



COMUNE DI LEGNAGO
PROVINCIA DI VERONA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 01.09.2009 – 31.08.2015

INDICE

Art. 1	Oggetto del servizio
Art. 2	Tipologia di fornitura dei pasti
Art. 3	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
Art. 4	Menù
Art. 5	Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata
Art. 6	Dimensione presunta dell'utenza
Art. 7	Durata del servizio
Art. 8	Ordinativi dei pasti veicolati e mancata consegna
Art. 9	Norme e modalità trasporto pasti
Art. 10	Modalità di esecuzione del servizio
Art. 11	Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti
Art. 12	Somministrazione portate - modalità
Art. 13	Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione
Art. 14	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
Art. 15	Personale
Art. 16	Organico addetti
Art. 17	Reintegro personale mancante
Art. 18	Direzione del Servizio
Art. 19	Formazione e addestramento
Art. 20	Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)
Art. 21	Conservazione delle derrate
Art. 22	Campionatura rappresentativa del pasto
Art. 23	Sicurezza sui luoghi di lavoro
Art. 24	Impiego di energia
Art. 25	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Art. 26	Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti
Art. 27	Pulizia di impianti ed attrezzature
Art. 28	Sistema di autocontrollo (HACCP)
Art. 29	Applicazione contrattuale
Art. 30	Disposizioni igienico-sanitarie
Art. 31	Verifiche e controlli sul servizio. Soggetti coinvolti e modalità
Art. 32	Responsabilità e polizza assicurativa
Art. 33	Subappalto
Art. 34	Cauzione definitiva
Art. 35	Penali
Art. 36	Corrispettivo e pagamento fatture
Art. 37	Revisione dei prezzi
Art. 38	Servizio di ristorazione dell'Asilo Nido Comunale di Porto
Art. 39	Specifiche per i prodotti lattiero-caseari
Art. 40	Informazione ed educazione alimentare
Art. 41	Risoluzione del contratto
Art. 42	Controversie
Art. 43	Norme finali
Art. 44	Richiami legislativi
Art. 45	Informativa ai sensi del D.Lgs 30.6.2003 n. 196

ALLEGATI
SPECIFICHE TECNICHE

Allegato n° 1 - Oggetto del servizio

Informazioni generali
Sedi scolastiche
Fabbisogno alimentare
Descrizione del servizio

Allegato n° 2 - Standard di qualità

Fabbisogno alimentare giornaliero
Classificazione dei prodotti alimentari
Caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari
Prescrizioni e Linee guida
Diete speciali e variazioni
Origine e provenienza dei prodotti alimentari
Menu'
Tabella grammature
Informazione ed educazione alimentare

Allegato n° 3 - Organizzazione tecnica del servizio

Infrastrutture
Organizzazione del servizio
Allestimento degli ambienti
Condizioni d'uso degli ambienti
Personale
Sicurezza igienico - sanitaria
Sicurezza sui luoghi di lavoro
Sistema di riscossione delle tariffe a carico dei destinatari del servizio

Art. 1

Oggetto del servizio

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i bambini degli asili nido comunali, per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, delle scuole primarie e per gli studenti delle scuole secondarie di primo grado statali di Legnago (Verona) che ne faranno richiesta, nonché per gli insegnanti ed il personale A.T.A. avente diritto al pasto secondo la normativa vigente.

Il servizio a carico dell'impresa aggiudicataria prevede:

- a) la preparazione dei pasti in multiporzione e/o monoporzione presso il Centro Produzione Pasti;
- b) il loro trasporto mediante il sistema del "legame fresco-caldo", presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa aggiudicataria mediante utilizzo di carrelli termici;
- c) la preparazione dei tavoli dei refettori;
- d) la distribuzione con scodellamento agli utenti mediante l'utilizzo di contenitori termici, adatti al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 60°C, di proprietà dell'impresa aggiudicataria;
- e) la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie e della posateria, nonché degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole;
- f) la manutenzione e la pulizia dei contenitori termici, nonché degli utensili e delle attrezzature usate per la distribuzione.

L'impresa aggiudicataria utilizzerà per la produzione ed il confezionamento dei pasti il Centro Polifunzionale per le Imprese sito in Legnago Via Marco Biagi, di proprietà comunale.

Il "Centro Produzione pasti" dovrà essere utilizzato esclusivamente per i servizi del Comune di Legnago, salvo eventuale autorizzazione del Comune stesso.

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare la gestione dell'intero "Centro", presso il quale potrà essere svolta anche attività di ristorazione e bar, nel pieno rispetto della normativa che disciplina tali attività, senza che questo vada a penalizzare il servizio di ristorazione scolastica e a livello di cucina i due servizi dovranno essere differenziati.

L'assunzione dell'appalto da parte dell'Impresa aggiudicataria è fatta con propria organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio.

L'impresa aggiudicataria garantisce la gestione dei seguenti procedimenti:

- 1) Stampa dei buoni-pasto (nei diversi colori)
- 2) Vendita dei buoni-pasto (presso banche, cartolerie, tabaccherie etc.)
- 3) Prenotazione quotidiana dei pasti
- 4) Registrazione presenza quotidiana, distinta per alunni, insegnanti e personale A.T.A. (con evidenziato il colore dei buoni-pasto)
- 5) Comunicazione dei morosi
- 6) Campagna informativa delle modalità di gestione del servizio in accordo con l'Amministrazione Comunale;
- 7) Stampa dei menù (estivo e invernale) da distribuire ad ogni utente ed alle scuole;
- 8) Revisione e ristampa della "Carta dei servizi" della ristorazione scolastica.

Restano a carico del Comune le seguenti attività:

- a) Raccolta delle iscrizioni al servizio
- b) Determinazione delle tariffe annuali del servizio, determinazione fasce ISEE

E' altresì a carico dell'I.A. la fornitura per ogni Centro di distribuzione delle attrezzature (lavastoviglie, carrelli porta-vivande, armadi per stoviglie, frigoriferi, lavelli, armadi contenitori,

posate, piatti, utensileria, bicchieri, etc.) necessarie per lo svolgimento del servizio e la manutenzione ordinaria e straordinaria (ivi compresi gli interventi di riparazione, per guasto o avaria, e di ripristino della normale funzionalità) di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti in ciascun Centro di Distribuzione, utilizzati per il servizio di refezione, sia di proprietà del Comune che dell'I.A., in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

In caso di sostituzione di attrezzature o impianti l'I.A. dovrà dare comunicazione con modello predisposto dalla Regione Veneto allegando B2 DDR n. 140 del 5.3.2008 adducendo relativo nuovo layout.

L'Impresa Aggiudicataria, per quanto riguarda il Centro Produzione Pasti di San Pietro, deve assumere le seguenti obbligazioni:

- Intestare a proprio nome tutti i contratti relativi a luce, gas, acqua e telefono, con pagamento delle relative utenze;

- provvedere a proprie spese alla fornitura delle attrezzature e degli arredamenti necessari, anche per legge, al regolare svolgimento dell'attività di produzione pasti per il servizio di refezione scolastica e dell'eventuale attività di ristorazione e bar. Le attrezzature e gli arredi dovranno essere di qualità uguale o superiore a quelli attualmente esistenti nel Centro alla data di pubblicazione del bando di gara (la valutazione sarà eseguita da un tecnico incaricato dal Comune di Legnago) e dovranno essere sistemati in modo da consentire il funzionamento del Centro di Produzione Pasti a decorrere dal 1° settembre 2009.

- Provvedere alla pulizia interna ed esterna, per il rispetto costante della vigente normativa igienico-sanitaria;

- provvedere, in deroga a quanto previsto dall'art. 1576 del Codice Civile, oltre alla piccola manutenzione, alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili utilizzati;

- garantire l'apertura ed il funzionamento del Centro Polifunzionale per tutti i giorni lavorativi;

- è vietato qualsiasi lavoro di modificazione dello stato degli immobili, come abbattimento di muri, tramezze, apertura e/o chiusura di porte, salva preventiva autorizzazione scritta del Comune. Le eventuali migliorie eseguite dall'Impresa Aggiudicataria assentite dall'Amministrazione Comunale, rimarranno alla fine del contratto di proprietà comunale senza che si possano pretendere compensi o indennizzi di sorta, rinunciandovi espressamente l'Impresa Aggiudicataria;

- non sono ammesse richieste per esoneri parziali e temporanei che siano in deroga alle obbligazioni scaturite dal presente accordo;

- alla cessazione del rapporto, anche anticipatamente e per qualsiasi causa, resta facoltà del Comune rilevare la proprietà dell'arredo e dell'attrezzature, previo accordo tra le parti sul loro valore commerciale del momento, ovvero, in caso di disaccordo previa determinazione del valore commerciale attuale da parte di un terzo arbitratore esperto del settore, nominato dall'Associazione Commercianti in Legnago – Ascom;

- al pagamento della Tariffa igiene ambientale relativa ai locali di produzione e consumazione pasti sulla base di quanto previsto dalle vigenti disposizioni comunali.

