



Comune di Venasca

PROVINCIA DI CUNEO

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO
REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RIASSETTO DEI
MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
VENASCA**

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione per gli alunni e per gli insegnanti o accompagnatori della Scuola dell'Infanzia e delle Scuole Primaria e Secondaria di primo grado di questo Comune site rispettivamente in Via Asilo 6 ed in Via G. Marconi 2 e 4.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

A decorrere dall'affidamento oggetto del presente capitolato la società affidataria avrà in onere il servizio di:

- a) fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari;
- b) preparazione, cottura, secondo i canoni della cucina tradizionale opportunamente adattata alle esigenze cui deve rispondere, date le particolari caratteristiche di età dell'utenza, tramite personale della Ditta, dei pasti e distribuzione;
- c) pulizia, rassetto e disinfezione dei locali adibiti a refettorio;
- d) lavaggio dei contenitori per la preparazione di pasti nonché per la loro conservazione, dei piatti, dei bicchieri e delle posate. La fornitura dei piatti, dei bicchieri, degli eventuali tovaglioli e delle posate da utilizzare, per gli alunni della Scuola Primaria e Secondaria saranno a cura della Ditta aggiudicataria, mentre per la Scuola dell'Infanzia le stoviglie e le attrezzature sono comunali;
- e) trasporto dei pasti in idonei contenitori isothermici ed autoveicolo/i coibentato/i;
- f) gestione rifiuti.

E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nella tabella merceologica, nelle grammature e menù allegati.

Stante l'emergenza epidemiologica ancora in atto che richiede di potenziare l'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto che viene solo parzialmente assicurata

dalla Scuola, si rende necessario inserire nell'appalto anche tale nelle modalità di cui al successivo art. 10.

La distribuzione dei pasti dovrà essere fatta a cura della ditta concessionaria con un numero adeguato di personale addetto.

Art. 3 - Durata del servizio

L'affidamento, ha durata di n.1 (uno) anni scolastici e precisamente 2020/2021.

L'erogazione dei pasti avverrà in 2 giorni scolastici settimanali e precisamente martedì e giovedì ovvero nei giorni di effettivo rientro pomeridiano delle lezioni salvo diverse comunicazioni dell'Istituto Comprensivo in merito ad eventuali modifiche di orario per gli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado e in n. 5 giorni scolastici settimanali per gli alunni della Scuola dell'Infanzia.

Art. 4 – Beneficiari del servizio

Sono beneficiari del servizio, nei giorni indicati, nel precedente art.3, gli insegnanti e/o accompagnatori delle rispettive scuole che svolgono attività di vigilanza, e gli allievi delle medesime che aderiscono al servizio, per un totale annuo massimo di circa 6.840 pasti (pari ad una media di 38 pasti giornalieri per n. 5 giorni la settimana per n. 36 settimane) per la Scuola dell'Infanzia e di circa 4.400 pasti (pari ad una media di 67 pasti complessivi giornalieri per la giornata del martedì e di n. 67 per quella del giovedì per n. 67 settimane) per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado. Il numero dei pasti sopraspecificati è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante.

Art. 5- Luogo di esecuzione e locali

L'aggiudicatario del servizio dovrà avvalersi di un locale cucina regolarmente autorizzato che dovrà essere situato ad una distanza massima di 15 Km. dal refettorio.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune pone, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, a disposizione della Ditta aggiudicataria, il locale refettorio, ubicato nella Scuola dell'Infanzia di Via Asilo 6, nonché le attrezzature e gli arredi per gli alunni della Scuola dell'Infanzia ed il locale refettorio ubicato nella sede dell'Istituto Comprensivo in Via Marconi 4, nonché le attrezzature e gli arredi relativi, per gli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado.

La ditta appaltatrice è autorizzata a utilizzare le attrezzature poste a disposizione fatta eccezione per stoviglie, piatti, posate, bicchieri e tovaglioli per gli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado che saranno a carico della ditta medesima. E'auspicabile, in proposito, l'utilizzo e l'impiego di piatti e bicchieri monouso e di tovaglie e tovaglioli in carta riciclabile priva di materiali plastici ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori per rifiuti organici.

I locali e il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con la massima cura e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatto salvo il naturale consumo.

Le spese di ordinaria amministrazione sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale dovrà dare comunicazione tempestiva di eventuali guasti o danni che abbiano a verificarsi.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.

Le attrezzature e gli arredi del refettorio dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Art. 6 - Oneri inerenti il servizio

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle allegate al presente capitolato;
- c) veicolazione delle vivande calde in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
- d) porzionatura e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- e) pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate con disinfezione mensile;
- f) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- g) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- h) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- i) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- j) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnico qualitativa presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'Amministrazione Comunale;
- k) effettuazione delle analisi previste dal capitolato;
- l) acquisizione delle prenotazioni giornaliere e rendicontazione dettagliata al Comune dei pasti somministrati, da trasmettere al Comune mensilmente
- m) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- n) gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 155/97 (HACCP);
- o) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

Art. 7 - Attrezzature ed impianti

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, i mobili e le attrezzature presenti presso i locali citati nell'art. [5](#).

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti.

In caso di malfunzionamento delle attrezzature la ditta dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia.

Qualora l'attrezzatura in avaria non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 24 ore, l'impresa è tenuta ad informare tempestivamente gli Uffici Comunali.

Art. 8 - Modalità della gara

L'affidamento del servizio avverrà, mediante procedura di affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 co.2 lett. a del D.L. VO 18/04/2016 n. 50 successivamente variamente modificato ed implementato e, da

ultimo, dal DL 76/2020 convertito dalla L. 120/2020 il cui art.1 co. 4 in deroga all'art. 36 co.2 lett.a) consente l'affidamento diretto di forniture e servizi entro il limite massimo di € 75.000,00 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 co. 2 e 3 del soprarichiamato Codice dei Contratti.

L'importo a base di gara è fissato in: **€ 4,75 a pasto per la Scuola dell'Infanzia, € 4,75 a pasto per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado.**

Previa verifica della documentazione (Busta N.1) il servizio verrà assegnato sulla base dell'offerta presentata tenendo conto non solo del fattore economico (Busta N. 3), ma anche della valutazione tecnico-qualitativa (Busta N. 2)

La ditta concorrente dovrà produrre la seguente documentazione per la partecipazione alla gara,

- 1) Busta "A" – Documentazione: amministrativa Busta Telematica contenente la documentazione amministrativa;
- 2) Busta "B" – Offerta tecnica (punti attribuibili, max 70) Busta telematica contenente l'offerta tecnica predisposta su modelli dell'Ente;
- 3) Busta "C"- Offerta economica (punti attribuibili max 30)
Busta telematica contenente l'offerta economica predisposta su modello dell'Ente.

