQUISITI ECONOMICO FINANZIARI E TECNICI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA	pag. 6
Art. 6 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE	pag. 6
Art. 7 - DETERMINAZIONE PUNTEGGIO DI QUALITA'	pag. 7
Art. 8 – DETERMINAZIONE PUNTEGGIO PER OFFERTA ECONOMICA	pag. 10
Art. 9 - MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA	pag. 10
Art. 10 – CAUZIONE PROVVISORIA	pag. 10

PARTE TERZA: PRESCRIZIONI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Art. 11 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	pag. 10
Art. 12 – LOCALI REFETTORIO ED ATTREZZATURE	pag. 13
Art. 13 – PERSONALE	pag. 14
Art. 14 – CARATTERISTICHE ED UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA	pag. 15
Art. 15 – PROGRAMMA DI EMERGENZA	pag. 15

PARTE QUARTA: MENU E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Art. 16 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI	pag. 15
Art. 17 - MENU'	pag. 15
Art. 18 - TABELLE DIETETICHE	pag. 16
Art. 19 – REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI	pag. 17
Art. 20 – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME	pag. 18

PARTE QUINTA: CONTRATTO E VICENDE DELLA CONCESSIONE

Art. 21 - CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE	pag. 19
Art. 22 - CAUZIONE DEFINITIVA	pag. 19
Art. 23 - DOMICILIO LEGALE	pag. 19
Art. 24 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	pag. 19
Art. 25 - SPESE CONTRATTUALI	pag. 20
Art. 26 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI	pag. 20
Art. 27 - VARIAZIONI DEL CONTRATTO	pag. 20
Art. 28 - PENALI	pag. 20
Art. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	pag. 21
Art. 30 – CONTROVERSIE – FORO DI COMPETENZA	pag. 22
Art. 31 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONE	pag. 22
Art. 32 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB-CONCESSIONE	pag. 22
Art. 33 – FATTURE	pag. 22
Art. 34 - ONERI A CARICO DEL COMUNE	pag. 22
Art. 35 - ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA	pag. 22
Art. 36 - GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO	pag. 23
Art. 37 – RINVIO A NORMATIVA VIGENTE	pag. 23
Art. 38 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI	pag. 23
Art. 39 – SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY	pag. 24

PARTE SESTA: MONITORAGGIO E CONTROLLO

Art. 40 - AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.	pag. 24
Art. 41 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO	pag. 24
Art. 42 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	pag. 25
Art. 43 - NUCLEO VALUTAZIONE QUALITA'	pag. 26
Art. 44 – ESITI SOPRALLUOGHI	pag. 26

PARTE SETTIMA: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI

pag. 26

PARTE PRIMA

OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Con la presente procedura viene dato in concessione il servizio di ristorazione scolastica a favore di alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie (a tempo pieno dal lunedì al venerdì) situate nel territorio del Comune di Castelfranco Veneto (TV) ed indicate nel seguente prospetto:

SCUOLE PRIMARIE Tempo Pieno	INDIRIZZO	N° PASTI ANNUI PRESUNTI
"ZONA EST" - (Centro) <u>(doppio turno 20000/2)</u>	Via Puccini	8.204
"ZONA OVEST" - (Centro) <u>(doppio turno)</u>	Via Monfenera	12.036
BORGO PADOVA	Via Manzoni	12.439
BELLA VENEZIA	Via Bella Venezia	12.812
SALVAROSA <u>(doppio turno)</u>	Via Montebelluna	21.674
TREVILLE <u>(doppio turno)</u>	Via Priuli	21.043
SANT'ANDREA o/M	Via Lama	4.456
S.FLORIANO	Via Molino di Ferro	15.120
TOTALE PRIMARIE		107.780
SCUOLE DELL'INFANZIA	INDIRIZZO	N° PASTI ANNUI PRESUNTI
LARGO ASIAGO (Centro)	Via Largo Asiago	12.792
VIA VERDI (Centro)	Via Verdi	9.235
BORGO PADOVA	Via Manzoni	9.385
CAMPIGO	Via Calcara	4.523
TOTALE INFANZIA		35.935
TOTALE GENERALE		143.715

ed inoltre per un numero di giorni limitato nel corso della settimana, (di seguito indicati fatte salve variazioni organizzative)

SCUOLE PRIMARIE Tempo Modulo	INDIRIZZO	N° PASTI ANNUI PRESUNTI
"ZONA EST" - 1g. mar o giov*	Via Puccini	3.850
"ZONA OVEST" - 2 gg. mar e giov.	Via Monfenera	4.476
"BORGO PADOVA" 2gg. mar e giov.	Via Manzoni	1.267
"SANT'ANDREA" 1g. merc.	Via Lama	608
"CAMPIGO" 2gg. lun e merc.	Via S. Lucia	4.355
TOTALE PRIMARIE		14.556
* giornata da definire		
SCUOLE SECONDARIE DI I° GRADO	INDIRIZZO	N° PASTI ANNUI PRESUNTI
MED.GIORGIONE* 4gg. lun.mar.mer.giov <u>(monoporzione) (doppio turno)</u>	Via A. Volta	15.640
TREVILLE 1g. lun. <u>(monoporzione)</u>	Via Priuli	1.700
SAN FLORIANO 2gg. mar. giov.	Via Postioma	3.105
TOTALE SECONDARIE I GRADO		20.445
* quattro rientri più due rientri		
TOTALE GENERALE		35.001

Il servizio di ristorazione deve essere svolto nei seguenti giorni:

- da lunedì a venerdì (5 giorni alla settimana) in tutte le quattro scuole dell'infanzia (con turno multiplo nella materna di Largo Asiago) e nelle seguenti scuole primarie a Tempo Pieno: Zona Est, Zona Ovest, Borgo Padova, Bella Venezia, San Floriano, Salvarosa (doppio turno), Sant'Andrea o/M, Treville (doppio turno);

ed inoltre nelle Scuole primarie con corsi a Tempo Prolungato secondo il calendario seguente:

- Zona EST un giorno alla settimana (martedì o giovedì) negli stessi locali del tempo pieno con possibilità di doppio turno
- Zona OVEST due giorni alla settimana (martedì e giovedì) con accesso in doppio turno assieme al tempo pieno
- Borgo Padova due giorni alla settimana (martedì e giovedì) con accesso assieme al tempo pieno senza doppio turno
- Sant'Andrea o/M un giorno alla settimana (mercoledì) con accesso assieme al tempo pieno senza doppio turno
- A Campigo solo due giorni alla settimana (lunedì e mercoledì)

Il servizio deve essere svolto altresì nelle scuole secondarie di 1° grado nei seguenti giorni:

- Media Giorgione per quattro giorni alla settimana (da lunedì a giovedì) con ulteriori due gruppi (lunedì e mercoledì/martedì e giovedì) con accesso in doppio turno
- Media Treville per un solo giorno (lunedì)
- Media San Floriano per due giorni alla settimana (martedì e giovedì) con accesso presso la vicina scuola elementare, in doppio turno

Il servizio deve comprendere: la preparazione e la cottura del cibo, il trasporto ai plessi in multiporzione, la preparazione dei tavoli, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, la spreparazione dei tavoli, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, del locale adibito al trattamento delle stoviglie, dei locali di servizio annessi e del refettorio. In tutti plessi (compresa Campigo) i locali sono a norma ed autorizzati ed è disponibile una lavastoviglie. Lo stovigliaggio e le macchine lavastoviglie sono forniti dall'Amministrazione appaltante.

Per le scuole secondarie di 1° grado Giorgione e Treville il servizio viene svolto in monoporzione.

Le attrezzature per la pulizia dei locali, i detersivi e i materiali di consumo per il trattamento delle stoviglie e per la pulizia dei locali, delle suppellettili e delle superfici devono essere forniti dalla ditta.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.

Ai fini della determinazione dell'offerta, il numero annuale (per anno scolastico) presunto dei pasti da fornire è dell'ordine complessivo di n. 178.716= unità, così suddivise: 122.336 pasti per scuole primarie 35.935 pasti per scuole dell'infanzia, 20.445 per le scuole superiori di 1° grado.

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato è indicativo (attuale organizzazione e fruizione dei servizi) e, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, adozione di diversa modulazione didattica, ecc.).

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.

Il concessionario dovrà inoltre curare l'effettuazione delle seguenti operazioni:

- a) vendita dei buoni pasto alle famiglie utenti, che dovrà avvenire in non meno di 5 punti vendita situati nel territorio comunale, da individuare in accordo con il Comune;
- b) informazione continua e sistematica alle famiglie utenti sulle modalità di gestione del servizio;
- c) prenotazione quotidiana dei pasti, in collaborazione con il personale ATA in servizio nei plessi;
- d) registrazione quotidiana, con riepiloghi mensili, dei pasti consumati nei singoli plessi, suddivisi per categorie di utenti (studenti/insegnanti);
- e) l'impresa è tenuta ad effettuare n. 2 solleciti all'utente insolvente secondo tempistica e modalità da concordare preventivamente con l'Ente ma che comunque dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, il concessionario trasmetterà tutta la documentazione all'Ente per le procedure di riscossione coattiva. Il servizio al bambino comunque non andrà, nel frattempo, sospeso.