Il rapporto dell'I.A. con il Comune avente ad oggetto il Centro Produzione Pasti è regolato, oltre che dalle presenti disposizioni contrattuali unitariamente considerate nel rapporto complesso tra le parti, anche dalle norme sulla locazione di immobili ad uso commerciale.

L'I.A. è tenuta a versare al Comune, come corrispettivo per l'utilizzo del Centro Produzione Pasti, la

somma di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) mensili. Tale corrispettivo deve essere corrisposto in via anticipata entro il giorno cinque di ciascun mese e sarà aggiornato annualmente ai sensi dell'art. 32 della Legge n. 392/1978, nella misura del 75% delle variazioni dell'indice ISTAT. L'obbligo di corrispondere il suddetto canone decorre dal 1 settembre 2009.

L'impresa deve garantire un elevato livello di "qualità" del servizio in tutti i suoi aspetti, tenendo conto della natura del servizio, della fascia di età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione del cliente.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù e le grammature;
- la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la "rintracciabilità" delle informazioni per identificare l'origine, la provenienza e le caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- le competenze del personale;
- la sicurezza igienico-sanitaria;
- la gestione tecnica degli ambienti;
- la trasparenza e l'informazione alle famiglie;
- l'educazione alimentare;
- la gestione dei rifiuti;
- il risparmio energetico.

Gli standard minimi di qualità sono descritti nelle **specifiche tecniche (allegati n. 1, 2, 3)**.

Art. 2

Tipologia di fornitura dei pasti

La fornitura dei pasti verrà effettuata tramite la tipologia della monoporzione e/o multiporzione, cioè pasti preparati e predisposti in contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento della temperatura sopra citata oppure confezionati in strutture monodose secondo normativa. I contenitori attivi devono essere elettrici, per mantenere la temperatura adeguata. Dovranno essere allegati l'elenco dei documenti e le attestazioni delle caratteristiche degli automezzi adibiti al trasporto come da DDR n. 140 del 5.3.2008. Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 15, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Il condimento dei primi piatti dovrà essere aggiunto al momento della distribuzione.

Potrà essere richiesta anche la tipologia della monoporzione, previo accordo con la ditta aggiudicataria. Anche per tale tipologia è richiesta la presenza del personale addetto durante il pasto. Per motivi particolari le scuole potranno passare durante lo stesso anno scolastico da una tipologia all'altra.

Art. 3

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;

- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per es. una scaloppina, una coscia di pollo, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura di minestre, minestrone, verdura, pasta;
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, l'eccessiva quantità d'acqua utilizzata per la cottura, i tempi troppo lunghi di cottura;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario non aggiungere olio nell'acqua di cottura mentre si deve aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi vanno uniti alla pasta solo al momento in cui questa sarà servita.

Per il condimento dei primi piatti deve essere utilizzato solo formaggio "parmigiano reggiano".

E' necessario quindi prevedere contenitori diversi tra pasta e sugo.

Non devono essere utilizzati:

- cibi fritti;
- carni al sangue;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- soffritti.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nello stesso giorno del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato a scuola dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. I contenitori per alimenti dovranno essere ritirati, non oltre la giornata successiva alla consegna, a cura della ditta aggiudicataria.

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

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

Si richiedono prodotti di qualità ottima, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno non consentite (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali emanate in materia oltre al REG CE 2073/2005..

L'attività di produzione pasti deve essere conforme al Reg CE n. 852/04.

Art. 4 Menù

I pasti da fornire giornalmente devono corrispondere a quelli che saranno scelti e concordati tra il Comune e la ditta.

Per fornitura di un pasto si intende la consegna di:

1. un pasto stabilito da tabella dietetica – menù (sia per la multiporzione che per la monoporzione) e cioè nel dettaglio composto da:
 - a) un primo piatto
 - b) un secondo piatto
 - c) un contorno di stagione, o più
 - d) un frutto di stagione, dolce o yogurt
 - e) un panino
 - f) un bottiglia di acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni quattro coperti
2. piatti in ceramica
3. bicchieri vetro;
4. contenitori delle vivande;
5. tovaglette e salviette a perdere
6. posateria in acciaio

Per le grammature fare riferimento alle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto e precisamente:

Alimenti	Infanzia	Primaria	Secondaria 1° grado	Sup./Univ
PRIMI PIATTI				
Pasta o riso asciutti (g)	50/60	70/80	80/90	90
Pasta o riso in brodo vegetale (g)	30	30	40	40
Gnocchi di patate (g)	120	150	200	250
CONDIMENTI PER PRIMI				
Parmigiano o Padano grattugiato (g)	5	5	10	10
Sugo con base di pomodoro	20	30	50	50
Olio extra vergine di oliva (g)	5	5	7	7
SECONDI PIATTI				
Carne (g)	50	60	80	100
Pesce (g)	70	100	120	120
Uova (unità)	1	1	1 ½	2
Prosciutto cotto (g)	30	40	60	70

Formaggi a pasta molle o filata (g)	40	50	60	70
Formaggi a pasta dura	20	30	50	60
CONTORNI				
Verdura cruda in foglia (g)	40/60			
Verdura cruda (g)	100/150			
Verdura da far cotta	150/200			
CONDIMENTI VERDURE				
Olio extra vergine di oliva (g)	5	5	8	8
PANE				
Pane comune (g)	40	50	60	70
Pane integrale (g)	50	60	70	80
PIATTI UNICI				
Pasta pasticciata/lasagne con ragù				
Pasta di semola di grano duro (g)	50/60	70/80	80/90	100
Besciamella (g)	40	50	50	60
Ragù di carne (g)	30	40	40	50
Carne o pesce con polenta e patate				
Carne (g)	50	60	80	120
Pesce (g)	70	100	120	120
Polenta (g)	40	60	80	100
Patate (g)	150	200	250	250
Cereali per minestre e legumi				
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino (g)	30/40	30/40	40/50	40/50
Patate (g)	30	30	40	50
Legumi secchi (g)	20	30	40	50
Legumi freschi (g)	40	60	80	100
Pizza margherita				
Pasta per pizza (g)	150	150	200	200
Mozzarella fior di latte (g)	30	30	40	40
FRUTTA FRESCA				
Frutta fresca di stagione (g)	100/120			

Il Comune può richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di emergenze.

Cestino freddo:

- focaccia monoporzione
- un panino con formaggio o prosciutto cotto
- un succo di frutta
- una bevanda in lattina
- un pacchetto di biscotti monoporzione
- un pacchetto di crackers
- acqua minerale 500 ml.
- un frutto.

Le variazioni dei menù sono concordate esclusivamente con gli uffici comunali, dopo aver acquisito parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente. Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comune che acquisirà richieste e pareri dei dirigenti scolastici.

Saranno utilizzati due menù:

- uno per l'autunno-inverno (mesi da settembre a febbraio);
- uno per la primavera (mesi da marzo a giugno);

I piatti da fornire saranno articolati secondo uno schema-menù proposto dalla ditta aggiudicataria, rispondente alle attuali norme dietetiche e alla valutazione del gradimento dei menù derivante dall'esperienza dell'azienda, considerando che sono rivolti per la quasi totalità alla fascia di età dai 6 agli 11 anni e per piccoli numeri dai 12 ai 14 anni.

L'Amministrazione si riserva di accettare integralmente o parzialmente le proposte presentate o di richiedere menù completamente diversi ma rientranti in diete ed in varietà di piatti di consumo "domestico".

Nell'elaborazione dei menù proposti la ditta dovrà tenere in considerazione che in alcuni plessi scolastici serviti, la ristorazione viene effettuata anche 5 giorni alla settimana e quindi, sotto il profilo della varietà, ha rilevanza tale frequenza, come deve considerare che per altre scuole alcuni studenti pranzano solo il martedì e il venerdì.