Nella Busta "A" la documentazione amministrativa dovrà essere la seguente:

- 1) Istanza di partecipazione alla gara secondo lo schema allegato resa ai sensi degli artt. 35/38/43/46/47 e 76 DPR 445/2000 sottoscritta digitalmente dal Legale Rappresentante della Ditta;
- 2) DGUE (Documento di gara unico Europeo) di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche, che il concorrente compila e produce in formato elettronico;
- 3) Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale di Appalto, allegato, sottoscritto digitalmente dal Legale Rappresentante della Ditta;
- 4) Patto di integrità sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante secondo il modulo allegato;

Nella Busta "B" – Offerta tecnica dovranno essere inseriti debitamente compilati e redatti in lingua italiana i mod. A –B-C-D-E allegati. A tali documenti dovranno essere aggiunti:

La relazione descrittiva sulla predisposizione delle diete speciali e quella sulla gestione delle emergenze di cui alle lettere f) – g) del punto 1) (Valutazione Tecnico Qualitativa).

Nella busta "C"

L'offerta economica, redatta in lingua italiana, su carta legale, sottoscritta dal rappresentante legale della Ditta concorrente dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara, così in cifre come in lettere. L'offerta dovrà indicare il prezzo onnicomprensivo riferito a ogni singolo pasto, al netto di IVA, secondo la dichiarazione di cui al precedente punto 5 più il ribasso sull'importo relativo alle prestazioni di assistenza e sorveglianza ai pasti. Si precisa che nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'appaltatore tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 9 - Modalità di valutazione delle offerte

L'aggiudicazione del servizio avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- | | |
|--|--------------|
| a) OFFERTA TECNICA MAX. (busta N. 2) | punti 70/100 |
| b) OFFERTA ECONOMICA MAX. (busta N. 3) | punti 30/100 |

A tal fine verrà osservata la qui descritta procedura:

1) PROGETTO TECNICO

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa la Ditta dovrà produrre la seguente documentazione redatta sulla base delle schede allegate in cui vengono descritte le caratteristiche del servizio:

- Relazione sulla qualità delle derrate utilizzate – All. A;
- Relazione sull'approvvigionamento delle derrate (fornitori, frequenza di acquisto generi alimentari) – All. B;\
- Quadro del numero del personale che verrà impiegato nello svolgimento del servizio presso la mensa, le rispettive mansioni ed il monte ore complessivo di una giornata di lavoro – Modalità di veicolazione. All. C;
- Proposta della ditta sulla frequenza e quantità di analisi e controlli per la ricerca di residui chimici – All. D;
- Proposta migliorativa che l'impresa aggiudicataria si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse e senza maggiori oneri a carico dell'Amministrazione Comunale – All. E;
(sarà valutata positivamente la proposta di farsi carico del sistema di pagamento informatizzato, dei buoni pasto, come già istituito dal Comune di Venasca a partire dall'anno scolastico 2015/2016);
- Predisposizione diete speciali;
- Gestione delle emergenze;

Antecedentemente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (**busta n. 3**), verrà esaminata la documentazione di progetto presentata (**busta n. 2**) attribuendo, per tutti i documenti a) b) c) d) e) f) g) il punteggio massimo di 70/100 così suddiviso:

- | | | |
|--------|-------|--------|
| a) max | punti | 18/100 |
| b) max | punti | 10/100 |
| c) max | punti | 10/100 |
| d) max | punti | 10/100 |
| e) max | punti | 12/100 |
| f) max | punti | 05/100 |
| g) max | punti | 05/100 |

OFFERTA ECONOMICA – MAX PUNTI 30

- L'offerta economica**, redatta in lingua italiana, deve essere compilata utilizzando lo schema di «Modulo offerta economica» allegato alla procedura e **non si terrà conto del “Documento di offerta economica” generato automaticamente dal sistema.**

Si precisa che il ribasso percentuale unico offerto è elemento vincolante ai fini del contratto.

Tale ribasso deve essere espresso con un massimo di quattro cifre oltre la virgola; qualora vengano indicate più cifre, non si terrà conto di quelle eccedenti la quarta.

Il ribasso percentuale è indicato in cifre e in lettere. In caso di discordanza prevale il ribasso percentuale indicato in lettere.

Il punteggio massimo di 30 punti viene attribuito all'offerta con il prezzo più basso. Alle altre offerte è attribuito un punteggio determinato con la seguente formula:

$$P = \text{punteggio massimo (30 punti)} \times \frac{Ra}{Rmax}$$

Dove:

P = punteggio da attribuire all'impresa;

Ra = valore dell'offerta [espresso in ribasso percentuale] del concorrente a;

Rmax = valore dell'offerta [espresso in ribasso percentuale] più conveniente.

L'appalto sarà aggiudicato sulla base della sommatoria del punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'offerta economica con quello dell'offerta tecnica.

Nell'offerta economica è inserita anche l'offerta per l'attività di assistenza e sorveglianza ai pasti per gli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado così come già indicato nell'art. 2. Per tale servizio viene ipotizzato necessario un monte ore di n. 4 settimanali per n. 3 unità di personale, per un ammontare complessivo di n. 400 ore. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto la valutazione maggiore nell'area degli elementi tecnico-qualitativi.

Art. 10 – Prezzo del pasto a base d'asta ed importo complessivo dell'appalto

Il prezzo a base d'asta, per ogni singolo pasto fornito, viene fissato in: **€ 4,75 (IVA ESCLUSA) per la Scuola dell'Infanzia, € 4,75 (IVA ESCLUSA) per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado**

L'importo dell'appalto ammonta a complessivi € 53.500,00 più IVA.

A tale importo si aggiunge quello relativo alla prestazione di assistenza e sorveglianza pasti per gli alunni della scuola Primaria e Secondaria di 1° grado per il quale viene ipotizzato un importo complessivo annuo di € 6.500,00.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 11 - Spese relative al servizio

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto nessuna esclusa sono totalmente a carico dell'appaltatore, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'I.V.A. sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Art. 12 - Autorizzazioni e licenze

La Ditta deve provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non (comprese eventuali licenze commerciali), necessarie per lo svolgimento del Servizio di cui trattasi. Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste alla Ditta e saranno intestate al legale rappresentante della ditta stessa.

Art. 13 - Obblighi normativi

Salvo quanto più dettagliatamente precisato nei successivi artt., la Ditta deve adempiere alle seguenti prescrizioni:

- a) Il Servizio di ristorazione dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico sanitaria, e più precisamente alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.03.1980 e successive modifiche, al D.Lgs. 155 del 26.05.1997 e s.m.i.; dell'arte della ristorazione, dell'industria alimentare Direttiva della Presidenza del Consiglio dei Ministri del 27/01/1994 Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte.

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

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

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO L'UTILIZZO DI ALIMENTI, SOTTOFORMA DI MATERIE PRIME O DERIVATI, CONTENENTI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.

- b) la Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune documentare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 14 - Obblighi del Comune

Sono a carico del Comune:

- concessione dei locali necessari all'effettuazione del servizio refettorio;
- fornitura energia elettrica, acqua per il locale del servizio refettorio;
- fornitura acqua per pulizia;
- fornitura riscaldamento per i locali del servizio refettorio;

Sono altresì a carico del Comune gli interventi necessari o prescritti dall'Autorità per la sicurezza e l'igiene dei locali e degli arredi.