Restano a carico dell'Ente le seguenti procedure:

- a) Determinazione, mediante delibera, delle tariffe annuali del servizio ristorazione;
- b) Comunicazione numero insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, plesso per plesso.
- c) Riscossione coattiva degli insoluti.

Art. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione avrà durata dal 1° settembre 2013 al 30 giugno 2016. La durata di cui sopra si intende riferita agli anni scolastici 2013-2014, 2014-2015 e 2015-2016, in base al calendario scolastico. È escluso fin d'ora il rinnovo della concessione.

L'esecuzione del servizio seguirà il calendario scolastico secondo le date e cadenze che saranno comunicate dal Comune almeno 5 giorni prima dell'inizio ufficiale dell'anno scolastico.

I primi tre mesi di servizio avranno comunque valore di prova.

Pertanto è facoltà insindacabile dell'Amministrazione, per prova negativa, interrompere il rapporto con la ditta alla scadenza del periodo di prova.

L'esito dell'esperimento sarà comunicato mediante lettera raccomandata entro trenta giorni dal compimento del terzo mese del servizio. In caso di mancata comunicazione, l'esperimento si intenderà favorevolmente compiuto.

In caso di esito negativo il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che la Ditta possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto.

Se nel frattempo la ditta fosse incorsa anche in penali, il compenso di cui sopra, se la cauzione non fosse sufficiente a coprire eventuali crediti vantati dal Comune, sarà ridotto nella misura del credito stesso.

Rimane peraltro in obbligo alla Ditta stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire nell'espletamento del servizio in concessione alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di sessanta giorni.

In questo lasso di tempo l'Amministrazione potrà decidere l'indizione di una nuova gara, oppure l'affidamento del servizio alla ditta seconda classificata.

Anche la nuova ditta concessionaria dovrà osservare il periodo di prova e si terranno le stesse procedure ed obblighi indicati nei commi precedenti.

Art. 3 – PREZZO A BASE D'ASTA

L'importo complessivo della concessione ammonta a presunti € 2.305.436,00 . = IVA esclusa, per il triennio pari a € 4,30= per ciascuna tipologia di scuola, IVA esclusa, oltre agli oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio, stimati in complessivi € 46.108,73 (0,02 %), e che prevede un costo complessivo annuo per la sicurezza, derivante da rischi interferenziali, di € 3.000,00 (€ 9.000,00 nel triennio).

L'offerta dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto per singolo pasto, IVA ed oneri per la sicurezza (anche derivanti da rischi interferenziali) esclusi, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni (anche tributarie ed amministrative) poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che la l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio. Non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 4 - TARIFFE

Le tariffe sono fissate dal Comune prima dell'inizio di ogni anno scolastico e rimosse dal gestore in via anticipata tramite la vendita dei buoni pasto.

Il Comune può stabilire che le tariffe a carico dell'utenza siano inferiori al prezzo della concessione. In tal caso dovrà corrispondere al gestore la differenza tra il prezzo della concessione e la tariffa praticata.

Il pagamento da parte del Comune di quanto dovuto al gestore avverrà su presentazione di fattura corredata da prospetti riepilogativi riportanti le prenotazioni effettuate dalle scuole ed i pasti effettivamente forniti

PARTE SECONDA

MODALITA' DI GARA

Art. 5 – REQUISITI ECONOMICO-FINANZIARI E TECNICI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA

Per accedere alla procedura di gara le ditte concorrenti dovranno essere in possesso, pena l'esclusione, salvo quanto ulteriormente specificato nel disciplinare di gara, dei seguenti requisiti economico-finanziari e tecnici, il cui possesso dovrà essere dichiarato in sede di offerta:

a) possesso della Certificazione Sistema Qualità Aziendale norma UNI EN ISO 9001/2008 - in corso di validità alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte - per l'attività di servizi di ristorazione scolastica;

b) idonee referenze bancarie;

c) effettuazione, negli ultimi tre anni antecedenti alla data di pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, di una produzione minima per ciascun anno di n. 143.715 pasti anche non scolastici (per es. per aziende, ospedali, case di riposo etc.);

d) disponibilità di un centro di cottura od impegno pre-contrattuale ad avere tale disponibilità prima dell'inizio del servizio e per tutta la durata dello stesso, autorizzato e idoneo a garantire quantitativamente e qualitativamente l'oggetto del servizio illustrato nel capitolato speciale d'appalto, da impiegarsi per la fornitura dei pasti oggetto della presente concessione, che disti non più di 25 (venticinque) chilometri dalla sede municipale del Comune di Castelfranco Veneto (Via F.M. Preti, n. 36), calcolati sulla base del percorso stradale (dovrà essere indicato l'indirizzo esatto del centro ed il percorso stradale sul quale misurare la distanza dal Municipio; i chilometri di distanza dal centro di cottura al Municipio dovranno essere calcolati mediante l'utilizzo delle mappe di cui al sito internet www.viamichelin.it).

In caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari o GEIE (art. 34, c. 1, lett. d), e), f) D. Lgs. 163/2006), ciascun componente del raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale.

Per quanto riguarda i requisiti tecnici ed economico-finanziari:

- il requisito di cui alle lettere a) e d) dovranno essere posseduti da almeno una delle ditte partecipanti al raggruppamento;

- i requisiti di cui alla lettera b) dovranno essere posseduti da ciascun componente il raggruppamento;

- i requisiti di cui alla lettera c) dovranno essere posseduti dalla mandataria o da una delle consorziate nella misura minima del 40% mentre la restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate, ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE.

I requisiti di partecipazione relativi alla capacità tecnica ed economico-finanziaria vanno attestati dal concorrente nell'istanza di partecipazione/dichiarazioni ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., fatte salve le referenze bancarie, che invece dovranno essere prodotte unitamente alla restante documentazione più avanti prevista.

Art. 6 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Per i servizi oggetto del presente capitolato si procederà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo n. 83 del D.Lvo del 12/4/2006 n. 163, sulla base dei seguenti criteri:

Punteggio massimo complessivo = PUNTI 100 così suddivisi:

a) Qualità: fino ad un massimo di punti 50/100, con modalità di assegnazione descritte all'art. 7

b) Prezzo: fino ad un massimo di punti 50/100, con modalità di assegnazione descritte all'art. 8

Sarà ritenuta offerta più vantaggiosa quella che otterrà il punteggio più alto dalla somma del punteggio economico (prezzo) con quello di qualità.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio, in presenza di offerte ritenute non convenienti, e di verificare eventuali offerte anomalmente basse.

La valutazione delle offerte verrà effettuata da una commissione presieduta dal Dirigente del competente Settore e nominata dal medesimo.

In caso di parità di punteggio complessivo la concessione verrà aggiudicata all'Azienda che, tra le due a pari merito, avrà ottenuto il punteggio di qualità più alto.

ART. 7 - DETERMINAZIONE PUNTEGGIO DI QUALITA'

Sarà compito della Commissione attribuire il punteggio "di qualità", fino ad un massimo di punti 50, in base ai parametri sotto indicati:

A) Qualità dell'Azienda partecipante **PUNTI 8**

così suddivisi:

1. Struttura organizzativa generale

PUNTI 2

Dovranno essere forniti tutti gli elementi atti a valutare le caratteristiche generali e particolari, nonché l'esperienza, delle ditte partecipanti alla gara; in particolare, si richiede l'inserimento nell'offerta di un elenco dei principali servizi di ristorazione effettuati negli ultimi tre anni, di dimensione analoga o superiore a quello oggetto della concessione, con allegati attestati.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO	SUB PUNTEGGIO
Specializzazione della ditta nella ristorazione collettiva come risultante dal certificato del registro imprese o atto costitutivo	Almeno 10 anni	2
	Meno di 10 anni	0

2. Ulteriori certificazioni

PUNTI 6

Verranno qui valutate le eventuali ulteriori certificazioni – rispetto a quella necessaria per l'ammissione alla gara - inerenti la ristorazione collettiva e rilasciate da enti accreditati, possedute dall'azienda alla data di scadenza di questa procedura. E' richiesta l'indicazione della certificazione e l'inserimento nell'offerta di copia della certificazione.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO	SUB PUNTEGGIO
Documentazione attestante il possesso di certificazioni UNI EN ISO ulteriori rispetto alla certificazione necessaria per l'accesso alla gara.	Certificazione 14001	3
	Certificazione 22000	3

B) Qualità della produzione

PUNTI 8

così suddivisi:

1. capacità produttiva residua del centro di cottura

PUNTI 2

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO	SUB PUNTEGGIO
La previsione di affidamento del servizio per 1.230 pasti (795 fissi+435 a giorni alterni) porta il livello di capacità produttiva residua al NB: in sede di documentazione del centro di cottura vanno indicati in autocertificazione i servizi già in essere alla data della domanda che non siano in scadenza per l'anno scolastico 2012/2013. Per capacità si intende quella esplicitamente autorizzata dalla Ulss.	75% oppure unica produzione già prevista	2
	50%	1

Dalla documentazione presentata in sede di offerta tecnica deve chiaramente emergere e, qualora non altrove esplicitamente indicato, in sede descrittiva andrà evidenziato il numero di pasti autorizzato dalla competente ULSS.