L'impresa dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, senza alcun aggravio dei costi, nei seguenti casi:

- a) per patologie o intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, documentate da adeguata certificazione medica;
- b) nel caso di studenti che, per motivi religiosi derivanti dall'appartenenza a gruppi etnici stranieri, non possano consumare determinati tipi di alimenti (su richiesta dei genitori inoltrata tramite gli organi scolastici)

Le "diete speciali" devono essere formulate da personale adeguatamente formato (pediatri, dietisti etc.). Le richieste di dieta speciale pervenute agli uffici comunali saranno immediatamente comunicati al "Centro Produzione Pasti" e all'ASL (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Sian), insieme alla certificazione sanitaria per la relativa autorizzazione.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette monoporzione termosigillate.

Per le diete speciali si dovrà fare riferimento, comunque, alle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto (DDR UPSAIA n. 475 del 2.10.2008).

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

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

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Art. 5

Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata

L'I.A. si impegna a fornire sempre, quando sono previsti in menù, prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata:

- frutta
- verdura
- pasta
- yogurt
- legumi
- cereali

- succhi di frutta
- marmellate

Art. 6
Dimensione presunta dell'utenza

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Legnago. Viene indicato di seguito l'indirizzo dei plessi scolastici e il numero presunto dei pasti/anno.

PLESSO SCOLASTICO	NUMERO PASTI PRESUNTI A.S. 2009/2010 (calcolati sull'utenza dell'anno sc. 2007/2008)		GIORNI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
	N. mass. di alunni	Numero pasti presunti	
Scuola Infanzia Legnago	60	7.570	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Infanzia Casette	95	14.496	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Infanzia Terranegra	100	13.628	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Infanzia San Vito	45	6.668	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Infanzia Canove	40	5.135	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Primaria Legnago	105	9.911	Lunedì, martedì, giovedì
Scuola Primaria Casette	130	16.793	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Primaria Terranegra	140	18.774	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Primaria San Pietro	90	7.955	Lunedì, martedì, giovedì
Scuola Primaria Vangadizza	70	6.019	Lunedì, martedì, giovedì
Scuola Primaria Vigo	60	6.645	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì
Scuola Primaria San Vito	60	5.356	Lunedì, mercoledì, venerdì
Scuola Primaria Porto	140	15.959	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Secondaria 1° grado "Frattini"	20	548	Venerdì
Scuola Secondaria 1° grado "Barbieri"	15	370	Mercoledì
Scuola Secondaria 1° grado "Cavalcaselle"	25	702	Venerdì
TOTALE (a)	1.195	136.529	

Centro Infanzia – Asilo nido "Culla sulla luna" – Casette bambini	16	2.586	Dal lunedì al venerdì Da settembre a luglio
---	----	-------	--

Centro Infanzia – Asilo nido “Culla sulla luna” – Casette Insegnanti		509	Dal lunedì al venerdì Da settembre a luglio
TOTALE (b)		3.095	

Insegnanti scuole Infanzia, Primarie e secondarie 1° grado autorizzati		9.830	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
TOTALE (c)		9.830	

Personale A.T.A. autorizzato		2.000	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
TOTALE (d)		2.000	

Totale pasti **presunti** per l'intera durata contrattuale: n. 906.000 (circa n. 151.000 pasti per ogni anno scolastico) (Totale (a) + totale (b) + totale (c) + totale (d))

Tali dati hanno valore indicativo e sono esposti con lo scopo di fornire un elemento di riferimento per la formulazione dell'offerta.

Il numero dei pasti e il numero dei plessi, potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, a seconda delle necessità, senza per questo costituire obbligo di sorta per il Comune.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, previa comunicazione da effettuare con congruo anticipo, nonché gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di eventuali riforme scolastiche o di mutamenti organizzativi.

L'appaltatore non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti inferiore ai quantitativi indicati, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni, anche ad altri plessi scolastici che faranno richiesta durante gli anni scolastici oggetto dell'appalto, alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta.

Le presenze effettive degli studenti e quindi il numero dei pasti da fornire verranno comunicati ogni giorno da ciascuna scuola.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine comunicato ogni giorno.

Art. 7 Durata del servizio

Il contratto d'appalto avrà la durata di sei anni scolastici 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014 e 2014/2015. L'anno scolastico comprende convenzionalmente anche i “Centri Estivi Ricreativi” per minori organizzati dal Comune nei mesi di luglio/agosto. Facendo rinvio a quanto previsto dal disciplinare di gara, l'impresa deve provvedere all'avvio del servizio in tempo utile per l'inizio dell'A.S. 2009/2010, secondo il calendario didattico definito dagli organi scolastici. La data di inizio e di chiusura del servizio verrà comunicata dall'Ufficio Scuola appena sarà pubblicato il calendario scolastico regionale. Le date potranno essere differenziate per i vari plessi scolastici che effettuano la ristorazione.

Decorso il termine di durata contrattuale, l'impresa si impegna a garantire, su richiesta del Comune, la continuità del servizio per un periodo massimo di 150 (centocinquanta) giorni, alle medesime condizioni vigenti.

Art. 8

Ordinativi dei pasti veicolati e mancata consegna

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'impresa aggiudicataria in base al numero dei fruitori giornalmente comunicati dalle scuole entro le ore 9,30 del giorno di fruizione, calcolando le quantità relative sulla base delle grammature previste al precedente articolo 4 del presente capitolato e secondo i menù proposti.

I pasti dovranno essere preparati con l'utilizzo di prodotti di prima qualità, dovranno essere conformi ai requisiti di legge e ai regolamenti di produzione, confezionatura, conservazione, trasporto e commercio.

Il Comune comunicherà all'impresa aggiudicataria il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministro della Pubblica Istruzione, dalla Regione Veneto e dalle Dirigenze scolastiche, secondo la loro autonomia scolastica.

Il recapito dei pasti presso i locali adibiti a ristorazione dalle singole scuole è a carico della ditta fornitrice.

La consegna dei pasti dovrà avvenire con tempi e modalità tali da consentire che gli stessi siano consumabili all'inizio della pausa di sospensione delle lezioni. La consegna deve essere effettuata non prima di 30 minuti dall'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

I pasti non conformi a quanto prescritto nel presente capitolato e/o dalla normativa vigente non saranno ricevuti. In tale evenienza il Comune si avvarrà della facoltà di far sostituire i pasti dalla stessa ditta, se in grado di fornirli in tempo congruo, o di procurarseli direttamente da altra ditta con addebito alla ditta aggiudicataria dei danni e di eventuali maggiori spese. L'approvvigionamento diretto sarà effettuato anche nel caso di mancata consegna occasionale (1 volta) di tutti o parte dei pasti ordinati, sempre con addebito della maggior spesa e dei danni.

I pasti portati a scuola oltre i 15 minuti dall'ora consueta di inizio del pranzo potranno essere rifiutati anche se il ritardo sarà preannunciato telefonicamente, salvo che il ritardo sia dovuto a cause di forza maggiore non previste. Il Comune procurerà i pasti per gli studenti con lo stesso addebito sopra esposto.

Qualora la ditta, per motivi non dipendenti dalla sua volontà, non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea, ne darà immediata comunicazione scritta al Comune, illustrandone i motivi. Fermo restando il divieto di subappalto posto dall'art. 24, la ditta dovrà, comunque, garantire le consegne avvalendosi dell'opera di un'altra ditta, purché di gradimento del Comune, assumendosene la responsabilità e l'onere.

Art. 9

Norme e modalità trasporto pasti

L'I.A. sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora il Comune appaltante o l'Azienda ULSS lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I pasti con legume a caldo, quelli sfusi o confezionati a temperatura ambiente o positiva + 4°C o + 10°C dovranno essere trasportati in idoneo contenitore.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura, fermo restando che la consegna deve essere effettuata non prima di 30 minuti dall'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Dovranno essere allegate schede e relazioni tecniche alla pratica B1 o B2 DDR n. 140 del 5.3.2008; per i requisiti si fa riferimento al regolamento CE 852/2004 allegato II capitolo IV trasporto.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta di calore (es.: iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, l'I.A. deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 10

Modalità di esecuzione del servizio

I pasti vengono forniti in multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro, dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria per la porzionatura, dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Tutti i beni strumentali sopra indicati dovranno garantire l'igiene richiesta dalla vigente normativa.