TITOLO II **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA** **PREPARAZIONE DEI PASTI**

Art. 15 - Derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande debbono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche allegate e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente. La ditta aggiudicataria, dovrà fornire all'amministrazione un elenco aggiornato dei fornitori qualificati.

Le derrate debbono assolutamente avere confezioni ed etichettature (complete ed in lingua italiana) conformi ai dettami del D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al D.Lgs. 259/00 e successive modificazioni ed integrazioni; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

E' necessario evitare l'uso di prodotti la cui composizione come ingredienti e nutrienti non sia ben definita a priori ma possa variare secondo le marche.

E' necessario ridurre il più possibile i grassi animali e quelli vegetali di bassa qualità e aterogeni, gli additivi ed i possibili contaminanti.

E' necessario privilegiare l'uso di prodotti freschi, limitando quelli surgelati e in banda stagnata allo stretto necessario, sia per favorire l'abitudine a gusti naturali e variati, sia per mantenere il contenuto in vitamine e sostanze protettive, sia per evitare l'eccesso di zuccheri e sodio, nonché la possibile presenza di contaminanti da cessione del contenitore e di additivi.

Art. 16 - Approvvigionamento delle derrate alimentari

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande, scegliendo a propria discrezione i fornitori, **di cui dovrà consegnare un dettagliato elenco al Comune.**

Allo stesso tempo il Comune procederà, a propria discrezione, a controlli qualitativi o statistici di verifica sulle derrate acquistate che dovranno avere requisiti e caratteristiche di prima qualità, la Ditta inoltre deve sempre poter fornire al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, nonché le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti.

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria. La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento di derrate con i seguenti requisiti:

- I prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza; essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;

- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, paste secche, riso, oli alimentari, ecc.) deve essere effettuato con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;

- l'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire:

pane: giornalmente

frutta e ortaggi freschi e di stagione: frequenza due volte la settimana

carni bovine fresche garantite (L.R. del Piemonte n° 35/88 o similari), in tagli anatomici disossati: frequenza ogni 48 ore.

burro e prodotti caseari: settimanalmente.

uova fresche: settimanalmente.

- Gli standard qualitativi delle derrate ed ingredienti da usare nella confezione dei vari piatti previsti dal menù, debbono essere tutti di categoria extra o primari.

Non potranno essere usati alimenti contenenti O.G.M.

E' fatto divieto di utilizzare:

- dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali in quanto possono contenere grassi vegetali ed altri prodotti di bassa qualità.

- additivi e conservanti.

Art. 17 - Caratteristiche degli alimenti

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, dovranno avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche, rispondenti alle leggi e regolamenti in vigore.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 (legge finanziaria 2000), come modificato dal D.L. 9/9/2005 n. 182, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche

devono prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici tipici e tradizionali, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. L'Amministrazione Comunale, senza aggravio di costi, richiede alla ditta aggiudicataria l'introduzione di prodotti biologici.

Art. 18 - Preparazione dei pasti

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni d'arte culinaria; questi ultimi dovranno avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, essere digeribili, appetibili, adeguatamente ben presentati.

TITOLO III **MENU'**

Art. 19 - Determinazione del menù

La Ditta dovrà fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane, comprensivo dell'acqua naturale necessaria fornita in bottiglia), secondo il menù proposto dalla ditta, accettato dall'Amministrazione e vistato dal S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione). Il menù dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- Stagionale con l'utilizzo dei prodotti (verdura e frutta) della stagione in atto;
- Utilizzo di verdura e frutta fresca con divieto di impiego di prodotti surgelati;
- Tipo variabile articolato su quattro settimane;
- Personalizzato, ove ricorra il caso, per motivi medici o etnico-religiosi;
- Disponibilità a qualsiasi variazione a semplice richiesta da parte dell'Amministrazione e previa accettazione del S.I.A.N. competente;

Detto menù nel corso dell'appalto, su richiesta dell'Amministrazione, concordemente e subordinatamente ad approvazione dell'A.S.L. potrà essere variato.

Art. 20 - Variazione al menù

Le eventuali variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta del Comune.

E' consentita tuttavia una variazione, in via temporanea del menù, previo accordo con il Comune nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

Tale variazione in ogni caso dovrà essere preventivamente richiesta ed autorizzata da parte del Comune.

Il Comune comunque si riserva il diritto di apportare variazioni al menù in relazione a prescrizioni di diete personalizzate o speciali dietro richiesta di certificato medico; dette variazioni dovranno essere immediatamente apportate senza ulteriori costi per il Comune.

Su richiesta dell'utenza potranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari compatibilmente con l'attrezzatura e le strutture disponibili.

Art. 21 - Produzione di pasti - prescrizioni

La Ditta nell'attendere alla produzione dei pasti dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980 n. 327) nel D. Lgs. 26.5.1997 n. 155 ed ogni altra normativa vigente in materia. A tal fine la Ditta dovrà osservare, nelle quivi elencate fasi relative alla produzione dei pasti, le sottoelencate prescrizioni:

a) conservazioni delle derrate alimentari

- La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente (DPR 327/80, art. 31).
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

b) preparazione delle derrate

- Per i pasti, debbono essere usate derrate fresche, e la loro preparazione deve avvenire con il metodo tradizionale.

La preparazione di alcune vivande che precede la cottura deve essere svolta nel seguente modo:

- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0° C e + 4° C prima di essere sottoposti a cottura;
- il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature dei salumi e formaggio devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque debbono essere escluse operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;

c) cottura delle derrate

- Per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole in acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti.
- L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato solamente per gli alimenti cotti.
- E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e sottoporli ad immersione in acqua.

d) norme generali relative ai punti b) e c)

- Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina debbono essere chiuse e deve essere attivato l'impianto di aerazione.
- Per esigenze igieniche il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla preparazione delle carni ed al taglio di quelle cotte, alla preparazione delle insalate, ecc., deve indossare mascherine e guanti monouso.
- Il personale addetto alla preparazione dei pasti, non deve svolgere più operazioni contemporaneamente, onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione, a tal fine, le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.
- E' vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione, nonché il reimpiego dei cibi avanzati per la preparazione di altri pasti.
- Qualsiasi tipo di detersivo deve essere tenuto fuori dalle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.
- I pasti devono essere confezionati in contenitori termici e non più di un'ora prima della distribuzione, in modo da assicurare che all'atto della stessa i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai 65°C.

Art. 22 - Autocontrollo

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

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà prelevare quotidianamente presso la cucina cinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a meno 18° C per le settantadue ore successive, confezionati in sacchetti sterili indicanti data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

Dato che tra la documentazione richiesta la Ditta deve includere la certificazione UNI EN ISO 9001:2000 o successiva, sarà quindi obbligata ad applicare, nel corso dello svolgimento del servizio, tutti gli adempimenti che hanno comportato l'ottenimento di detta certificazione.