2. Ubicazione del centro di cottura e disponibilità di un centro di cottura alternativo **PUNTI 6**

Poiché la stazione appaltante ritiene importante cautelarsi in merito alla possibile interruzione della fornitura di pasti da parte del concessionario dovuta alla impraticabilità sopravvenuta dell'arteria stradale utilizzata (incidenti ed interruzioni periodiche legate alle manutenzioni del manto) oltre ad imprevedibili cause di forza maggiore (indisponibilità sopravvenuta del centro di cottura, eventi catastrofici, calamità naturali, ecc.), sarà assegnato un punteggio aggiuntivo alle aziende che dichiareranno e dimostreranno la disponibilità per l'intero periodo della concessione di un centro di cottura dedicato all'interno di un raggio di 15 km, di percorrenza stradale (guida michelin www.viamichelin.it) dalla sede municipale di via F. M. Preti 36, quale elemento che garantisce percorsi alternativi per il raggiungimento delle sedi scolastiche in tempi ravvicinati. Altresì sarà valutata utilmente la possibilità di avere in immediata disponibilità un centro di cottura alternativo, rispetto a quello destinato a servire questa concessione, con adeguata capacità produttiva e regolarmente autorizzato, comunque con tempi di percorrenza non superiori ad un'ora dai confini del territorio di questo Comune, per tutta la durata del contratto. Andrà allegata la planimetria e dovrà essere indicato il titolo di disponibilità della sede alternativa. I due punteggi sono sommabili.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO	SUB PUNTEGGIO
Ubicazione del centro di cottura proposto entro il percorso stradale di 15 KM come sopra precisato:	il centro di cottura è distante non più di 15 Km	3
	La distanza è superiore a 15 Km ed inferiore a 25	0
Immediata disponibilità di un ulteriore centro di produzione pasti come sopra precisato:	Si, è immediatamente disponibile	3
	No, non è immediatamente disponibile	0

C) Qualità del personale **PUNTI 4**

così suddivisi:

1. Qualifica ed esperienza del personale del centro di cottura **PUNTI 4**

La Ditta deve indicare l'organigramma completo del personale impiegato nel centro di cottura, con particolare riguardo alle qualifiche ad ai livelli di specializzazione professionale dei singoli addetti.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO	SUB PUNTEGGIO
Impiego di cuochi con qualifica professionale triennale, o diploma di maturità, conseguiti in Istituto Alberghiero e contestuale esperienza almeno biennale nel settore della ristorazione collettiva, destinati alla produzione dei pasti	Presenza di più di 2 cuochi con questa qualifica e professionalità	2
	Presenza di 2 cuochi con questa qualifica e professionalità	1
	Presenza di 1 cuoco con questa qualifica e professionalità	0
Impiego di almeno un nutrizionista o alimentarista o dietista laureato o di un responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare, laureato in scienze e tecnologie alimentari)	Con esperienza superiore a 3 anni	2
	Con esperienza inferiore	1

D) Qualità degli alimenti **PUNTI 13**

Così suddivisi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO	SUB PUNTEGGIO
Impiego, per tutta la durata della concessione, di fornitori di materie prime provenienti dal territorio locale	Più del 30% di fornitori con sede di produzione entro 30 Km	5
	Più del 30% di fornitori con sede di produzione sul territorio regionale veneto	5

In sede di offerta andranno elencati – anche ai fini del rispetto di quanto stabilito in parte settima - tutti i soggetti produttori di derrate, con copia dei contratti commerciali già in essere, con distinzione per quanti ubicati nel territorio locale (30 Km) e quanti del restante territorio regionale (Veneto) In carenza di un numero sufficiente di fornitori locali si considerano complessivamente quelli con stabilimento (terreno, allevamento, laboratorio) di produzione ubicato sul territorio regionale Non si considera assolutamente sito produttivo quello in cui avvenga solo la fase di confezionamento del prodotto. In carenza di documentazione non verranno assegnati punteggi

2. Prodotti biologici oltre a quelli previsti all'art. 16 del capitolato offerti con continuità ovvero con cadenza stagionale (autunno-inverno-primavera) PUNTI 3

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO	SUB PUNTEGGIO
Utilizzo di prodotti biologici oltre a quelli previsti dall'art. 16 del capitolato, escluso sale e spezie, individuati per tutto il periodo dell'anno, ovvero con indicazione della loro stagionalità (somma di tre per l'intero anno):	Offerta di 3 prodotti biologici annuali oltre a quanto prescritto	3
	Offerta di 2 prodotti biologici annuali oltre a quanto prescritto	2
	Offerta di 1 prodotti biologici annuali oltre a quanto prescritto	1

E) Qualità nel trasporto del cibo

PUNTI 2

così assegnati:

1. Caratteristiche dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai singoli refettori PUNTI 2

La Ditta dovrà fornire la descrizione dei contenitori che intende impiegare per il trasporto del cibo dal centro di cottura ai refettori, indicando specificamente modalità di funzionamento, marca e modello delle attrezzature proposte.

Il punteggio disponibile sarà assegnato come di seguito descritto:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO	SUB PUNTEGGIO
Caratteristiche dei contenitori per il trasporto del cibo, con particolare riguardo alla tecnologia per il mantenimento delle temperature:	Contenitori attivi elettrici	2
	Contenitori con iniezione di vapore o coperchio attivo	1
	Altro	0

F) Proposte migliorative

PUNTI 15

Il punteggio disponibile pari a 15 punti totali, a seguito di valutazione delle proposte presentate, sarà attribuito a discrezione della Commissione. Verranno predilette quelle iniziative che tendano a migliorare l'aspetto educativo del servizio, oltre a favorire il contenimento dei costi da parte del servizio pubblico e precisamente:

- proposte che comportano un miglioramento dal punto di vista educativo e ambientale;
- proposte che consentono un miglioramento nell'organizzazione del servizio;
- proposte che portano un vantaggio economico per l'Ente.

Le proposte devono contenere gli elementi di valore economico affrontati dal concessionario. A fini indicativi si considera il valore di 1.000 € annui (3.000 per il triennio) di spesa del concessionario/vantaggio comunale per l'assegnazione di 1 (uno) punto.

Art. 8 – DETERMINAZIONE PUNTEGGIO PER OFFERTA ECONOMICA

Per corrispettivo si intende la cifra ottenuta **sommando** i seguenti numeri annui:

- **il totale** ottenuto moltiplicando il prezzo unitario offerto dalla ditta per ogni pasto per la scuola dell'infanzia per **35.935. =**
- **il totale** ottenuto moltiplicando il prezzo unitario offerto dalla ditta per ogni pasto per la scuola primaria per 122.336.=
- **il totale** ottenuto moltiplicando il prezzo unitario offerto dalla ditta per ogni pasto per la scuola secondaria di I° grado per **20.445.=**

All'offerta che presenterà il corrispettivo più basso verranno assegnati 50 punti.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio ditta X} = \frac{\text{Corrispettivo migliore offerente} \times 50}{\text{corrispettivo ditta X}}$$

Art. 9 - MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

Sulla base delle indicazioni riportate nel presente capitolato, le ditte concorrenti dovranno formulare le loro offerte indicando, in cifre ed in lettere:

- a) il costo pasto per la refezione nelle scuole dell'infanzia, al netto di IVA e oneri per la sicurezza;
- b) il costo pasto per la refezione nelle scuole primarie, al netto di IVA e oneri per la sicurezza.
- c) il costo pasto per la refezione nelle scuole secondarie, al netto di IVA e oneri per la sicurezza.

Nel costo pasto devono essere compresi tutti i costi relativi alla fornitura del servizio oggetto di questo concessione, come in particolare descritto nel presente capitolato, nessuno escluso.

L'offerta deve essere stesa nelle modalità e con allegate le certificazioni, le dichiarazioni ed i documenti indicati nel bando di gara.

Art. 10 – CAUZIONE PROVVISORIA

Ai sensi dell'articolo 75 comma 1 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, è richiesta una cauzione provvisoria di € 47.210,89, pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo preventivato per il servizio da affidare in concessione. Si richiamano le disposizioni di cui all'art. 75 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163. Qualsiasi sia la forma prescelta per la costituzione della garanzia, la stessa dovrà essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva.