Le stoviglie e le posate a perdere, dovranno essere altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzionamento che di multiporzione.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'I.A. e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio per la conservazione dei cibi.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasierie.

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

Art. 11

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

Il personale incaricato alla distribuzione dei pasti è tenuto a:

- togliersi gli anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
- lavarsi le mani;
- indossare il camice e la cuffia, la mascherina (solo se raffreddati), i guanti monouso ed idonei calzari;
- predisporre i tavoli con le tovaglie e i coperti del giorno;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico.

L'impresa aggiudicataria verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

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

Art. 12

Somministrazione portate - modalità

La somministrazione dei pasti è a carico dell'I.A., la quale potrà provvedere con personale dipendente oppure mediante subappalto a terzi oppure tramite convenzioni con le Direzione degli Istituti scolastici, qualora sia possibile avvalersi delle prestazioni del personale ausiliario.

I pasti sono somministrati nel modo seguente:

- scuole dell'infanzia e 1° ciclo scuole primarie - distribuzione al tavolo;
- 2° ciclo scuole primarie - scuole secondarie di 1° grado - personale docente, personale comunale autorizzato, personale operante presso i plessi scolastici autorizzato, ospiti autorizzati dal Comune: distribuzione al carrello.

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 13

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici, in stovigliato, fornito dall'I.A.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare oltre a quanto già indicato nel precedente articolo 11, le seguenti prescrizioni:

- 1- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;
- 2- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- 3- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 4- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 5- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 6- Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali

modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale;
7- Il pane deve essere servito solo dopo il primo piatto.

Art. 14

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Art. 15

Personale

Il Comune considera la dotazione organica e le competenze del personale elementi importanti per la qualità del servizio.

Per l'esecuzione dell'appalto l'impresa deve utilizzare personale professionalmente qualificato, adeguatamente formato e di buona capacità ed esperienza professionale per il ruolo organizzativo assegnato.

L'impresa è tenuta ad applicare le norme di legge e dei CCNL di settore che favoriscono il mantenimento dei livelli occupazionali e dei trattamenti economici nei casi di sub ingresso nella gestione degli appalti di servizi. Il personale che produce o somministra deve essere in regola con il disposto del Dec. 24.11.2004 n. 438 Regione Veneto attuazione della L.R. 41/2003. Per i requisiti di igiene del personale si deve fare riferimento al Reg. CE 852/2004 allegato II capitolo VIII.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'attestato di partecipazione al corso in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria, adeguate professionalità (almeno un cuoco del centro cottura deve essere fornito di diploma di scuola alberghiera – 5 anni) e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

L'impresa deve applicare al personale dipendente e, se cooperativa, anche ai soci lavoratori, trattamenti economici, previdenziali ed assistenziali non inferiori ai minimi contrattuali stabiliti, per il profilo professionale e livello di inquadramento, dai Contratti Collettivi Nazionali di settore e da eventuali accordi sindacali territoriali vigenti nel luogo di esecuzione dell'appalto.

L'impresa deve provvedere al regolare pagamento degli oneri contributivi, previdenziali ed assicurativi previsti dalle vigenti normative in materia di trattamenti pensionistici e di assicurazione

contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A..

Art. 16

Organico addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare preventivamente al Comune i dati identificativi del personale utilizzato (ed ogni eventuale aggiornamento in corso di appalto) riguardanti:

- le generalità degli operatori;
- il codice fiscale degli operatori;
- le mansioni assegnate;
- il profilo professionale e la qualifica di inquadramento contrattuale (secondo il CCNL di settore e gli eventuali accordi sindacali territoriali);
- la tipologia del contratto individuale di lavoro;
- l'orario di lavoro;
- la sede (centro cottura o scuola) in cui presta servizio;
- il piano annuale di formazione degli operatori.

E' espressamente riconosciuto al Comune il diritto di verificare, in qualsiasi momento, il possesso da parte del personale dei requisiti e delle competenze professionali necessarie per la buona qualità del servizio e di ottenere la sostituzione degli operatori ritenuti non idonei.

L'impresa deve evitare, se non in casi di gravi e comprovate necessità ed urgenza, turn-over o rotazioni del personale, garantendo la continuità di presenza necessaria per instaurare, in ciascuna sede scolastica, un rapporto di fiducia con il personale docente e gli operatori scolastici.

Il personale deve inoltre indossare idonea tessera di identificazione personale con le proprie generalità.

Data la natura e la rilevanza sociale e di interesse pubblico del servizio, l'impresa è obbligata ad assicurarne la regolare erogazione e continuità di funzionamento anche nel caso di sciopero o astensione dal lavoro del personale utilizzato o di altri eventi riguardanti i propri fornitori.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto **1:40**. Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.

Art. 17

Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera, per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

Art. 18

Direzione del servizio

L'impresa deve individuare, dandone comunicazione preventiva al Comune, un responsabile tecnico, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno

triennale nella posizione quale referente per i rapporti e le comunicazioni di servizio.

Il responsabile tecnico deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio. Provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Garantirà la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Amministrazione Comunale. In caso di assenza o impedimento del Responsabile del Servizio (ferie, malattie etc.) l'Impresa provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Art. 19

Formazione e addestramento

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. Il riferimento per la formazione dovrà essere il regolamento CE 852/2004 allegato II capitolo XII.

Al tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati. A tale scopo l'I.A. informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 10 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva
- Igiene e microbiologica degli alimenti
- Conservazione degli alimenti
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro
- Conoscenza degli aspetti operativi previsti dal capitolato

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 6 ore annuali.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo
- Pulizia, sanificazione, disinfezione
- Comunicazione con l'utenza
- Dietetica particolare.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 4 ore annuali.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- Organizzazione e tempistica del servizio
- Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo
- Temperatura di mantenimento del pasto trasportato
- Situazioni di emergenza.

Art. 20

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L' I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Reg. CE 852/2004 allegato II capitolo VIII Igiene Personale) da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al Dlgs 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito di comunicazione su rischi specifici all'Amministrazione Comunale.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalle vigenti leggi.

Art. 21

Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

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

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 22

Campionatura rappresentativa del pasto

L'I.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura, come da deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 3642 del 19.11.2004).

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa

del pasto per eventuale verifica – data di produzione”.

- I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 23

Sicurezza sui luoghi di lavoro

L'impresa in relazione alla natura ed all'oggetto del servizio e alla conseguente valutazione dei rischi, deve individuare ed adottare le misure necessarie per la sicurezza e la salute dei lavoratori secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e dai CCNL di settore. L'Impresa deve preventivamente comunicare al Comune i soggetti che rivestono la funzione di “Datore di lavoro” e di “Responsabile del servizio di prevenzione e di protezione”, agli effetti di quanto previsto dalle norme vigenti, trasmettendo copia del documento per la valutazione dei rischi e per la definizione delle misure di prevenzione.

Si fa rinvio a quanto specificato **nell'allegato n. 3 (organizzazione tecnica del servizio)**.

Art. 24

Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del gestore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta Aggiudicataria.

Art. 25

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta Aggiudicataria deve predisporre e far affiggere, entro giorni 10 dalla stipula del contratto, a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di consumazione dei pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti (DPR 524 dell'8.06. 1982, D.L.vo n. 493 del 14.08.1996 e D.Lgs 81/08).

Art. 26

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'I.A.

Art. 27
Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti le attrezzature presenti dovranno essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Articolo 28
Sistema di autocontrollo (HACCP)

La Ditta deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 (analisi dei pericoli e punti critici di controllo). La Ditta dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

Si fa rinvio a quanto specificato **nell'allegato n. 3 (organizzazione tecnica del servizio).**

In particolare la Ditta dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato. Tutti gli oneri per gli adempimenti diretti a garantire la sicurezza igienico sanitaria del servizio sono a carico dell'impresa.