Art. 23- Modalità di prenotazione dei pasti

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 da operatori scolastici incaricati.

Art. 24 - Orario di consegna dei contenitori dei pasti

La veicolazione e la consegna dei pasti, per le ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia e per le ore 13.00 per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, sarà a cura del personale della Ditta come pure a cura del medesimo personale sarà la distribuzione degli stessi, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e comunali.

Stante la particolare situazione determinata dall'evento pandemico ancora in atto gli orari suddetti potranno subire modifiche collegate alle misure precauzionali ed alle tempistiche imposte dai protocolli sanitari per cui gli orari effettivi verranno concordati prima dell'inizio del servizio.

Successivamente lo stesso personale provvederà al ritiro delle stoviglie usate, dei contenitori delle vivande, degli utensili per la distribuzione utilizzati (il tutto da lavare a carico della Ditta)

TITOLO IV **LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

Art. 25 – Lavaggio

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, non in loco, al lavaggio di tutto quanto utilizzato per la distribuzione e la consumazione dei pasti.

I prodotti occorrenti per detta operazione saranno direttamente forniti dalla Ditta; a tal fine la Ditta dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, un elenco dei prodotti da impiegarsi con le relative schede tecnico- tossicologiche.

Il Comune si riserva la facoltà di far sostituire detti prodotti ritenuti motivatamente inadeguati.

Infine, qualora richiesto dal Comune, la Ditta si impegna a far controllare, secondo scadenze concordate, mediante tampone o piastra di contatto le caratteristiche microbiologiche delle superfici ed attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Art. 26 – Pulizia, sanificazione, disinfestazione dei locali

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione del locale adibito a refettorio e distribuzione, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore ed igiene.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da addetti alla distribuzione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere forniti dalla Ditta e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportate sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito armadio chiuso a chiave.

In sede di offerta la Ditta dovrà tenere conto che:

- debbono essere lavati giornalmente:
 - i pavimenti, i mobili, gli arredi, attrezzature;
- quindicinalmente:
 - i serramenti, pareti e i vetri.

Art. 27 – Rifiuti

La raccolta rifiuti dovrà essere differenziata; i rifiuti devono quindi essere raccolti, a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dalla stessa), e trasportati a cura del suddetto negli appositi cassonetti; a tal fine la Ditta si impegna ad eseguire le istruzioni impartite al riguardo dal Comune in base alle normative nazionali e/o locali di settore

TITOLO V **PERSONALE**

Art. 28 – Applicazione contrattuale – Organico e loro compiti

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

La Ditta dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione. Inoltre, dovranno impiegare nell'effettuazione del servizio, in caso di sostituzione o aumento di personale, personale preferibilmente locale con specifiche esperienze nel settore. La Ditta dovrà, inoltre impiegare, quale responsabile della preparazione dei cibi, un addetto con titolo professionale adeguato e con adeguata esperienza nel settore, a tal fine nell'offerta tecnico qualitativa dovrà produrre documento indicante il numero delle persone impiegate e le loro rispettive mansioni.

Detto personale dovrà provvedere a tutta quanta l'effettuazione del servizio (preparazione, veicolazione e distribuzione dei pasti, allestimento e successivo rassetto dei locali refettorio).

Art. 29 – Direzione del servizio

La Ditta dovrà affidare la direzione del Servizio a persona qualificata, e comunicare il relativo nominativo, indirizzo e recapito telefonico dello stesso al Comune, al fine di garantire la possibilità di continui contatti relativamente al Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con il Comune per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari.

Art. 30 – Obblighi del personale

Il personale dovrà essere presente nei posti assegnati negli orari concordati tra il Comune e la Ditta; al termine del servizio lascerà immediatamente i locali ove lavora.

Il personale dovrà rispettare gli ordini del Direttore del servizio, rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale (come prescritto dal cap. VIII dell'allegato al D. Lgs. 155/97), non fumare, non portare anelli ecc.

Inoltre dovrà portare apposito tesserino di riconoscimento ed indossare apposita divisa (fornita dalla Ditta) sempre pulita avente l'indicazione della Ditta, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene sul lavoro.

Allo stesso tempo dovrà tassativamente sottoporsi, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, gli accertamenti batteriologici, le vaccinazioni previste in materia di esercizio dell'attività di ristorazione; in ogni momento il Comune potrà disporre l'accertamento dei suddetti requisiti nonché quello di sana e robusta costituzione.

Art. 31 – Reintegro personale mancante

L'organico impiegato nella realizzazione del servizio nelle prestazioni di preparazione, distribuzione cibo e pulizia deve rimanere sempre costante.

Art. 32 – Rapporti personale dipendente della ditta e Comune di Venasca

Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio di cui trattasi; pertanto il Comune risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed i propri dipendenti.

Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento del Comune o non idoneo al servizio, dovrà essere sostituito a richiesta del suddetto; in tal caso la Ditta compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Art. 33 – Assicurazioni sociali, contratto di lavoro

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni sociali, prevenzioni degli infortuni sul lavoro, tutela e assistenza dei lavoratori, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro e stabiliti dalle vigenti Leggi, Regolamenti, Decreti nonché dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale, Regionale, Provinciale ed Aziendale; resteranno, pertanto, a suo totale carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle Leggi, Regolamenti e Contratti vigenti in materia.

Art. 34 – Responsabilità per danni a persone o cose

La Ditta aggiudicataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi.

La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Art. 35 – Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e allegati annessi.

Art. 36 – Sciopero del personale

La Ditta in caso di sciopero del proprio personale è tenuta a comunicare al Comune il disservizio con almeno 3 giorni di anticipo. Tuttavia la Ditta dovrà garantire sempre la continuità e regolarità del servizio, provvedendo previo accordo con il Comune a distribuire un pasto preparato e confezionato.

Art. 37 – Emergenze

Analogamente a quanto precisato nel precedente art. 36 la Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di fornire il servizio, producendo comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente Capitolato.

Per qualsiasi altra problematica si richiede alla Ditta di intervenire entro le 48 ore dall'avviso.

TITOLO VI **CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUI SERVIZI**

Art. 38 – Diritto di controllo

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e a sorpresa – anche tramite terzi consulenti di sua fiducia e con metodo HACCP – controllo con accesso a locali e impianti, per verificare la corretta esecuzione del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti e la sua rispondenza agli obblighi contrattuali e, in genere, alle necessità del servizio nel suo complesso.

Tale facoltà potrà essere esercitata anche con l'impiego di macchine fotografiche e telecamere.

Nel caso che durante il controllo vengano prelevati dei campioni di derrate o vivande, la Ditta non potrà accampare richieste di risarcimento per gli stessi.

I controlli in oggetto verranno effettuati alla presenza dell'incaricato della Ditta; il personale della Ditta – cui non verrà fatto rilievo alcuno in merito al controllo – non deve interferire nelle procedure in oggetto.