PARTE TERZA

PRESCRIZIONI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Art. 11 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti le diverse fasi che vanno a costituire il servizio in oggetto. E' richiesto in particolare il pieno rispetto delle disposizioni comunitarie contenute nel cosiddetto "Pacchetto Igiene" (Regolamenti CE 852/2994, 853/2994, 882/2004, 2076/05, 183/05; Direttive CE 2002/99, 2004/41), così come recepite dalla normativa italiana col D. Lgs. 193/2007.

a) Prenotazione dei pasti

Ogni mattina in cui sarà attivato il servizio di ristorazione, su chiamata da parte della Ditta ad ogni plesso scolastico, che dovrà avvenire a partire dalle ore 9.00, o via e mail se attivabile, il personale A.T.A. provvederà a comunicare il numero dei pasti che dovranno essere consegnati e distribuiti nel giorno. Eccezionalmente potranno essere comunicati dalla scuola, comunque non oltre le ore 10.00, eventuali ordinativi pervenuti in ritardo.

b) Preparazione e cottura

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 (e successive modifiche ed integrazioni) per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

Il concessionario deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) ora regolamentati dal Regolamento CE 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193 del 06.11.2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore",

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno;
- l'aggiunta di olio o burro avverrà, ove possibile, a cottura ultimata, invece spezie ed aromi subiranno il regolare processo di cottura;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata di utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura del concessionario.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda concessionaria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle

confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

c) Trasporto

Il concessionario sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Per le consegne dei pasti veicolati, il concessionario deve dotarsi di appositi automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65 °C per il legume caldo e non superiore a +10 °C per il legume freddo.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti recipienti chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici, idonei al mantenimento del calore o del fresco – meglio se dotati di sistemi attivi per il mantenimento delle temperature - tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80 (e successive modifiche ed integrazioni).

La ditta concorrente specifichi dettagliatamente nell'offerta i modelli di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti di multiporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta e quant'altro da trasportare nei plessi scolastici. Analoga descrizione deve avvenire per la tipologia di vassoi per i pasti in monoporzione. Per le diete speciali si rinvia alla normativa in materia.

La consegna dei pasti dovrà avvenire in ogni plesso scolastico di norma nei trenta minuti che precedono la sospensione delle lezioni per pausa pranzo. Gli orari osservati dai singoli plessi scolastici saranno comunicati, all'inizio di ogni anno scolastico, dall'Amministrazione Comunale al concessionario.

Il concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Al fine di dimostrare il rispetto delle norme generali e di quelle specificate nel presente capitolato il concorrente descriverà – ai fini dell'offerta e della successiva esecuzione contrattuale – numero dei mezzi, percorsi e tempi di percorrenza per il raggiungimento dei singoli plessi.

d) Porzionamento, distribuzione e riassetto. Oneri dei servizi di smaltimento dei rifiuti.

Il personale della ditta concessionaria deve provvedere presso ogni plesso scolastico alla preparazione dei tavoli, distribuzione del vitto, preparazione e pulizia dei tavoli, lavaggio e sanificazione delle stoviglie nonché del locale destinato a questa operazione, dei locali di servizio annessi e del refettorio; alla raccolta differenziata e allo smaltimento dei rifiuti - con relativi oneri e tariffe - con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Per quanto attiene lo specifico momento della distribuzione del cibo, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di porzionamento e distribuzione:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto.
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla
- le verdure vanno condite al momento del consumo con olio, sale ed eventuale aceto o limone.

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto dovrà seguire la seguente procedura:

- 1) Approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto "a dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
- 2) Controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato, e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non

presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull'integrità degli involucri, chiamare subito l'ispettore di zona – o il responsabile del centro di cottura – e non servire la "dieta speciale" se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino.

- 3) Consegnare le porzioni sigillate al giovane utente, ed aiutarlo ad aprirle – se richiesto – prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite e igienizzate.

Per quanto attiene le operazioni di pulizia e di manutenzione:

- devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP, per i locali dei centri di cottura, dei locali delle scuole adibiti al servizio mensa, nonché dei veicoli destinati al trasporto dei pasti.
- devono essere previsti dei protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei locali a disposizione.

La ditta concessionaria è tenuta a porre in essere per il centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti di questo servizio, per ogni scuola servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio - tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dalla sopra menzionata normativa.

Art. 12 – LOCALI REFETTORIO ED ATTREZZATURE

In ciascuno dei 15 plessi in cui è attivo il servizio di ristorazione scolastica il Comune mette a disposizione della ditta:

- un locale refettorio;
- un locale per il trattamento delle stoviglie;
- alcuni locali di servizio che sono individuati plesso per plesso nelle planimetrie che verranno consegnate su richiesta con le stesse modalità previste per il CSA.

Si ribadisce che per gli ulteriori 2 plessi, riferiti alle scuole secondarie di I° grado Giorgione e di Treville, il pasto avverrà con contenitori in monoporzione

L'Amministrazione comunale si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei summenzionati locali comporterà. La ditta concessionaria è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente concessione.

Il Comune mette inoltre a disposizione l'arredo dei sopra menzionati locali, una lavastoviglie e lo stovigliaggio necessario allo scodellamento del cibo.

Verrà redatto, scuola per scuola, l'inventario dei beni e dei locali che verranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria, la quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti la presente concessione, con l'onere di assicurarne il corretto uso e la buona conservazione.

Competerà alla ditta concessionaria la sostituzione del materiale d'uso (piatti, posate, ecc.) che diventasse inutilizzabile nel corso della concessione, con franchigia del 5%.

Sono altresì a carico del concessionario la manutenzione ordinaria, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo del personale della ditta appaltatrice.

La ditta concessionaria dovrà provvedere a fornire:

- una tovaglietta, anche di carta, per ogni tavolo e almeno un tovagliolo per ogni utente, per ogni giorno in cui è attivo il servizio;
- tutto il materiale di consumo ordinario delle singole mense scolastiche;
- stoviglie ed attrezzature eventualmente mancanti dalla dotazione fornita dal Comune;
- automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari;
- contenitori idonei per il trasporto delle derrate;
- contenitori idonei per il mantenimento in temperatura del cibo presso le scuole (carrelli termici o banconi riscaldati);
- le attrezzature, i detersivi e i disinfettanti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali e dei materiali.

In caso di eventuali guasti alle attrezzature di proprietà del Comune, la ditta concessionaria dovrà darne immediata comunicazione all'Ufficio Immobili del Comune.

La ditta concessionaria si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

I locali e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti, alla scadenza della concessione, nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

Oltre alle quotidiane accurate operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, stoviglie e attrezzature, che verranno effettuate giornalmente, la ditta concessionaria dovrà provvedere a quattro interventi di pulizia straordinaria "a fondo" nel corso dell'anno scolastico, e precisamente: uno all'inizio dell'anno scolastico, uno durante le vacanze di Natale, uno durante le vacanze di Pasqua e uno alla fine dell'anno scolastico.

Al termine della concessione la ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

Art. 13 – PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, pulizia e sanificazione di locali, arredi, utensili ed attrezzature è a carico del concessionario.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Essa deve altresì garantire l'osservanza di quanto disposto dal Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro, approvato con D.Lgs. n. 81/2008, ed è impegnata alla cooperazione ed al coordinamento con la stazione appaltante al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà dell'Amministrazione Comunale; produrrà altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto.

La ditta concessionaria dovrà provvedere a nominare un responsabile referente per questo servizio, che dovrà possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante del pasto stesso nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'impiego del personale deve essere sempre adeguato, sia per la qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente.

Il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con l'Amministrazione appaltante.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento al fine di scongiurare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

Il concessionario ha l'obbligo di sostituire immediatamente – anche per assenze di un solo giorno – il personale addetto al servizio nei plessi scolastici.

L'impresa concessionaria dovrà mettere a disposizione del servizio continuativamente per 5 giorni alla settimana, per almeno 2 ore al giorno (si consiglia: 11.30 – 13.30), un ispettore di zona, presente in città e pronto ad intervenire in caso di necessità, oltre che destinato a costituirsi principale punto di riferimento sull'andamento del servizio sia per l'utenza che per il Servizio comunale preposto a sovrintendere sulla regolarità del servizio medesimo.

L'impresa concessionaria dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia.

L'impresa concessionaria si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare l'impresa si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs. 626/94 e sue successive modifiche ed integrazioni, nonché l'applicazione della normativa antifumo.

Art. 14 – CARATTERISTICHE ED UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

E' fatto obbligo al concessionario di utilizzare, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente concessione. Pur a conoscenza del fatto che le linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale (edizione 2012) definiscono nuovi criteri di scelta del centro di cottura non più legati alla distanza ma ai tempi di consegna del prodotto, la stazione appaltante ritiene importante mantenere l'obbligo per le aziende partecipanti dell'uso di un centro di cottura adeguato, all'interno di un raggio di 25 km di percorrenza stradale (guida michelin www.viamichelin.it) dalla sede municipale di via F. M. Preti 36. Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327, essere specificamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale alla produzione di pasti per mense esterne (centro cottura pasti) ai sensi della normativa vigente; copia di eventuale contratto di affitto locali e dell'autorizzazione sanitaria devono essere fornite su richiesta della stazione appaltante. In caso di autorizzazione *in itinere* andrà presentata copia integrale della documentazione amministrativa (anche solo su supporto digitale) e, comunque, attestazione/ricevuta dell'avvenuto deposito presso la ULSS competente.

Art. 15– PROGRAMMA DI EMERGENZA

Al di là di quanto previsto all'art. 7, con riferimento alla disponibilità continuativa di un centro di produzione alternativo, il concessionario deve essere comunque in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative.

PARTE QUARTA

MENU' E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Art. 16 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate - con particolare riferimento alla L.R. n. 6 dell'1 marzo 2002 - e alle prescrizioni esplicitate nella parte settima del presente capitolato: "Caratteristiche merceologiche e organolettiche delle principali derrate alimentari".