Articolo 29
Applicazione contrattuale

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono 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 svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, qualora la ditta aggiudicataria debba impiegare nuovo personale per garantire i servizi richiesti dal Comune di Legnago dovrà prioritariamente garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della ditta affidataria precedente, secondo quanto previsto dal vigente contratto 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 con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

Art. 30 **Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si farà riferimento alle disposizioni igienico sanitarie contenute nel regolamento CE 852/04, alle “linee guida per la ristorazione scolastica” – Regione Veneto e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 31 **Verifiche e controlli sul servizio. Soggetti coinvolti e modalità**

L’Ente potrà effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il “Centro Produzione Pasti” e le sale che ospitano la ristorazione presso i vari plessi scolastici, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall’impresa alle prescrizioni contrattuali prescritte dal presente capitolato. E’ inoltre facoltà del Comune disporre di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi del Dipartimento di prevenzione dell’ASL;
- i Servizi Educativi e Scolastici comunali;
- gli esperti esterni in materia di alimentazione;
- i laboratori accreditati per l’esecuzione di analisi batteriologiche ed organolettiche sugli alimenti;
- i componenti della Commissione mensa in accordo con le Istituzioni Scolastiche e con la collaborazione dell’Ufficio Scuola, che costituisce il riferimento per ogni tipo di controllo.

A tali rappresentanti, comunque, non è consentita alcuna manipolazione di derrate e dei pasti e/o delle attrezzature.

Fatto salvo i controlli igienico-sanitari e nutrizionali che sono di competenza del Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione dell’Azienda ASL di appartenenza, esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità del trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l’intero servizio, l’impresa verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l’appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà di risolvere il contratto.

L’impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell’autorizzazione sanitaria come previsto dalla legge 283/62, dal DPR 327/80 e dal REG CE 852/04. L’impresa è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La verifica verterà sull’appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Potranno essere rilevate le caratteristiche dei pasti con apposita scheda, coinvolgendo anche gli insegnanti e i genitori della Commissione Mensa.

Le valutazioni periodiche verificheranno:

- la qualità e quantità dei prodotti forniti;

- la modalità di preparazione degli stessi;
- la rilevazione di eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo a penali e nei casi più gravi a risoluzione del contratto.

Saranno operate verifiche in merito:

- al tempo di consegna (orario di arrivo dei pasti);
- alla modalità di consegna;
- ai mezzi utilizzati per il trasporto;
- ai contenitori;
- al personale impiegato, che dovrà essere in possesso dei requisiti previsti.

L'impresa ha l'obbligo di:

- a) comprovare la rispondenza del prodotto alimentare alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore o dall'impresa stessa ed a quella prevista nel capitolato;
- b) garantire la "rintracciabilità" del prodotto alimentare (ossia la possibilità di individuare e identificare l'intera filiera alimentare in tutte le sue fasi) secondo le norme vigenti;
- c) dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico – sanitario e di qualità in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo.

Per la finalità indicate, l'impresa è obbligata a conservare e a mettere a disposizione del Comune e degli organismi di controllo quanto di seguito indicato:

A) Documentazione di verifica e di registrazione:

- I documenti per identificare e comprovare la provenienza dei prodotti alimentari (registri di ingresso, schede di autocontrollo, documenti di trasporto, fatture di acquisto, elenco dei fornitori);
- Documenti per identificare e comprovare le caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari (etichettatura, certificati di origine e di qualità, organismi di controllo, schede tecniche di prodotto);
- Documenti di registrazione delle attività e dei controlli previsti dal sistema HACCP per garantire la sicurezza igienico sanitaria dei processi alimentari e di pulizia ed igiene degli ambienti;+
- Registro del personale utilizzato;
- Documentazione del Sistema Qualità aziendale.

B) Conservazione di campioni di alimenti:

- Conservazione giornaliera di campioni rappresentativi dei pasti completi forniti, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta di identificazione con la data ed il giorno, mantenuti in adeguate condizioni e temperature di conservazione per almeno 72 ore, a disposizione degli organi di vigilanza e di controllo.

Il Comune potrà verificare in qualsiasi momento la qualità del servizio, con gli strumenti ritenuti opportuni, quali:

- a) Analisi batteriologiche, organolettiche e merceologiche "a campione" a cura di laboratori esterni qualificati;
- b) Ispezioni e sopralluoghi (anche con il supporto di consulenti esterni);
- c) Esame e verifica di documenti;
- d) Interviste e questionari agli utenti del servizio per verificare il livello di gradimento e di soddisfazione;
- e) Verifiche di qualità commissionate ad esperti esterni;
- f) Verifiche presso i fornitori.

Gli oneri per le analisi batteriologiche di cui alla lettera a) sono a carico dell'impresa e verranno detratti direttamente dal Comune dal corrispettivo d'appalto, alla prima scadenza utile.

L'impresa deve accettare espressamente in sede di sottoscrizione del contratto di appalto, senza alcuna riserva, condizione od eccezione, tutte le forme di controllo e di informazione all'utenza previste dal presente articolo.

Art. 32 **Responsabilità e polizza assicurativa**

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi preparati contaminati e/o avariati forniti dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della fornitura o a cause ad essa connesse derivassero al Comune di Legnago, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre entro dieci giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione comunale comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura, pena la decadenza dalla stessa, una assicurazione di responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

L'esistenza di tale polizza non libera dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

A garanzia degli obblighi di risarcimento di eventuali danni a beni e persone nell'esecuzione del contratto di appalto, l'impresa deve stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione, polizza assicurativa globale ("All risk") per l'intera durata del rapporto di appalto.

La polizza deve rispondere ai seguenti requisiti minimi:

Responsabilità civile verso terzi per danni arrecati al Comune o ad altri nello svolgimento del servizio:

a) la copertura deve comprendere anche i seguenti danni:

- danni che i lavori/attività arrechino a cose o persone dopo il loro completamento / consegna;
- danni alle cose sulle quali si eseguono i lavori;
- danni ai locali nei quali si eseguono i lavori;
- danni da interruzioni o sospensioni del servizio a seguito di sinistro garantito in polizza;
- danni a cose da incendio di beni dell'aggiudicatario;

b) massimali di copertura assicurativa:

- € 5.000.000 "unico";

c) descrizione dell'attività:

- somministrazione di alimenti e bevande

d) deve comprendere garanzia di RCO (a tutela di eventuali rivalse INAIL o di azioni da parte di lavoratori infortunati per servizio), con massimale non inferiore a € 2.500.000 per sinistro e di € 1.000.000 per persona.

Responsabilità per danni a beni concessi in comodato od in uso:

adeguata polizza di assicurazione, a garanzia di tutti i danni materiali diretti e consequenziali causati agli immobili e ad altri beni del Comune da incendio, esplosione, scoppio, fulmine ed altri eventi, anche se causati da colpa grave dell'aggiudicatario o di persone di cui esso debba rispondere, per la somma corrispondente al valore dell'immobile ("valore del fabbricato") nonché i danni causati al contenuto di proprietà del Comune per la somma corrispondente al valore ("valore del contenuto").

a) la copertura deve comprendere anche i seguenti danni:

- danni alle cose in consegna e custodia e danni alle cose sulle quali si eseguono i lavori ed attività;
- danni a cose da incendio di beni del Comune;

Durata della copertura assicurativa:

La durata della copertura assicurativa dovrà comprendere tutta la durata del contratto di appalto, fino al momento dell'accettazione delle prestazioni e servizi resi a fine appalto, ferma la garanzia per i danni accaduti successivamente all'esecuzione dell'appalto

E' ammessa, qualora rispondente ai predetti requisiti minimi, la stipula di atti aggiuntivi, specifici per l'appalto, delle polizze assicurative generali dell'impresa, purché rispondenti ai requisiti minimi sopra indicati.

Il Comune si riserva la facoltà di verificare preventivamente, a mezzo dei propri broker assicurativi ed esperti, l'idoneità della polizza e degli atti aggiuntivi e di richiedere eventuali integrazioni o specificazioni.

Il Comune dovrà essere tenuto indenne dai danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative. L'operatività o meno delle coperture assicurative non esonera l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette polizze assicurative.

Art. 33 Subappalto

Data la particolarità e la delicatezza del servizio, nonché l'utenza alla quale è rivolto, non è ammesso il subappalto, salvo che per il servizio di trasporto dei pasti e comunque previa comunicazione scritta e relativa approvazione da parte del Comune. La ditta aggiudicataria è la sola diretta responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, essendo espressamente fatto divieto di cessione totale e parziale a pena di risoluzione dello stesso.