Art. 39 – Tipi di controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, l'Amministrazione Comunale nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli saranno del seguente tipo:

B) CONTROLLI A VISTA

Siffatti controlli verteranno sulle procedure di effettuazione del servizio, di cui saranno oggetto di esame:

- qualità delle derrate;
- data e temperatura di stoccaggio delle derrate;
- data e scadenza delle derrate;
- modalità di preparazione dei pasti;
- modalità di cottura;
- qualità dei cibi cotti o crudi (presenza di carica batterica e residui di anticrittogamici);
- rispetto del menù;
- difetto di grammatura;
- puntualità nella consegna dei pasti;
- controllo della temperatura nei contenitori termici;
- corretto uso e stato igienico dei locali;
- modalità di pulizia dei locali, delle attrezzature, etc...;
- tipi di prodotti usati nella sopraccitata opera di pulizia;
- organizzazione e professionalità del personale;
- abbigliamento del personale.

B) CONTROLLI ANALITICI

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori individuati dalla ditta previo benestare dell'Amministrazione Comunale,.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs 123/1993 e successive modificazioni.

Nulla può essere richiesto all'A.C. per la quantità di campioni prelevati

La ditta appaltatrice **dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto** e con la frequenza indicata dalla ditta in sede di offerta, le analisi finalizzate

alla ricerca di residui chimici esistenti sulle derrate alimentari e gli accertamenti analitici tesi all'accertamento degli indici microbiologici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Il costo complessivo delle analisi, a totale carico della ditta appaltatrice, non potrà essere inferiore a € 1.200,00 per l'esercizio dell'attività contrattuale, salvo quanto disposto dall'impresa in sede di offerta di gara.

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, **direttamente al Comune**, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti di legge, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'Amministrazione Comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nei successivi articoli, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

Il Comitato Mensa, composto da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti della scuola in cui viene effettuato il servizio, svolge funzioni di verifica dell'andamento di ogni fase del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale. Esso potrà operare verifiche sull'andamento del servizio sia presso il centro di distribuzione al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, rispondenza delle grammature, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, sia presso la sede dell'impresa ove i pasti vengono preparati al fine di rilevare: data di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti.

L'appaltatore dovrà permettere l'ingresso al refettorio ed il consumo di un pasto ad un componente del Comitato Mensa una volta al mese. A tal fine l'Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore elenco completo dei componenti il Comitato Mensa.

I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci

Art. 40 – Contestazione a seguito di controllo

Il Comune farà pervenire per iscritto alla Ditta, mediante raccomandata con avviso di ritorno, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro 3 giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'impresa sarà tenuta a presentare le proprie contro deduzioni, a seguito di definizione della vertenza.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio, che, ancorché prevedibili, non siano stati preventivamente comunicati per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 41 – Inadempienze e relative sanzioni

Al fine di far fronte ad inadempimenti o negligenze nell'esecuzione delle norme disciplinanti il presente servizio, verranno applicati dal Comune sanzioni da un minimo di € **300,00** ad un massimo di € **5.000,00** rapportate alla gravità dell'inadempienza. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

Resta inteso che l'applicazione delle penali sopraccitate, non esclude mai il risarcimento di eventuali danni derivanti nonché dalle azioni legali che il Comune intenda intraprendere in caso di mancata consegna dei pasti o eccessivo ed ingiustificato ritardo.

Art. 42 – Conseguenti provvedimenti all'applicazione delle sanzioni

Dopo quattro contestazioni scritte il Comune avrà altresì la piena facoltà di considerare risolto il contratto per colpa della Ditta appaltatrice e conseguentemente procedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento della cauzione e all'esecuzione del contratto in danno della Ditta appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del più alto prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salvo ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 43 – Arbitraria sospensione del servizio

In caso di arbitraria sospensione, parziale o totale del servizio, il Comune avrà la piena facoltà di considerare risolto il contratto con tutte le conseguenze di ordine civile e penale.

Art. 44 – Assicurazioni

Come precisato nei precedenti articoli, la Ditta è la sola responsabile, sia sotto il profilo civile sia penale, dei danni arrecati a persone e/o cose derivanti dall'effettuazione del servizio.

A tal proposito la ditta appaltatrice si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione le seguenti polizze:

A) responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.)

A1) La assicurazione R.C.T. dovrà garantire la ditta appaltatrice per l'attività da essa svolta per conto del Comune di Venasca, così come individuata ai commi a) – b) – c) – d) – e) tipologia del servizio richiesto dell'ART. 2 – Tipologia del servizio richiesto del presente CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della CONDIZIONE AGGIUNTIVA "MENSE" dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio dell'attività svolte per conto della Ditta appaltatrice;
- c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice ed agli addetti della medesima (r.c. personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a sala mensa del Comune di Venasca compresi i danni provocati ai locali ed alle cose di proprietà dell'Amministrazione Comunale o di Terzi, ivi esistenti, e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o custodia;
- d) che nella definizione di Terzi ai fini della presente assicurazione sono compresi gli alunni, gli insegnanti, gli Amministratori del Comune di Venasca, ed altri soggetti che possono avere accesso alla sala mensa ed usufruire eventualmente del servizio pasti;
- e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Venasca o a Terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stesse detenute (qualora sia ammesso alla ditta appaltatrice usufruire di macchinari ed attrezzature proprie all'interno della sala mense).

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per sinistro, ad € 750.000,00 per danni ad ogni persona, ad € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

A2) Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere oltre ai dipendenti anche i lavoratori parasubordinati, interinali ed i soggetti rientranti tra le figure previste dalla L. n. 30/2003 – (Legge Biagi) che vengono eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice.

Il testo da adattare dovrà comprendere il "danno biologico".

La garanzia dovrà comprendere anche la estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 750.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

Prima della stipula del contratto con il Comune di Venasca, la ditta appaltatrice dovrà provvedere a consegnare all'Amministrazione i progetti delle polizze che intende stipulare, per un preventivo esame ed assenso da parte del Comune di Venasca.

Prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto la ditta appaltatrice dovrà consegnare copia del contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla Società assicuratrice, regolarmente quietanzato per conferma di avvenuta copertura del rischio.

La copertura assicurativa, nei termini richiesti, dovrà avere decorrenza prima dell'inizio del servizio in oggetto e scadenza alla data stabilita tra il Comune di Venasca e la ditta appaltatrice quale termine del presente appalto.

La Ditta appaltatrice rinuncia al diritto di rivalsa e surrogazione nei confronti:

- degli Amministratori;
- dei dipendenti del Comune;
- di tutte le persone non dipendenti delle quali il Comune si avvale nello svolgimento delle proprie attività

salvo il caso in cui il danno sia dovuto a dolo.

Art. 45 – Fatturazione

La Ditta aggiudicataria dovrà redigere, mensilmente, riguardo al servizio svolto, fatture separate con IVA al 4%, con l'indicazione dettagliata dei servizi erogati: (n. pasti forniti scuola infanzia, n. pasti forniti scuola primaria e secondaria di primo grado, n. pasti forniti al micronido).