Viene prescritta, in particolare, la fornitura dei seguenti tipi di alimenti: tutti i giorni: **pasta, riso e passata di pomodoro dovranno essere prodotti provenienti da agricoltura biologica** in conformità al Regolamento CEE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Per tutto quanto non espressamente previsto in materia nel presente capitolato si fa riferimento alle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con Decreto della Direzione Sanità Animale e Igiene Alimenti della Regione Veneto edizione 2012

Art. 17 - MENU'

La composizione del pasto sarà:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno (crudo o cotto ovvero due mezze porzioni);
- in alternativa potrà essere proposto per una volta alla settimana il "piatto unico"
- pane;
- frutta o sostitutivo.

E' data facoltà alla ditta concessionario di compilare i menù da attuare nell'ambito del presente servizio di ristorazione.

Per l'implementazione dei menù la ditta dovrà comunque attenersi alle prescrizioni contenute nel presente articolo. Poiché il menù applicato nel periodo: settembre 2012– giugno 2013 è il risultato di un lungo lavoro di affinamento durato per l'intero anno, ed è tale da soddisfare tutte le componenti deputate la sua valutazione: utenti, organismi di controllo, A.S.L., l'azienda concessionaria dovrà adottarlo come menù di partenza per l'a.s. 2013/2014, salvo formulare nel corso dell'anno le proprie nuove proposte, che verranno vagliate nelle sedi competenti.

Il menù dovrà essere programmato come minimo su quattro settimane, e potrà essere riproposto agli utenti tenendo comunque presente la stagionalità delle materie prime disponibili.

In casi particolari, la ditta concessionaria dovrà inoltre confezionare menù specifici a seguito di prescrizioni mediche documentate, come precisato all'art. 19.

L'Amministrazione Comunale, su indicazione del N.V.Q di cui all'art. 43, previo parere positivo del preposto Servizio dell'A.S.L. n. 8, ha facoltà, nel rispetto delle tabelle dietetiche di cui all'art. 18, di apportare modifiche o variazioni al suesposto menù senza che il concessionario possa recriminare alcuna maggiorazione del costo.

Dovrà essere prevista e praticata una possibile - quando opportuna - differenziazione del menù per classi di età: 3-6 anni (scuola dell'infanzia) e 6-11 anni (scuola primaria). Il menù per la scuola secondaria di primo grado (11-14 anni) andrà calibrato in termini quantitativi oltre che dietetici sulla base della età preadolescenziale.

L'azienda dovrà fornire all'Amministrazione Comunale la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti.

La formulazione del menù – ed ogni successiva variazione - dovrà ottenere la validazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. n. 8, con obbligo per l'azienda concessionaria di attenersi alle varie prescrizioni.

L'azienda concessionaria dovrà provvedere ad esporre il menù vigente nei refettori, a sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione e a consegnarlo in copia a tutte le famiglie degli utenti all'inizio dell'anno scolastico e ad ogni variazione del menù stesso.

Art. 18 - TABELLE DIETETICHE

Per la composizione dei pasti dovranno essere in primo luogo osservate le "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto edizione 2012.

Inoltre dovranno essere considerate le seguenti raccomandazioni:

- rispetto dei livelli medi di assunzione raccomandati per queste fasce d'età (LARN - I.N.R.A.N.)
- promozione del consumo di frutta, verdure, proteine vegetali e controllo qualitativo della quota lipidica (come da indicazioni dell'I.N.R.A.N.)
- prevenzione del rischio di tossinfezione alimentare eliminando a priori alimenti e modalità di confezionamento ritenuti "a rischio"
- incontrare il gusto della più ampia fascia di utenza possibile
- scelta molto limitata di preparazioni nelle quali non siano identificabili i componenti
- riduzione degli scarti.

Si propongono, come punti di riferimento, tre esempi di pasto da proporre per le fasce d'età dei giovani utenti, precisando che l'apporto in nutrienti del pasto è compreso nella media del fabbisogno per fascia d'età.

SCUOLA DELL'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA	
ETÀ COMPRESA TRA 3 - 6 ANNI		ETÀ COMPRESA TRA 6 - 11 ANNI	
Kcal 550 (valore medio) PROTEINE g. 20 (14% cal. Tot.) LIPIDI g. 17 (26% cal. Tot.) GLUCIDI g. 87 (60% cal. Tot.)		Kcal 700 (valore medio) PROTEINE g. 25 (14% cal. Tot.) LIPIDI g. 20 (26% cal. Tot.) GLUCIDI g. 105 (60% cal. Tot.)	
ESEMPIO DI PASTO STANDARD		ESEMPIO DI PASTO STANDARD	
pasta al pomodoro	g. 50	pasta al pomodoro	g. 60
formaggio grana	g. 5	formaggio grana	g. 8
carne e pesce	g. 40/50	carne e pesce	g. 60/70
verdura cruda/cotta	g. 40/100	verdura cruda/cotta	g. 50/100
pane	g. 50	Pane	g. 60
macedonia di frutta	g. 120	frutta	g. 150
per condire: olio extra vergine di oliva, burro, erbe aromatiche	g. 13	per condire: olio extra vergine di oliva, burro, erbe aromatiche	g. 15

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	
ETÀ COMPRESA TRA 11 - 14 ANNI	
Kcal 870 (valore medio) PROTEINE g. 34 (14% cal. Tot.) LIPIDI g. 25 (26% cal. Tot.) GLUCIDI g. 126 (60% cal. Tot.)	
ESEMPIO DI PASTO STANDARD	
pasta al pomodoro	g. 90
formaggio grana	g. 10
carne e pesce	g. 80/120
verdura cruda/cotta	g. 50/150
pane	g. 70
frutta	g. 150
per condire: olio extra vergine di oliva, burro, erbe aromatiche	g. 18

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, olio di mais, burro, formaggio grana, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro. Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad es. glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, olii di palma e di cocco. La bevanda disponibile è l'acqua potabile di rubinetto; verrà saltuariamente fornito succo di frutta al posto della frutta fresca.

Gli alimenti non reperibili allo stato "fresco" possono essere "surgelati", eccetto per la salsa di pomodoro (solamente bio) e per alimenti diversamente specificati.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate secondo quelle che vengono definite "buone pratiche di produzione" e nel rispetto dei principi essenziali di sicurezza igienica, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione, porzionamento e distribuzione adeguati.

Art. 19 – REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

La ditta concessionaria è tenuta a fornire diete speciali agli utenti affetti da **allergie** o **intolleranze alimentari** o **malattie metaboliche**, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti; la richiesta di queste particolari prestazioni sarà formalizzata dall'Amministrazione Comunale e corredata da relativo certificato medico.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Per risolvere casi di particolare gravità la ditta potrà utilizzare, in accordo con la famiglia interessata, anche alimenti non espressamente previsti dal presente capitolato.

La ditta concessionaria dovrà inoltre assicurare la fornitura di diete per esigenze etiche ed etnico-religiose su formale richiesta da parte degli utenti; le richieste dovranno essere inoltrate tramite il Servizio comunale preposto, che si riserva di sottoporle al vaglio di un medico prima di darne corso.

In caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di due giorni consecutivi.

Art. 20 – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Al fine di conformare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta concessionaria è tenuta ad osservare che gli alimenti impiegati rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazioni.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione; è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione:

- verdura fresca: T° inferiore a +9/+10°C;
- salumi e formaggi stagionati: T° inferiore a +6°/7°C;
- uova: T° inferiore a +4°C;
- latte pastorizzato: T° inferiore a +4°C;
- latticini freschi: T° inferiore a +4°C;
- carni bovine, suine, ecc.: T° inferiore a +4°C;
- pollame, conigli: T° inferiore a +4°C;
- alimenti già cotti: T° inferiore a +4°C;
- alimenti surgelati T° inferiore a -18°C.

PARTE QUINTA

CONTRATTO E VICENDE DELLA CONCESSIONE

Art. 21 - CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere a favore del concessionario un ammontare corrispondente a detta differenza.

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune al concessionario ai sensi dell'articolo 1 del capitolato.

Infine il Comune si obbliga a rimborsare al Concessionario, sempre nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, i pasti consumati dagli utenti per i quali il concessionario dimostri di aver correttamente ed effettivamente erogato il pasto senza aver utilmente riscosso la tariffa, nonostante l'effettuazione di due solleciti posti in essere secondo modalità da concordarsi in sede di esecuzione della concessione e comunque secondo quanto previsto dalla legge.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti.

In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili al concessionario, il Comune avrà diritto di ripetere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Art. 22 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, è richiesta una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva, pari al 10 per cento (un decimo) dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con

ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fidejussoria 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 garanzia fideiussoria è prestata esclusivamente mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, emessa da istituto autorizzato, o fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993 n. 385 e s.m.i.; secondo quanto previsto dal D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, la garanzia opera fino al certificato di collaudo provvisorio o al certificato di regolare esecuzione. La garanzia è presentata in originale alla Stazione appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto. La garanzia fideiussoria è svincolabile progressivamente in relazione all'avanzamento del servizio, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito, secondo la procedura prevista dall'art. 113 comma 3 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163. Degli svincoli progressivi sulla cauzione definitiva dovrà essere data immediata comunicazione per iscritto alla stazione appaltante con indicazione dell'importo residuo garantito.