Art. 34 Cauzione definitiva

A garanzia dell'esecuzione del contratto l'impresa aggiudicataria deve costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia fideiussoria pari al 10 (dieci) % dell'importo contrattuale (IVA esclusa). L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNICEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità con forme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di domanda di ammissione alla gara, il possesso del requisito e lo documenta mediante la presentazione di copia conforme all'originale della certificazione di qualità.

La garanzia fideiussoria deve essere stipulata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del Decreto Legislativo 1° settembre 1993, n° 385 e successive modificazioni, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie ed autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve obbligatoriamente prevedere in modo espresso:

- a) i dati identificativi dell'appalto (stazione appaltante, oggetto, valore di appalto);
- b) "la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, 2° comma del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta del Comune";
- c) estensione della durata della garanzia per il periodo di 1 (anni uno) dalla cessazione del rapporto di appalto.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell'impresa aggiudicataria, fatta salva l'azione di risarcimento per eventuali danni da parte della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia comporta la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Comune, ai sensi dell'art. 113, 4° comma del D. Lgs. 163/2006.

Art. 35 Penali

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità, previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti:

	Infrazione	Penale
-	non corrispondenza (in senso negativo) tra il numero dei pasti consegnati ed il numero dei pasti ordinati	fino a 10 pasti complessivi consegnati in meno € 100 fisse; oltre i 10 pasti tre volte il valore di ciascun pasto a partire dal primo
-	Mancata consegna dei pasti ordinati anche in un solo plesso scolastico	Dieci volte il valore di un pasto per i pasti mancanti
-	non corrispondenza o mancata consegna di una portata (primo o secondo piatto) anche in un solo plesso	€ 10 per ogni portata mancante
-	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 150,00
-	Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	€ 50,00 (ogni mancanza)
-	Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	€ 50,00 (ogni mancanza)
-	Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	€ 25,00 (ogni mancanza)
-	Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	€ 25,00 (ogni mancanza)
-	Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 400,00
-	Rinvenimento di parassiti	€ 400,00
-	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 400,00
-	Fornitura di pasti chimicamente contaminati, inadonei	€ 2.000,00

	all'alimentazione umana	
-	Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 300,00
-	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, alla distribuzione e scodellamento, nonché nella preparazione e conferimento dei pasti	€ 500,00
-	Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario fissato, anche per un solo plesso	€ 500,00
-	Mancato rispetto delle caratteristiche delle derrate alimentari a fronte di quanto concordato	€ 100,00
-	Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti	€ 500,00
-	Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 1.000,00
-	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro Produzione Pasti	€ 1.000,00

Situazioni intermedie saranno valutate di volta in volta con riferimento ai casi sopra esposti.

Alle penali sopra specificate vanno aggiunti anche i rimborsi che il Comune sarà tenuto ad effettuare agli utenti, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'impresa aggiudicataria. L'importo della penale viene detratto direttamente dal Comune dal corrispettivo d'appalto, alla prima scadenza utile.

A prescindere dall'applicazione della penale, è fatto salvo l'esercizio da parte del Comune del diritto potestativo di risoluzione anticipata del rapporto di appalto e dell'azione di risarcimento danni.

Art. 36 Corrispettivo e pagamento fatture

Poiché l'affidamento del servizio avviene in regime di concessione, la ditta aggiudicataria provvede alla riscossione delle tariffe, attraverso la vendita dei buoni-pasto.

La determinazione delle tariffe da porre a carico degli utenti spetta al Comune.

Poiché tale regime tariffario non determina l'integrale copertura del costo, il Comune corrisponderà alla concessionaria la differenza tra il costo del servizio, così come determinato in sede di gara, e il totale degli incassi effettuati nel periodo.

Il Comune si obbliga, inoltre, a corrispondere alla ditta aggiudicataria il corrispettivo, nella misura di quello offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti e del personale A.T.A. avente diritto al pasto gratuito.

I pagamenti avranno luogo entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura. La liquidazione avverrà tenuto conto dei pasti ordinati dalle singole scuole, e di quelli forniti nel numero risultante dalle bolle di consegna che dovranno recare la firma del personale della scuola (operatore ATA o insegnante). Non si accetteranno note di consegna prive della firma di tale personale.

Dovranno essere presentate fatture distinte attestanti rispettivamente il numero dei pasti serviti:

- a) nelle diverse scuole
- b) suddividendo alunni, personale docente e personale A.T.A.

Alla fattura mensile dovrà essere allegata tutta la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e gli incassi effettuati con riferimento alle diverse tariffe Isee.

Art. 37
Revisione dei prezzi

L'impresa si obbliga a non aumentare per alcun motivo il prezzo di appalto per l'intera durata del contratto, fatto salvo quanto previsto al successivo comma.

Il prezzo del pasto, a decorrere dall'anno scolastico 2011/2012, sarà a richiesta soggetto a revisione con riferimento all'indice Istat dei prezzi al consumo (FOI), secondo quanto disposto dall'art. 115 del D.lgs 163/2006. L'aggiornamento avrà effetto dal 1° settembre 2011.

Durante il periodo d'appalto eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I.A.

Art. 38
Servizio di ristorazione dell'asilo nido comunale di Porto

L'Impresa aggiudicataria è obbligata ad assicurare la preparazione dei pasti per i bambini ed il personale dell'Asilo Nido Comunale di Porto, utilizzando esclusivamente il Centro di Cottura attrezzato esistente presso l'asilo nido medesimo.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire le derrate alimentari necessarie e a mettere a disposizione, per la preparazione dei pasti, un/una cuoco/a diplomato/a in servizi di ristorazione con esperienza nel settore. Le prestazioni del cuoco/a devono essere garantite per 11 mesi all'anno per 30 ore settimanali dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 14,30, con 30 minuti di intervallo per il pranzo.

I pasti giornalieri confezionati dalla cucina sono mediamente pari a 50 (cinquanta) circa.

Nell'espletamento del servizio, l'Impresa aggiudicataria deve osservare scrupolosamente il menù indicato dal Comune.

E', altresì, a carico dell'Impresa aggiudicataria l'attività di disbrigo e pulizia della cucina, nonché la sanificazione della stessa, mentre restano a carico del Comune la distribuzione dei pasti e delle merende, la pulizia dei refettori e delle aree annesse.

Il Comune si impegna a corrispondere all'I.A. un importo pari ad Euro **5,30** I.V.A. 4% esclusa per singolo pasto prodotto, previa presentazione a cadenza mensile della relativa fattura che dovrà essere separata da quella relativa al servizio di ristorazione delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado.

Dall'anno scolastico 2011/2012 il corrispettivo viene aggiornato mediante l'applicazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo (FOI), relativo al periodo 01/09/2009 – 31/08/2011.

Il prezzo del pasto, aggiornato con l'indicizzazione di cui al punto precedente, rimarrà invariato fino al termine del contratto di appalto.

Art. 39
Specifiche per i prodotti lattiero-caseari

L'impresa aggiudicataria, onde permettere al Comune di Legnago l'applicazione del regolamento CE 2707/00, modificato dal regolamento CE 816/2004, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla Ditta o all'Istituzione devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Legnago, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle

preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

Art. 40 **Informazione ed educazione alimentare**

Il Comune considera l'informazione e l'educazione alimentare aspetti importanti per la qualità del servizio di ristorazione scolastica.

L'impresa deve pertanto:

- a) garantire, in modo trasparente, al Comune e ai destinatari del servizio ogni informazione utile per conoscere le condizioni e le modalità con le quali viene erogato il servizio;
- b) realizzare, d'intesa con il Comune e con gli organi scolastici, attività di informazione e di educazione alimentare dirette a promuovere la diffusione nel mondo della scuola di una corretta alimentazione, quale strumento di prevenzione dell'obesità e delle patologie collegate;
- c) monitorare e verificare la qualità del servizio e la soddisfazione dei suoi destinatari,

Gli standard di qualità per tali aspetti sono definiti **nell'allegato n. 2 (standard di qualità)**,

Art. 41 **Risoluzione del contratto**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte dell'I.A.;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune;
- quando l'I.A. si rende colpevole di frode.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Art. 42
Controversie

Ai sensi della legge 24/12/2007, n. 244 (Legge finanziaria 2008) non è ammesso il ricorso ad arbitrati per la definizione di eventuali controversie riguardanti l'esecuzione del contratto di appalto. Eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto, non risolubili in via negoziale tra le parti, sono demandate alla competenza del Foro di Verona, salvo le controversie di competenza del TAR.