Il pagamento verrà effettuato dal Comune a 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, a mezzo mandato, secondo le norme vigenti.
E' esclusa la cedibilità dei crediti sorti in dipendenza del contratto relativo al presente servizio.

Art. 46 – Deposito cauzionale

Il D.L. 76/2020 convertito dalla L.120/2020 all'art.1 co.4 cancella l'obbligo della garanzia provvisoria per gli appalti sottosoglia.

La ditta aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla Legge n. 348 del 10.6.1982 nella misura del **10% dell'importo netto del contratto**, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto imputabile all'appaltatore per inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo sarà autorizzato alla scadenza del contratto in assenza di controversia.

Art. 47 - Divieto di cedibilità

E' assolutamente fatto divieto alla Ditta di cedere in tutto o in parte il presente servizio, né farlo eseguire da terzi.

Art. 48 - Subappalto

E' consentito il subappalto solo per l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- servizio di pulizia, sanificazione, disinfezione del refettorio.
- trasporto dei pasti purchè la Ditta sia in possesso di idonea certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 o successive.

L'affidamento del subappalto è sottoposto alle condizioni di legge.

Ogni subappalto deve essere preventivamente autorizzato dall'A.C. Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Impresa Aggiudicante per la buona esecuzione del contratto nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Art. 49 - Responsabilità e obblighi del firmatario del contratto

Con la firma del contratto la Ditta aggiudicataria s'impegna:

- a non cedere, salvo il subappalto, il contratto né farlo seguire da altre Imprese;
- a eseguire il servizio nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato, anche a seguito di variazioni, in aumento o in diminuzione del numero degli utenti presunto, di cui all'art. 3.

Art. 50 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto verrà risolto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile,

escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte della Ditta sia degli aventi diritto sui beni della stessa, nei seguenti casi:

- a. inosservanza delle norme del presente capitolato;
- b. in caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria ex art., 2 legge 283/62 e altri provvedimenti vigenti nel settore;
- c. dopo le contestazioni di cui all'art. 40;
- d. intossicazione alimentare;
- e. apertura di procedura di sequestro, pignoramento, concordato fallimentare, fallimento a carico della Ditta.

In tali casi, il Comune incamererà la cauzione, e sarà tenuto a corrispondere alla Ditta soltanto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettivo sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà al risarcimento, da parte della Ditta, di ogni maggiore spesa.

Art. 51 - Danni

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta aggiudicataria.

L'insorgere di una contestazione non darà diritto alla Ditta di sospendere il servizio, senza incorrere nel provvedimento di risoluzione in tronco del contratto, rispondendo altresì dei danni causati al Comune.

Art. 52 - Registrazione del contratto

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stesura del contratto (bolli, carta bollata, tassa fissa di registrazione, ecc., nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti del medesimo), saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA).

Art. 53 - Modifica delle condizioni

L'Amministrazione si riserva nel corso dell'appalto, di apportare, in accordo con la Ditta appaltatrice, modifiche alle condizioni indicate nel presente capitolato relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, in conseguenza di intervenute ed imprevedibili modifiche organizzative.

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO
REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RIASETTO DEI
MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
VENASCA**

- ALLEGATO 1 -

SCHEDE PROGETTO DI QUALITA':

- SCHEDA ALLEGATO A)
- SCHEDA ALLEGATO B)
- SCHEDA ALLEGATO C)
- SCHEDA ALLEGATO D)
- SCHEDA ALLEGATO E)

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO
REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RIASSETTO DEI
MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
VENASCA**

Allegato A) - relazione sulla qualità delle derrate alimentari (18 p).

Il sottoscritto

nato a il.....

residente in via/p.za..... n.

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta.....

con sede in..... via/p.za.....

esprime la seguente offerta per la qualità delle derrate alimentari (barrare con una crocetta la casella che interessa nella colonna "scelta"):

PASTA

	scelta	punti	marche utilizzate
pasta di grano duro	<input type="checkbox"/>	3	
Altro	<input type="checkbox"/>	0	

CARNE
ESCLUSIVAMENTE
DI RAZZA
PIEMONTESE.

TAGLI DI CARNE
ROSSA
(2 scelte)

tipo	scelta	punti
filetto	<input type="checkbox"/>	5
sottofiletto	<input type="checkbox"/>	4
coscia	<input type="checkbox"/>	2
altro	<input type="checkbox"/>	1

Allegato A)

CARNI BIANCHE

tipo	scelta	punti
provenienza nazionale da allevamenti a terra		4
provenienza nazionale da allevamenti a batteria		2

TAGLI DI
CARNI
BIANCHE
(2 scelte)

tipo	scelta	punti
Fesa di tacchino		5
Petto di pollo		4
Coscia di pollo		3
altro		1

FRUTTA E VERDURA
FRESCA

tipo	scelta	punti
Coltivata e prodotta in Piemonte ad esclusione frutta tropicale ed agrumi		6
interamente di provenienza biologica		4
provenienza biologica per almeno l'80%		3
provenienza biologica per almeno il 50%		2
colture tradizionali		1

Allegato A)

OLIO PER
CONDIMENTO

tipo	scelta	punti	marche utilizzate
extravergine di oliva		4	
di oliva		2	

OLIO PER
COTTURA

tipo	scelta	Punti	marche utilizzate
extravergine di oliva		4	
di oliva		2	
di semi di arachide		1	

FORMAGGIO PER
CONDIMENTO

tipo	scelta	punti
parmigiano reggiano		4
grana padano		2

E DICHIARA

di obbligarsi ad utilizzare, nella preparazione dei pasti, le derrate suindicate con le relative caratteristiche qualitative e che le derrate alimentari e le bevande saranno conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, nonché agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura. Dichiaro altresì che nella preparazione dei pasti non saranno utilizzati alimenti contenenti O.G.M.

.....
(data)

In fede
Il titolare/legale rappresentante

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO
REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RIASSETTO DEI
MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
VENASCA**

Allegato B) - relazione sull'approvvigionamento delle derrate alimentari (10 p).

Il sottoscritto

nato a il.....

residente in via/p.za..... n.

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta

con sede in..... via/p.za.....

esprime la seguente offerta inerente la frequenza di approvvigionamento delle
derrate alimentari (barrare con una crocetta la casella che interessa nella colonna
"scelta"):

PANE con
APPROVVIGIONAMENTO
GIORNALIERO

tipo	scelta	punti
fornitori locali		3
fornitori di altre province		1
Altro		0

FRUTTA E ORTAGGI
FRESCHI

Tipo	scelta	punti
3 volte alla settimana		4
2 volta alla settimana		2

TAGLI di CARNE ROSSA

tipo	scelta	punti
giornaliera		5
ogni 48 ore		3

BURRO E PRODOTTI
CASEARI

tipo	scelta	punti
Frequenza settimanale		4
altro		1

Allegato B)

UOVA

Tipo	scelta	punti
frequenza settimanale		4
Altro		1

E DICHIARA

di accettare quanto indicato nel Capitolato di gara, in specifico all'articolo 17, di obbligarsi ad organizzare l'approvvigionamento delle derrate con le suindicate frequenze e di provvedere alla loro conservazione secondo gli standard previsti dalle vigenti leggi in materia, nonchè agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura.