Conformemente alle disposizioni del D.Lgs. 163/2006 la garanzia fideiussoria dovrà espressamente provvedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'Amministrazione può avvalersi della cauzione definitiva, parzialmente o totalmente, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e a copertura degli oneri e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale mancato e inesatto adempimento delle obbligazioni stesse e a garanzia del rimborso delle somme pagate in più al concessionario rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva la risarcibilità del maggior danno; l'Amministrazione ha diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal concessionario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sulla protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'Amministrazione potrà valersi della garanzia fideiussoria per le spese di servizi da eseguirsi d'ufficio in danno.

L'incameramento della cauzione avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza dichiarazione dell'Autorità giudiziale in conformità a quanto previsto al comma 2 dell'articolo 113 del Codice dei contratti.

La cauzione definitiva deve essere tempestivamente reintegrata nella misura legale, qualora in corso di esecuzione del servizio sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione; in caso di inottemperanza da parte del concessionario, la reintegrazione di effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere al concessionario.

Art. 23 - DOMICILIO LEGALE

La ditta concessionaria è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo a Castelfranco Veneto ed a comunicarlo al Comune prima dell'attivazione del servizio.

Art. 24 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Nel termine che verrà fissato dalla stazione appaltante l'impresa risultata aggiudicataria, pena la decadenza e con conseguente incameramento della cauzione, dovrà presentare:

- 1) La documentazione eventualmente richiesta dalla stazione appaltante.
- 2) La cauzione definitiva, a norma dell'art. 22 del presente capitolato speciale della concessione.
- 3) Copia della polizza assicurativa di cui all'art. 31 del presente capitolato speciale della concessione.

La stipula del contratto deve avvenire entro sessanta giorni dalla comunicazione di vincita della gara; il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal Dirigente del competente Settore e dal rappresentante delegato alla firma da parte dell'impresa.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno sul deposito provvisorio, ed incamerando la parte residua di quest'ultimo.

Faranno parte del contratto il presente capitolato, il bando di gara e l'offerta.

Art. 25 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario. In caso di mancato versamento, ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, l'Amministrazione tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo addebitato nella prima fatturazione.

Art. 26 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

A partire dal secondo anno, la Ditta potrà chiedere che i prezzi vengano adeguati corrispondentemente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'ISTAT per il periodo dal mese in cui il servizio è iniziato allo stesso mese dell'anno successivo.

Art. 27 - VARIAZIONI DEL CONTRATTO

Nel corso di vigenza della presente concessione, potranno essere comprese nel servizio scuole diverse da quelle elencate nel precedente articolo 1, purché situate nel Comune di Castelfranco Veneto; parimenti, in relazione ai servizi scolastici, scuole già incluse nella concessione potranno esserne escluse.

Nel caso che la richiesta di fornitura della ristorazione comporti un abbattimento o aumento di refezioni di oltre il 20% del numero indicato all'art.1, le parti avranno facoltà di risolvere il contratto ed eventualmente stipularne uno nuovo a differenti condizioni.

Art. 28 - PENALI

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa concessionaria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito l'entità delle penali da applicare per le seguenti tipologie di inadempienza:

Standard merceologici

Euro 300,00 per:

- mancato rispetto standard previsti dalle tabelle merceologiche
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
- etichettatura non conforme alla vigente normativa
- fornitura di prodotti non conformi a quanto stabilito all'art. 16,e da quanto descritto in parte settima salvo motivato preavviso.

Quantità

Euro 300,00 per:

- non corrispondenza del numero dei pasti ordinati
- mancata consegna di una portata
- mancato rispetto delle grammature

Euro 800,00 per:

- totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico

Rispetto del menù

Euro 300,00 per mancato rispetto del menù (senza preavviso motivato)

Euro 500,00 per mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali

Tempistica

Euro 300,00 per:

mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

Personale

Euro 1.000,00 per :

- mancata sostituzione del personale non idoneo, descritto all'art. 13 del presente capitolato;
- mancata immediata sostituzione di personale temporaneamente indisponibile;

Igienico sanitari

Euro 600,00 per:

- Rinvenimento di corpi estranei ed inorganici nelle preparazioni
- Grave inadempimento in merito alla pulizia dei locali
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili

- Inadeguata igiene degli automezzi
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nell'elenco ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da Euro 250,00 a Euro 1.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico si potrà addivenire alla risoluzione del contratto. In ogni caso le sanzioni applicate per inadempienze igienico sanitarie verranno riversate a favore dell'istituto comprensivo, e destinate alla attività didattica di educazione alimentare del plesso coinvolto.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sugli eventuali corrispettivi maturati a carico dell'Amministrazione Comunale, ovvero sul deposito cauzionale. Le inadempienze applicate per motivi igienico sanitari verranno riversate, dopo il terzo caso

art. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dal precedente art. 28, nel modo e nelle forme di legge, alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, anche nei casi seguenti:

- I. motivi di pubblico interesse;
- II. frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale, nonché fallimento;
- III. gravissime violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione Comunale;
- IV. sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, salvo che per cause di forza maggiore;
- V. impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
- VI. continua violazione delle disposizioni concordate con il responsabile del servizio, e loro effettuazione fuori dai tempi convenuti;
- VII. ogni altra inadempienza qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- VIII. nel caso di sub-concessione;
- IX. per il mancato superamento del periodo di prova;

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi i servizi in danno dell'impresa inadempiente.

Nel caso di non accettazione ad eseguire il servizio da parte delle ditte utilmente collocate in graduatoria, secondo quanto stabilito nel disciplinare di gara, l'affidamento avverrà per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazioni dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'impresa inadempiente saranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante (con riferimento al numero dei pasti di cui all'art.1.

Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione Comunale sui beni dell'impresa.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

L'impresa può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Art. 30 – CONTROVERSIE – FORO DI COMPETENZA

Per eventuali controversie sarà competente esclusivamente il foro di Treviso.

Art. 31 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONE

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione, preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

L'impresa concessionaria, in particolare, si assume ogni responsabilità in merito all'applicazione e all'osservanza delle regole igieniche, secondo il metodo HACCP, in tutto il ciclo di operazioni necessarie e poste in essere per l'espletamento del servizio oggetto della concessione.

La ditta concessionaria ha l'obbligo di stipulare, per l'intero periodo della concessione e con scadenza **30.09.2016**, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, utenti e persone incaricate al controllo del servizio della ristorazione scolastica, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, prevedendo almeno i seguenti massimali:

€ 500.000,00 per danni a cose

€ 4.000.000,00 per danni a persone.

Copia della polizza verrà presentata al Comune prima dell'inizio del servizio, e comunque prima della stipula del formale contratto.

Art. 32 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB-CONCESSIONE

Resta vietato al concessionario, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi altra forma di sub-concessione totale e parziale del servizio.

Art. 33 - FATTURE

Le fatture – con evidenziate le singole voci di addebito - saranno emesse mensilmente e saranno pagate a 30 giorni dalla data in cui la fattura è pervenuta all'Ufficio Protocollo del Comune, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, di conseguenza, a contestazioni.

Le fatture saranno accompagnate dai riepiloghi mensili dei pasti somministrati, suddivisi per plesso scolastico. Ove il Comune non sia in grado di effettuare in tempo utile tale controllo e di riscontrare la regolarità del riepilogo presentato, al concessionario sarà ugualmente liquidata la fattura ed eventuali errori saranno rettificati con la fatturazione del mese successivo.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della ditta concessionaria al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della ditta concessionaria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 34 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato il Comune, oltre a quanto fin qui precisato, si impegna:

- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio, nonché alla loro disinfestazione;
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico-sanitarie;

Art. 35 - ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Sono a carico della ditta concessionaria, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato:

- la produzione e la distribuzione ai punti vendita dei tagliandi da utilizzare come BUONI PASTO;
- la raccolta differenziata e posa nei cassonetti dei rifiuti di ogni refettorio con assunzione dei relativi oneri;

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e della cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;
- le imposte, tasse e tariffe comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- onde consentire al Comune l'applicazione del Reg. CEE 2707/2000, riguardante il recupero del contributo CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari consumati nelle mense scolastiche, il concessionario è tenuto a fornire all'Amministrazione Comunale, o a ditta appositamente incaricata, tutti i documenti necessari e ad attuare tutti i comportamenti che verranno prescritti a tal fine.
- il concessionario dovrà essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.
- il concessionario dovrà porre in essere un programma di interazione e comunicazione con gli utenti che si affianchi all'ordinario raccordo tra Comune e cittadini, in merito alle dinamiche e alle problematiche connesse con l'espletamento del servizio;
- il concessionario ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale, e di consegnare in copia, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni e sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al servizio da parte delle autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande

Art. 36 - GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dal Comune almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta concessionaria, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata ad un massimo di 2 giorni. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sospendere temporaneamente il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito al concessionario delle spese a tale scopo sostenute dal Comune.

Si intendono, comunque, qui letteralmente trascritte le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Art. 37 – RINVIO A NORMATIVA VIGENTE

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alla vigente normativa comunitaria, statale e regionale in materia che, ad ogni effetto, viene qui richiamata come facente parte integrante del capitolato.