.....
(data)

In fede
Il titolare/legale rappresentante

Allegato C)

sede mensa:

LOCALI SCUOLA INFANZIA: VIA ASILO

LOCALI SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO: VIA G. MARCONI 4

figura professionale	livello	lun	mar	mer	gio	ven	ore settimana

Il trasporto avverrà:

E DICHIARA

di accettare quanto indicato nel Capitolato di gara, in specifico al Titolo V - Personale e di obbligarsi ad organizzare il servizio come indicato nel presente prospetto.

Dichiaro altresì l'impegno ad impiegare, nell'espletamento del servizio mensa per cui concorro con il presente appalto, il personale attualmente incaricato.

.....

(data)

In fede

Il titolare/legale rappresentante

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO
REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RIASSETTO DEI
MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
VENASCA**

Allegato D) - Analisi e controlli (10 p).

Il sottoscritto

nato a il.....

residente in via/p.za..... n.

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta

con sede in via/p.za.....

DICHIARA

di effettuare analisi aggiuntive, rispetto a quanto previsto dal capitolato d'appalto e
precisamente all'art. 40, nella misura indicata nella seguente tabella:

importo analisi (€)	scelta	punti
1.200,00		stabilito dall'art. 40
+ 200,00		1
+ 400,00		2
+600,00		3
+800,00		4
+ 1.000,00		5

e di utilizzare per le analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici laboratori
accreditati dal S.I.N.A.L. (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori).

.....
(data)

In fede
Il titolare/legale rappresentante

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO
REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RIASSETTO DEI
MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
VENASCA**

Allegato E) - Proposte migliorative del servizio (12 p).

Il sottoscritto

nato a il.....

residente in via/p.za..... n.

in qualità di titolare/legale rappresentante della Ditta.....

con sede in..... via/p.za.....

DICHIARA

ai fini del miglioramento del servizio, di proporre le seguenti migliorie:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
(data)

In fede
Il titolare/legale rappresentante

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA
AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO
REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RIASETTO DEI
MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
VENASCA**

- ALLEGATO 2 -

TABELLE MERCEOLOGICHE E GRAMMATURE

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE

1) Pane

Il pane fornito deve:

essere fresco, ben lievitato, ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo "00". Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchetti di carta ad uso alimentare adeguatamente resistenti e riposto in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

Pezzzatura non superiore a 60 grammi.

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

2) Pane grattugiato

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

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.01.92 n. 109

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

3) Pasta per pizza

Deve essere fresca, preparata con sfarinati di grano: farina di grano tenero di tipo 00.

4) Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

5) Grissini

Preparati in conformità alla L. n. 580/67 art. 22.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

6) Pasta di semola di grano duro

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);

c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92.

7) Pasta tricolore: deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 nr.264 e al D.L.gs.109/92.e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

8) Paste secche all'uovo/ripiene

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg di semola, come citato nell'art.31 legge n.580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92.

9) Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti della Legge, art. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale 32/85.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, e la data di scadenza, art. 35 Legge n. 580/67 e D.Lgs. 109/92.

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

10) Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto alla D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111.

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati dal con Decreto del Ministero della Sanità del 9.12.1993.

11) Riso

Deve essere di tipo raffinato, integrale o parboiled.

Appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:

- gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
- varietà: es. Arborio, Roma, ecc.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

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

Deve essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui

12) Orzo perlato, Farro decorticato e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L. 580/67 Titolo I.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

13) Carni fresche refrigerate di bovino adulto

Le carni devono essere di razza piemontese, quindi animali nati, allevati, macellati in Piemonte.

- Devono provenire esclusivamente da Consorzi (es. Coalvi) o ditte locali che garantiscono la tracciabilità del prodotto o essere certificate ai sensi della Legge Regionale 35/88.

- Dovrà inoltre essere certificata e garantita l'assenza di estrogeni.

- ottenute da bovini di età compresa fra 12 e 24 mesi,

- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi trattate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura.

Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Regolamento CE 1760/2000).

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche.

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- presentare buone caratteristiche microbiologiche

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste in:

- fotocopia dei certificati di garanzia di produzione delle carni bovine (modello 4A) di cui agli articoli 2, 3, 5 e 6 del Regolamento regionale 26 giugno 1997, nr.3 a partire dal laboratorio di sezionamento;

- fotocopia del passaporto, previsto al titolo I, art. 3 del Regolamento CE 1760/2000, a partire dall'impianto di macellazione.

14) Carni avicole.

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;

- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 1906/90;

- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$;

- dovrà sempre essere garantita la tracciabilità del prodotto e dovranno essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.

POLLAME E TACCHINO FRESCO:

Il pollame deve essere fresco, di prima qualità, provenire da allevamenti nazionali.

Sono da considerarsi fresche, secondo le disposizioni legislative vigenti, tutte le carni di volatili da cortile che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione.

Il pollame deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; devono:

- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali;

TACCHINO

- tacchino con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;

Il pollame sarà somministrato in petti di pollo, cosce di pollo, involtini di carne di pollo, petti di tacchino, rotate di tacchino.

15) Suino fresco

Le carni di suino devono:

- provenire da allevamenti nazionali ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;

- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (RE CE 1760/2000)
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche

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

16) Conigli freschi

Condizioni generali:

- Sono ammessi soltanto conigli freschi, interi, di prima qualità, di allevamento nazionale
- devono provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92;

17) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere:

di stagione, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;

devono essere di 1^a categoria extra o 1^a categoria, devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari, devono essere puliti, vale a dire privi di terra, e di ogni altra impurità; esenti da danni causati dal gelo;

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

cipolle, aglio, porri, carote, cavoli, verze, broccoli, biette e cavolfiori, finocchi, sedano, pomodori, zucchine, zucche, melanzane, spinaci, insalate, fagiolini, prezzemolo, basilico a mazzi, salvia fresca, rosmarino e maggiorana fresca, erbe, peperoni, ecc.

patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti.

Mele, pere, pesche, albicocche, susine, prugne, ciliegie, arance, mandarini e clementine, uva da tavola, kiwi, cachi, anguria, melone ecc.

limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.

Le banane (marchio riconosciuto dalla CEE) devono essere prodotte in coltivazioni a lotta integrata. La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione EXTRA o 1^a CATEGORIA.
- Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Gli ortaggi non dovranno provenire da Paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici) che non consentono la reperibilità del prodotto fresco. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola, ad eccezione dei pelati e della passata di pomodoro.