Art. 38 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, e successive modifiche e integrazioni, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati ed, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti garantiti dalla citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi illegittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

Art. 39 – SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY

Il personale dell'impresa concessionaria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'impresa si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

PARTE SESTA

MONITORAGGIO E CONTROLLO

Art. 40 - AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la ditta deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi della normativa vigente.

Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica il centro cucina deve essere dotato di uno o più abbattitori di temperatura dimensionati alle proprie capacità produttive.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La ditta concessionaria deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale.

La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- I. il centro di cottura di produzione dei pasti;
- II. i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto veicolato, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- I. controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- II. raspetto dei locali al termine della somministrazione;
- III. pulizia e sanificazione dei refettori;
- IV. manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la refezione.

Pertanto, presso le scuole ove il servizio è fornito, dovrà essere previsto un piano nel quale siano riportate per iscritto le procedure adottate e raccolte le registrazioni effettuate a cura del personale incaricato.

Art. 41 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

La ditta concessionaria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

Il concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo della concessione, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel centro di cottura che nei terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

In particolare, si prevedono 4 tipi di controllo:

- I. controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.L.S.S. n. 8 e da altri Organismi Istituzionali preposti a questo tipo di vigilanza;
- II. controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale comunale appositamente formato, realizzato attraverso analisi sensoriali, controlli temperature, ecc.
- III. controllo sul funzionamento del servizio da parte dei componenti del Nucleo Valutazione Qualità di cui al successivo art. 43;
- IV. controllo della carica batterica e verifica della conformità dei prodotti forniti con quanto imposto dalla normativa vigente, e con quanto contemplato dal presente Capitolato, da parte di un laboratorio analisi incaricato dall'Amministrazione Comunale.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alle mense concordate.

L'esito dei controlli effettuati dal personale comunale e dai membri del N.V.Q. dovrà risultare da apposito verbale, redatto su stampati predisposti dall'Ufficio Scuola.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art. 28, l'Amministrazione potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

La ditta concessionaria è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

Art. 42 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dal concessionario come "direttore del servizio" è tenuto - ogni giorno in cui sia attivo il servizio - a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, e del pasto sostitutivo del menù base, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, conservati a +2/4 °C per 72 ore, muniti di etichetta indicante:

- la natura del contenuto;
 - la data di produzione;
 - il nome del cuoco responsabile della preparazione
- e recante la seguente dicitura: "Campionatura rappresentativa del pasto per ristorazione scolastica del Comune di Castelfranco Veneto".

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 43 - NUCLEO VALUTAZIONE QUALITÀ'

Sulla scorta della consolidata e positiva esperienza degli ultimi anni, viene prevista la costituzione di un organismo denominato Nucleo Valutazione Qualità.

Ad esso, che riveste un importante ruolo di raccordo tra le famiglie dei giovani utenti e l'ente erogatore del servizio, vengono attribuite le seguenti mansioni:

- coadiuvare l'Amministrazione Comunale nell'azione di controllo sull'andamento del servizio;
- esprimere pareri sui risultati dello stesso;
- contribuire propositivamente alle operazioni di revisione periodica dei menù proposti dalla ditta.

Esso è composto da:

- I. Assessore alla Pubblica Istruzione;
- II. Dirigente del Settore Servizi alla Persona;
- III. n. 32 rappresentanti dei genitori (due per ogni scuola dove sia attivato il servizio), designati dagli organi scolastici competenti;
- IV. n. 1 rappresentante dell'Ufficio Scuola del Comune.
- V. n. 1 insegnante per ogni plesso scolastico dove viene effettuato il servizio.

Il Nucleo Valutazione Qualità è presieduto dall'Assessore alla Pubblica Istruzione, al quale spetta la convocazione e la determinazione dell'ordine del giorno da discutere.

Sulla base dell'ordine del giorno potranno essere invitati alle sedute del Comitato anche altri soggetti implicati a vario titolo nel servizio (es.: concessionario, insegnanti, personale A.T.A., ecc.).

I membri del Nucleo Valutazione Qualità effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), e, in generale, sul corretto funzionamento della refezione, avvalendosi della modulistica appositamente predisposta.

Ogni componente, per accedere ai locali di refezione ed espletare le proprie mansioni, dovrà indossare un grembiule pulito, preferibilmente bianco, una cuffia per raccogliere i capelli e un paio di guanti; dovrà inoltre evitare ogni comportamento tale da costituire, nel periodo di permanenza all'interno della struttura scolastica, fonte di possibile contaminazione o contagio, o da costituire disturbo o allarmismo tra i commensali. Il Nucleo Valutazione Qualità, a maggioranza dei suoi componenti, può proporre variazioni e modifiche del menù.

Art. 44 – ESITI SOPRALLUOGHI

La ditta concessionaria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale, e di far pervenire in copia, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica (centro di cottura e refettori) da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

PARTE SETTIMA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI

Premessa

Un elenco delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari troppo dettagliato e complesso rende talvolta difficoltoso l'approvvigionamento di alcune merci e può rendere altresì complicato, se non addirittura impossibile, un adeguato controllo da parte dell'Ente appaltante.

Per questo motivo il presente elenco rappresenta gli standards minimi di qualità che l'Amministrazione Comunale di Castelfranco Veneto richiede nella fornitura delle derrate necessarie per l'espletamento del servizio:

- le materie prime devono essere normalmente di produzione nazionale, fatte salve le derrate non presenti nella produzione nazionale o non disponibili in alcuni periodi dell'anno.
- le materie prime devono essere di "prima qualità", così come definita dalle normative vigenti e dal progresso tecnologico in campo alimentare, sia sotto l'aspetto igienico che nutrizionale;
- le caratteristiche vanno adeguate automaticamente agli eventuali nuovi parametri indicati dalla normativa nazionale o comunitaria;
- le merci da fornire sono quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nei menù concordati con l'ASL n° 8;
- l'Ente si riserva l'insindacabile facoltà di apportarvi delle variazioni ove in tal senso giungano indicazioni dall'utenza, organizzata o meno;
- le merci devono essere senza additivi, ad eccezione di quelli veramente indispensabili per la tutela della Salute Pubblica.

All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la ditta appaltatrice avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime.

Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, la ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune e potranno essere autorizzate limitate deroghe.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato ed indicato nelle schede tecniche presentate dalla ditta;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...;

- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- trasporto in regime di temperatura controllata secondo quanto previsto dal D.Lgs 327/80

PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO DI PRODUZIONE NAZIONALE

Pane fresco

Dovrà essere prodotto con farina di tipo "0", con l'eventuale aggiunta di strutto o olio di oliva, fornito giornalmente, fresco, in pezzature di 50-60 g con formati assortiti.

Potrà essere richiesta una quota di pane denominato "integrale".

Il contenuto in acqua e le caratteristiche dovranno essere quelle previste dalla legge n° 580/67.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera; dovrà risultare ben cotto.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti o contenitori idonei per il trasporto di alimenti
- assicurando il rispetto delle norme di corretta prassi igienica.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, di porosità regolare, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

Pizza Margherita

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, senza ricorrere a prodotti semilavorati, congelati o surgelati, cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra/sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare tracce di ruggine né fessurazioni o scalfitture.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI DI PRODUZIONE NAZIONALE

Crackers

Devono essere conformi all'art.1 del DPR 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o a frattura manuale.

Fette biscottate

Devono essere conformi all'art.2 del DPR 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.

Grissini

Devono essere conformi all'art.6 del DPR 502/98: "è denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare".

Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per il pane dal DPR del 30 novembre 1998 n° 502 e dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

CEREALI E DERIVATI DI PRODUZIONE NAZIONALE

Pasta prodotta con semola di grano duro di provenienza biologica

Dovrà essere prodotta completamente con semola di grano duro di provenienza biologica. La biologicità del prodotto dovrà essere garantita, in etichetta, da uno degli enti certificatori previsti dalla legge. La pasta, di provenienza nazionale, prodotta con semola di grano duro biologica potrà eventualmente essere utilizzata per preparazioni in brodo. Dovrà avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. La detenzione di confezioni

aperte è accettata per non più di 30 giorni e solo se l'involucro originale attestante la provenienza biologica del prodotto viene allocato all'interno di contenitori chiusi.

L'impiego di pasta prodotta con semola di grano duro di provenienza biologica dovrà essere comprovato dalla copia della bolla di consegna attestante le caratteristiche del prodotto e i quantitativi ordinati. E' consentito sostituire il prodotto totalmente, o parzialmente, con uguali quantitativi di riso di provenienza biologica.

Farine di frumento – farina di mais

Le farine di frumento devono avere le caratteristiche previste dalla L. 580/67 e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti, o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D. Min San. n° 172 del 6/4/98.

La farina di mais deve essere conforme alla L.580/67.

- Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109/92.
- Il prodotto non deve presentarsi contaminato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Riso biologico

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

Il riso dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore e sapore sgradevoli, impurità (granelli, corpi estranei, insetti); non dovrà essere né alterato né avariato; dovrà infine, resistere alla cottura per almeno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Tortellini freschi ripieni

E' consentito l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti ecc.. freschi, surgelati o confezionati in atmosfera modificata, aventi le caratteristiche previste dalla legge e richieste dal presente capitolato.

Ingredienti del ripieno: ricotta, spinaci, prosciutto crudo.

Per l'imballo e il confezionamento si richiama il DPR 777/82, e successive modifiche ed integrazioni, il D. Lgs. 109/92 e le altre norme vigenti in materia.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI DI PRODUZIONE NAZIONALE

Latte pastorizzato fresco

Il latte pastorizzato fresco parzialmente scremato deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Latte U.H.T.

Potrà essere utilizzato per preparazioni culinarie (salse, creme, puré,...).

Il latte UHT, parzialmente scremato, deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Yogurt

Prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Panna UHT

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%.

Non deve contenere additivi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle normative vigenti.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Non devono contenere polifosfati.

Devono comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in vigore.

Alcuni tipi di formaggi da fornire:

Asiago Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione e chiaramente identificato dal marchio impresso su tutto lo scalzo del "Consorzio di tutela Formaggio Asiago".

Dovrà essere fornito nella varietà "pressato".

Taleggio Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione e chiaramente identificato dal marchio impresso sulle forme del "Consorzio di tutela Taleggio".

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Montasio Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione e chiaramente identificato dal marchio impresso su tutto lo scalzo del "Consorzio di tutela Formaggio Montasio".

Deve avere stagionatura da 2 a 4 mesi. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Grana Padano Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione e chiaramente identificato dal marchio impresso a fuoco sullo scalzo del "Consorzio di tutela Grana Padano".

Deve essere sempre di prima qualità. Deve avere stagionatura di 18-24 mesi.

Parmigiano Reggiano Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione e chiaramente identificato dal marchio impresso a fuoco sullo scalzo del "Consorzio di tutela Parmigiano Reggiano".

Deve essere sempre di prima qualità. Deve avere stagionatura di 18-24 mesi.

Emmenthal

Dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- formaggio a pasta dura, ma elastica, color avorio tendente al paglierino, che evidenzia la tipica occhiatura con bolle;
- crosta dura, marrone giallastra;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere dichiarati tipo e luogo di produzione.

Stracchino/crescenza

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a crosta sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza, maturo ha un contenuto di circa il 21-23% di grasso ed il 14-16% di sostanze proteiche. Non deve presentare ingiallimento delle parti esterne dovuto ad ossidazione oppure indurimento dovuto a disidratazione. Il prodotto fornito dovrà essere senza conservanti.

Mozzarella

Il prodotto deve essere di ottima qualità, privo di conservanti e di fresca produzione; deve essere a forma di ovoline del peso medio di g 120-130. Si richiede anche la fornitura in formato "ciliegina" da g 10-30.

Requisiti richiesti:

- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

CARNI DI PRODUZIONE NAZIONALE

La carne bovina, suina, di pollo, di tacchino, di coniglio, deve essere fresca refrigerata e di prima qualità, priva di additivi (decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato), o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti riconosciuti CEE;
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- L'etichetta, come indicato nella circ. MIPAF n°5 del 15/10/2001, deve recare le seguenti informazioni obbligatorie:
 - numero che identifica l'animale o il lotto di animali;
 - paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione;
 - paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento;
 - paese di nascita degli animali;
 - paese/i di ingrasso degli animali;
 - deroghe per le carni macinate.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E oppure U, classe di stato di ingrassamento 3 (medio).

Carni suine fresche refrigerate

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme di legge e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Deve essere specificata la provenienza.

La carne deve altresì:

- provenire da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Carni fresche refrigerate: pollame e conigli

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, petti di tacchino, fesa di tacchino, conigli.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme di legge.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti a terra nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg. e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile.

Carni macinate fresche refrigerate

Potranno essere utilizzate carni già macinate, prive di additivi, confezionate sottovuoto e provenienti da laboratori riconosciuti ai sensi del D.P.R. 3.8.98 n. 309.

Preparazioni di carni surgelate

Potranno essere utilizzate preparazioni di carni, come hamburger o polpettine, surgelate conformemente al D. L.vo 27.1.92, n. 110, e successive modifiche in laboratori riconosciuti ai sensi del D.P.R. 3.8.98 n. 309 .

SALUMI DI PRODUZIONE NAZIONALE

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, esclusivamente di coscia, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato monosodico, né caseinati, né lattati, né proteine vegetali (soia), di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Prosciutto crudo di Parma Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto a stagionatura ultimata (dai 10 ai 12 mesi) sono:

- forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);
- peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;
- colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione.

Le specifiche caratteristiche merceologiche a stagionatura ultimata sono:

- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino);
- la tenerezza al taglio;
- la presenza della parte grassa perfettamente bianca, in giusta proporzione col magro, di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal prescritto periodo di stagionatura.

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione.

Le specifiche caratteristiche merceologiche, a stagionatura ultimata, sono:

- la forma esteriore naturale semipressata, privo della parte distale (piedino),
- privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) a mi massimo di sei centimetri (rifilatura corta);
- peso: normalmente tra gli otto e gli undici chilogrammi circa, fatta eccezione per i prosciutti destinati alla dissossatura il cui peso minimo non dovrà essere inferiore ai sette chilogrammi;
- la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo;
- la carne di colore rosa tendente al rosso con le parti grasse perfettamente bianche;
- l'aroma delicato, dolce, fragrante;

Altri salumi

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- avere un giusto grado di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate, in relazione alle qualità richieste;
- essere di sapore gradevole e drogati su misura;
- essere rispondenti alle norme sanitarie vigenti, sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti.

Le forme dei salumi dovranno essere quelle dei salumi di giusta maturazione, secondo le qualità richieste; inoltre i salumi dovranno essere pronti per l'uso, con esclusione, pertanto, di prodotti troppo amari (essiccamento), troppo freschi o troppo salati.

UOVA DI PRODUZIONE NAZIONALE

Uova fresche

Devono essere di categoria A, fresche e selezionate,

- con guscio integro, morbido e pulito;
- camera d'aria non superiore a mm 6 immobile;
- albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso;
- tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento.

Uova pastorizzate

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI PRODUZIONE NAZIONALE

I prodotti forniti dovranno essere classificati di I° categoria.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Solo nel caso di utilizzo di prodotti da agricoltura biologica potranno essere utilizzati prodotti classificati di II^ categoria. In questo caso si fa riferimento al Reg. CEE n. 2092/91.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;

- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;

Verdura fresca

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo, o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Frutta fresca

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione e deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente e adatta al pronto consumo, o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati; il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Succo di frutta

Si richiede succo di frutta a base di frutto concentrato non zuccherato ai sensi della legge n° 489 del 18 maggio 1982.

<p>PRODOTTI SURGELATI e CONGELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE (salvo quanto in premessa evidenziato e più sotto specificato)</p>

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati o congelati devono essere conformi alle normative vigenti e presentare la miglior qualità tecnologica di trasformazione, intesa come velocità di congelazione al fine di favorire la formazione di microcristalli nell'alimento.

In particolare si ricorda che:

- le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le stesse risultino alterate.
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la shelf-life, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione.
- il prodotto deve essere conforme alle norme dell'Unione Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C. I prodotti devono giungere ai centri di cottura ancora in perfetto stato di congelazione.

Prodotti della pesca surgelati o congelati:

- Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Prodotti orticoli surgelati

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Tipologie richieste:

- Fagiolini finissimi
- Piselli
- Spinaci, biette e coste
- Zucchine
- Cuori di carciofo
- Carote "mignon" o a rondelle
- Misto di verdure
- Preparato per minestrone

PRODOTTI DEL PASTIFICIO SURGELATI O CONGELATI **DI PRODUZIONE NAZIONALE**

Gnocchi di patate

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. Una particolare attenzione deve essere posta nella pezzatura ed eventualmente alla masticabilità, in relazione alla tipologia del prodotto da proporre agli alunni della scuola per l'infanzia.

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina/semola di frumento, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto delle normative vigenti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Pasta per lasagne

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

ALIMENTI CONSERVATI DI PRODUZIONE NAZIONALE (salvo quanto in premessa evidenziato e più sotto specificato)

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; la consistenza deve essere quella del frutto fresco.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.

Passata di pomodoro biologica

Deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del DM n. 209 del 27 febbraio 1996, e successive modifiche (DM 250/98).

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100 °C.

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI DI PRODUZIONE NAZIONALE (salvo quanto in premessa evidenziato e più sotto specificato)

Aceto di vino

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23.12.1967.

Olio di oliva extra vergine

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991.

Olio di mais

Dovrà essere disponibile nei punti di distribuzione in alternativa all'olio extravergine di oliva.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legislazione vigente.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme previste dalla legge. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie. Il prodotto deve essere di origine nazionale.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: 12,5-16%
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Zucchero

Il prodotto dovrà corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n° 139 del 31 marzo 1980.

Estratto per brodo vegetale

Estratto vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Deve essere composto da sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato, verdure miste (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, in proporzioni variabili).

IL CAPO SETTORE
dott. Paolo Marsiglio