In particolare la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende cuneesi

PRODOTTI IV GAMMA (ortaggi freschi mondati, lavati, tagliati e confezionati in vaschette o buste pronti all'uso). Pur essendo preferibile l'utilizzo di verdura fresca, se per esigenze di vario tipo si dovesse ricorrere a verdura di IV gamma, si richiede che il prodotto abbia ancora il 70% di vita utile al momento dell'utilizzo. Deve essere chiaramente indicato in etichetta che il prodotto non necessita di ulteriore lavaggio (in caso contrario, il lavaggio deve essere descritto come fase nelle procedure di preparazione nella cucina)

18) Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, Legge 27.01.1968, n. 32; D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°C; Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda;

Il test di rancidità deve essere negativo.

19) Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a - 18°C, secondo quanto prescritto dal D.P.R. 327/80, art. 51 e D. Lgs. 110/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, D.P.R. 327/80 (art. 44) e successive modificazioni ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.L. 27 Gennaio 92 n. 109.

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

20) Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo

stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92.

21) Vegetali surgelati

Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
 - sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- Gli spinaci, le costine e le erbe possono essere surgelati non biologici.

22) Verdure miste surgelate per minestrone

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

23) Latte e prodotti derivati

Il latte deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1^o dicembre 1997.

24) Burro

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato, confezionato e l'utilizzo sarà limitato a poche preparazioni e preferibilmente a crudo

25) Yogurt alla frutta/intero

Deve essere confezionato in monoporzioni, contenere fermenti lattici vivi, essere privi di additivi, essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$.

26) Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1^o dicembre 1997.

27) Formaggi a breve o brevissima stagionatura (es. tipo Linea - tipo Annabella)

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

28) Mozzarella / fiordilatte

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato, conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

29) Crescenza - Robiola

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

30) Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche conformi alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre e le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.1.92 n. 109 e successive modifiche.

31) Formaggi a lunga stagionatura : Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";

32) Parmigiano Reggiano grattugiato:

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

33) Formaggi a media stagionatura (Taleggio – Italico – Fontina – Fontal ecc.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco conforme alle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1^o dicembre 1997.
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche
- la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55.
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55.

34) Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per il Gruyere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante);
- l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con DPR 1099 del 18.11.53

35) PRODOTTI A BASE DI CARNE

36) Prosciutto crudo Parma con osso:

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D.L. 109 del 27.1.92.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

37) Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 537/92.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

38) Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D. Lgs. 537/92, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aèponeurosi e grasso.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

39) UOVA:

- Le uova devono essere fresche, di categoria A o EXTRA;
- devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;devono essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti comunitari e dovranno essere sempre conformi alle vigenti leggi sulla loro commercializzazione;
- dovranno recare impressa sulla confezione la data di scadenza;
- dovranno essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti.

40) Acqua oligominerale naturale

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n. 1265 del 27 luglio 1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. 1 febbraio 1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17 febbraio 1981 relativo alle acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica nei limiti di cessione);
- D.L. 105 del 25.1.92 per quanto riguarda la classificazione delle acque oligominerali, art. 11
- C.M. della Sanità n. 61 del 9 agosto 1976 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) che precisa i limiti di carica microbica;
- **dovrà inoltre essere consegnata in bottiglie di plastica da ½ litro**

41) Sale

Deve essere conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106;

Per gli usi da tavola dovrà essere sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95.

42) Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti .
L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

43) Olio di oliva vergine extra

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 59.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92.

44) Olio di arachide

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n° 2033 del 15 ottobre 1925 e art. 2 L. 283/62 sugli imballaggi.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

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

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

45) Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 197, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

46) Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

47) Capperi, carciofini e funghi champignon

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e DPR 322/82 e del D.L. 109/92:

- denominazione e tipo di prodotto:
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

48) Pesto

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 109

49) Fagioli in scatola

Fagioli di Spagna: il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta.

I prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro.

50) Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 531.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

51) Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e L. 283/62, le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n. 109.

52) Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

53) Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al DL 27.1.92 n. 109.

54) Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Il prodotto e' quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 art. 1. I prodotti devono riportare sull'imbballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. 489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs 109/92.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

55) Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 art: 2-3. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

56) Cioccolato (al latte)

Deve essere conforme alla L. 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni.

Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio.

Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D.L.vo 27/1/92 n. 109.

57) Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

58) Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

59) Piante aromatiche ed ortaggi

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92.

**GRAMMATURE MENU'
MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA –
SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	Grammature Scuola dell'Infanzia	Grammature Scuola Primaria e secondaria di 1° grado
Pasta o riso asciutti	55	65-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30	35-40
Gnocchi di patate	150	180-200
Farina di mais per polenta	55	65-70
Ravioli, tortellini freschi asciutti	85	100-120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	35	50-60
Patate per contorno	120	150-200
Patate per purea	100	130-180
Patate per minestrone/passati	30	40-50
Patate per creme	30	40-50
Pane	50	60-70
Crostini/Fette biscottate/Crackers	25	30-35
Pizza pomodoro e mozzarella	140	170-200
Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto/minestre	20	30-40
Legumi secchi nel primo piatto asciutto/minestre	10	15-20
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	70	90-110
Legumi secchi come secondo piatto	30	40-50
Carni, Pesce, Uova e Affettati		
Carne (arrosto, petto di pollo ecc...)	60	80-100
Coscia di pollo (carne con osso)	70	90-120
Carne per polpette / ripieni	50	60-70
Carne per ragù	15	20-20
Salumi magri (prosciutto cotto, crudo, bresaola, arrosto di tacchino, manzo affumicato...)	40	50-65

Pesce fresco (sogliola, merluzzo, palombo, platessa)	70	90-120
Pesce surgelato	70	90-120
Tonno in scatola al naturale	60	70-80
Uova	n. 1	n. 1-n.1
Uova per preparazioni	n. 1 per 8 persone	n. 1 x 6 persone- n. 1 x 6 persone
Formaggi		
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	50	80-100
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.)	35	50-60
Ricotta	70	100-150
Formaggio per preparazioni	10	15-20
Mozzarella per pizza/formaggio per piatti unici	40	50-60
Verdure e Frutta		
Ortaggi a foglia crudi (carote, insalate)	30	40-50
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	80	100-150
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	130	150-200
Verdure surgelate da consumare cotte	130	150-200
Misto verdura fresca/surgelata per minestrone/passati	80	100-130
Verdura per primi asciutti	30	40-50
Verdura per sformati/focacce/polpette	30	40-50
Frutta fresca	100	120-150
Succo di frutta	100	125-150
Condimenti		
Olio extra-vergine di oliva (per pietanza)	5(*)	5-5(*)
Burro	5(*)	5(*)
Latte e derivati		
Latte intero	150	150-200
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	100	125-125
Budino	100	100-125
Dolci, dessert, ecc.		

Zucchero o miele per dolcificare	5	5-10
Dolce (tipo torta)	80	80-100
Gelato alla frutta	80	100-120
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	50	60-80

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al crudo e al netto degli scarti.