Art. 43
Norme finali

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese per eventuali verifiche dei prodotti oggetto dell'appalto. L'Iva, nell'aliquota di legge, resta a carico dell'Amministrazione appaltante. Per quanto non previsto nel presente capitolato valgono le norme del capitolato generale dello Stato.

Art. 44
Richiami legislativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si richiamano i decreti e i regolamenti statali, le disposizioni del Codice Civile e le altre leggi vigenti in materia, in quanto applicabili.

Art. 45
Informativa ai sensi del D.Lgs 30.6.2003 n. 196

Ai sensi dell'art. 13 comma 1 del D.Lgs N. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in ordine al procedimento instaurato da questo bando si informa che:

- a) il trattamento a cui saranno sottoposti i dati personali richiesti ha finalità amministrativa inerente alla gara cui la ditta ha inteso partecipare;
- b) il trattamento che potrà essere effettuato, anche con l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, potrà consistere nella raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione ed elaborazione dei dati;
- c) il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio se si intende partecipare alla gara;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
 - 1) il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento;
 - 2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 7 agosto 1990 n. 241;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs n. 196/2003, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale, **che deve essere sottoscritto in ogni pagina.**

NORMATIVA IN MATERIA ALIMENTARE

Si pone a conoscenza che la normativa di riferimento di particolare rilievo in materia alimentare è la seguente:

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 – Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 – Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1960, n. 283 e succ. modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- REG CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari
- REG CE 2073/05 sui criteri micro-biologici applicabili ai prodotti alimentari
- D.L. 18 giugno 1982, n. 282 coordinato con la legge di conversione 7 agosto 1986, n. 462 recante “Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari”;
- D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 Attuazione della direttiva 89/109 CE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari;
- D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione delle direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari;
- D. M. 6 novembre 1992, n. 525 Regolamento recante aggiornamento del D.M. 31 marzo 1965 concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle derrate alimentari;
- D. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123 Attuazione della direttiva 89/397 CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- Direttiva 93/944/CEE del Consiglio del 29.10.1993 Misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;
- D. M. 16 dicembre 1993 Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali;
- D.P.R. 14 luglio 1995 Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui controlli uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

QUALITA', CARATTERISTICHE E SPECIFICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per ciò che riguarda le specifiche generali per le derrate alimentari inerenti al presente appalto si rimanda al Decreto del Dirigente della Direzione Prevenzione n. 517 del 30 dicembre 2003 (BUR 12.03.2004 n. 30) - “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, che integra e in parte sostituisce il DGR 31 dicembre 2001 n. 3883, avente pari oggetto.

Tale documento è disponibile per eventuale consultazione presso l’Ufficio Istruzione comunale.

In esso è contenuto l’elenco delle schede dei prodotti ortofrutticoli, lattiero-caseari, carni e salumi, paste cereali e prodotti da forno, prodotti vari quali olii, uova, zucchero, spezie, prodotti surgelati, prodotti da produzione biologica, a cui far riferimento per la qualità e caratteristiche.

Gli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti devono essere prodotti, raccolti, confezionati, conservati, trasportati e lavorati nel pieno e totale rispetto di tutte le norme vigenti, nonché delle procedure per fornire alimenti che si possono definire di “buona e sana cucina”.

Materiale a perdere

PIATTI E BICCHIERI DI POLIESTERE

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni e integrazioni. Realizzati in poliestere, assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Devono avere i bordi ben allineati, stabiliti e facilmente divisibili l’uno dall’altro. Dovranno essere composti da materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego. Piatti: diametro 21,5 cm., peso medio 11,9 gr.

Bicchieri: capacità 200 cc., peso medio 3,8 gr.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco atossico. Diametro 33x33 cm., peso medio 3,2 gr.

POSATE DI PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni e integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

MATERIE PRIME CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI

UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI

I generi vittuari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere tutti di prima qualità e aventi le caratteristiche merceologiche proprie di ogni singola specie, con esclusione di impiego di prodotti modificati geneticamente.

La ditta aggiudicataria si impegna a che tutti gli alimenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimico-fisici si rimanda alle normative vigenti per ciascun tipo di alimento.

La Ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 155/97 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, distribuzione, manipolazione dei pasti in asporto.

La ditta aggiudicataria dovrà informare e istruire il personale dipendente dell'Ente del piano HACCP adottato. Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal Capitolo IV del D. Lgs. n. 155/97.

I principali prodotti utilizzati devono inoltre essere rispondenti alle seguenti caratteristiche:

FARINE

Farina di grano tenero, tipo "00", tipo "0", tipo "1" e tipo "2" secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 9/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. n. 209/96, sue modifiche e integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. 9/02/2001 n. 187.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Etichettatura conforme al D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 sue modifiche e integrazioni.

PANE

Il pane deve essere bianco, comune, lievitato a lungo con lievito naturale, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altri non consentiti dalla legge.

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

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.

PIZZA MAGHERITA

Deve essere prodotta con farina tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno e priva di ogni additivo e alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm. Lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme; non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti o rammollimenti e non devono essere utilizzati prodotti congelati e/o surgelati anche limitatamente alla sola base della preparazione. Deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale.

Trasporto: la pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legame caldo-caldo.

PASTA

La pasta deve essere usualmente di pura semola di grano duro, integrale o pasta secca all'uovo.

In particolare deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe o impurità,
- aspetto uniforme e resistenza alla cottura,
- resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea non farinosa,
- sottoposta ad analisi chimica non dovrà presentare una umidità superiore al 12,50%,
- priva di ogni additivo.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/82 n. 777, sue modifiche ed integrazioni, e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

RISO

Il riso deve corrispondere ai requisiti ed alle caratteristiche merceologiche proprie di ogni varietà nonché ai requisiti previsti dalla legge.

Deve essere sano, di fresca lavorazione, secco, intero, inodore, pulito, resistente alla cottura, non oleato né brillantato né deve presentare difetti tipici quali striatura, vaiolatura interna, ecc.

Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare; per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: arborio, vialone, ecc.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale (Legge 18.3.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/82 n. 777, sue modifiche ed integrazioni, e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e successive modifiche e integrazioni.

GNOCCHI

Di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc. ... Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere, nel rispetto del D.M. 27.2.1996 N. 209.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/82 n. 777, sue modifiche ed integrazioni, e dai D.M. di applicazione.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e successive modifiche e integrazioni.

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a + 10°C.. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a - 18°C..

Si dovrà tener conto anche del Reg. CE n. 1935/2004.

PURE' DI PATATE

Va preparato con patate fresche.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto deve essere di carne magra, proveniente da posteriore di suino di 1° qualità e pezzettatura del prodotto finito conferito compresa tra i 7 ed i 10 kg., ben prosciugato, morbido, compatto al taglio e senza polifosfati, senza conservanti, separato secondo le normative vigenti in materia.

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 537/92 e successive modifiche ed integrazioni).

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%
- proteine 22%
- grassi 3%

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna,
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti,
- rapido viraggio, dopo l'esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi,
- presenza di odori sgradevoli.

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri ed i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

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

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e Reg. CE 2073/2005, loro modifiche ed integrazioni.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo deve essere disossato di 1° qualità con marchio doc, di stagionatura non inferiore a 14 mesi e peso del prosciutto in osso compreso tra gli 8 ed i 10 Kg., in perfetto stato di conservazione, poco drogato, profumato e di sapore dolce e privo di conservanti.

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 537/92 e successive modifiche ed integrazioni).

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individui l'inizio della produzione (O.M. 14/02/1968). Sarà respinto il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto del gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancimento dei grassi, ecc ...

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5 – 5,5%
- proteine 28%
- grassi 5 – 6%.

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 27/01/92 n. 109 e successive modifiche e integrazioni e contenere le seguenti indicazioni obbligatorie:

- denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Montagnana", "Prosciutto San Daniele";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore,
- sede e identificazione dello stabilimento di produzione o confezionamento e data di confezionamento,
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario,

- quantità netta, termine minimo di conservazione, modalità di conservazione, identificazione del lotto.

Si dovrà tener conto del Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.

CARNE BOVINA FRESCA E/O CONGELATA

La carne deve essere di piccoli tagli anatomici ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore del vitellone classificato R/2 secondo le griglie CEE di provenienza nazionale. I tagli anatomici previsti sono: scarmone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, lombo. I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al Cap. XII dell'All. 1 del D. Lgs. n. 286/94 e successive modifiche e integrazioni. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane, senza segni di invecchiamento, di alterazioni o cattiva conservazione.

Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE. Il sezionamento, il confezionamento e eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D. Lgs. n. 286/94 e successive modifiche ed integrazioni) della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine tutte le carni congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza in dispensa presentino le seguenti anomalie:

- segni di un pregresso scongelamento,
- tracce anche lievi di muffa sulle superfici e/o una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi,
- ossidazione del tessuto adiposo,
- estese e profonde "bruciature" da freddo,
- odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine interna che esterna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna,
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico,
- stato fisico: fresco o congelato,
- categoria commerciale degli animali e termine minimo di conservazione,
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento,
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni
- data di confezionamento.

Le carni congelate dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a - 15°C.. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C..

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005 e del Reg. CE 1935/2004, loro modifiche ed integrazioni.

CARNE SUINA FRESCA

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento, di alterazioni patologiche o cattiva conservazione; i grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso di 4-5 Kg. devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 Kg., devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche con i corrispondenti segmenti di costole. Il fornitore, a richiesta del cliente, deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione.

I lombi suini freschi dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al Cap. XII dell'All. 1 del D. Lgs. n. 286/94 e successive modifiche e integrazioni.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico,
- stato fisico: fresco,
- termine minimo di conservazione,
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento,
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello "M" o il laboratorio di sezionamento "S" conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni,
- data di confezionamento.

Le carni suine fresche conferite dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 4°C..

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 2073/2005 e 1935/2004.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

E' prevista la fornitura di polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio; non devono essere carni derivanti da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopracitate.

La carne di coniglio deve provenire da posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola, da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle; gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 a 1,5 Kg.

Le carni avicole devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che le compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. La cute, se presente, avrà colorito giallo rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale, priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, alla cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame. Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra 1 e 1,2 Kg. ed i tagli commerciali, di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CEE 91/1538, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

- *cosce di pollo*: dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.,
- *anche di pollo* denominate "sovracosce": dovranno essere conferite in pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr. e in questo taglio la pelle dovrà essere presente in eccesso,
- *petti di pollo* denominati "petto con forcella": dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 gr. e non superiore ai 500 gr.,

- *fesa di tacchino*: denominazione commerciale “filetto/fesa”,
- *tacchino per spezzatino*: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

Tutte le carni suddette devono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Devono inoltre corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto disposto dal D.P.R. 10/12/97 n. 495 sue modifiche e integrazioni (pollame) e dal D.P.R. 30/12/92 n. 559 sue modifiche e integrazioni (coniglio).

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni indelebili ed in modo facilmente visibile:

- denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (reg. CEE 91/1538),
- stato fisico: fresco,
- termine minimo di conservazione,
- modalità di conservazione, nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore,
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento,
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello “M” o il laboratorio di sezionamento “S” conformemente a quanto previsto al Cap. XII dell'Allegato al D.P.R. n. 495/97, sue modifiche e integrazioni (pollame), ed al Cap. III dell'Allegato al D.P.R. n. 559/92 sue modifiche e integrazioni (coniglio),
- data di confezionamento.

Le carni avicunicole fresche dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C..

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004.

BURRO

Deve essere burro di centrifuga, pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerato o vacuoli anche di minime dimensioni. Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato ricavato esclusivamente dal latte di vacca di 1° qualità, con la seguente composizione:

- acqua 11,38%,
- grasso 87,95% (non inferiore all'80%),
- albumine e lattosio 0,54%,
- ceneri 0,13%.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato; deve essere privo di additivi (è ammesso solo il sale comune). Per la produzione, distribuzione, etichettatura ed imballaggio dovranno essere osservate le norme vigenti. Il burro dovrà essere utilizzato in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 2073/2005 e del DPR 23/8/1982 n. 777 e Reg. CE 1935/2004.

UOVA

Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali.

Nel caso si utilizzino uova fresche di guscio devono essere di gallina, fresche, di categoria A extra di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Le uova fresche devono avere un peso di gr. 55/65 con guscio sano, integro e ben pulito e senza incrinature, tuorlo ben trattenuto, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, non devono emanare odori e sapori particolari; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere

refrigerate in locali o impianti con temperatura mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°C. ed essere di provenienza da ovaliole alimentate senza antibiotici con mangimi privi di pigmenti coloranti. Gli imballi, l'etichettatura e le modalità di trasporto devono corrispondere alle norme sulla commercializzazione nonché al regolamento CEE 90/1907 e successive modifiche comunitarie e nazionali. Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi,
- non contengano coloranti artificiali.

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici:

- salmonella spp. assente in 50 ml (tuorlo)
- salmonella spp. assente in 10 gusci.

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 500/2000.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di salmonelle che ne attesti l'assenza.

Le uova pastorizzate sgusciate devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporchie superficiali, di additivi e da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°C. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato al D. Lgs. n. 65/93 Capp. III, IV, V sue modifiche e integrazioni, e sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati:

- carica batterica totale 105 UFC/g
- enterobatteri 102 UFC/g
- staphylococcus aureus assente in 1 g
- salmonella spp. assente in 25 g

L'Ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati. L'imballaggio deve rispettare le prescrizioni riportate al Cap. VIII dell'Allegato al D. Lgs. n. 65/93, sue modifiche e integrazioni; l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche e integrazioni; il trasporto deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C..

Si dovrà tener conto del Reg. CE 1935/2004.

OLII

L'olio usato per la preparazione degli alimenti deve essere monoseme (arachide, mais, girasole) se di semi o extra vergine di oliva.

L'olio di semi deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore ed al sapore. L'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche e integrazioni; l'imballaggio in contenitori sigillati a perdere e conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e ai D.M. di applicazione.

L'olio extravergine di oliva, da preferire, deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, senza additivi; ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. L'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche e integrazioni; l'imballaggio in contenitori sigillati a perdere e conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni e ai D.M. di applicazione.

Si dovrà tener conto del Reg. CE 1935/2004.

LATTE

Il latte utilizzato può essere fresco intero pastorizzato, fresco parzialmente scremato pastorizzato, fresco pastorizzato di alta qualità. Deve essere di colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole. Il latte deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto fresco ovvero conseguenti ai processi di trattamento. Non deve contenere sostanze estranee di alcuna natura; deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R.

14/1/97 n. 54, sue modifiche e integrazioni, ed essere conforme dal punto di vista microbiologico a quanto in merito previsto dalle vigenti normative (D.P.R. n. 54/97, L. n. 269/89, D.M. 9/5/91 n. 185). Per la lavorazione, conservazione, distribuzione ed etichettatura dovranno essere osservate tutte le norme vigenti (D.P.R. n. 54/97, L. n. 169/89, D.P.R. n. 327/80).

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla Legge n. 169/89, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C/+4°C e con un mezzo di trasporto idoneo a temperatura massima di + 9°C..

Si dovrà tener conto dei Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, e 1935/2004.

YOGURT

Yogurt intero naturale, alla frutta o ai cereali ottenuto da latte fresco vaccino; yogurt parzialmente scremato naturale, alla frutta o ai cereali ottenuto da latte fresco vaccino.

Deve essere di sapore lievemente acidulo, ma gradevole, consistenza liquida-cremosa, colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto cui è stato addizionato, privo di additivi.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso; relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Il confezionamento deve essere in appositi contenitori (confezioni da 125 g.) a perdere, di materiale idoneo al contatto con gli alimenti; l'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Si dovrà tener conto del Reg. CE 2073/2005.

ZUCCHERO

Zucchero semolato o a velo con saccarosio depurato, cristallizzato e raffinato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondenti alle caratteristiche di cui alla Legge 31/03/1980 n. 139 sue modifiche ed integrazioni. Si dovrà tener conto del D.lgs n. 51/2004 e Direttiva CEE 111/2001 pag. 93.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

Etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

FORMA E FORMAGGI

La forma deve essere della qualità "grana parmigiano-reggiano" con stagionatura non inferiore a 18 mesi o "grana-padano" di stagionatura non inferiore a 12 mesi e deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. Deve essere di 1° qualità e le forme devono avere impresso a fuoco il marchio di qualità e possedere tutti gli elementi previsti dai rispettivi consorzi di tutela. Si dovrà tener conto del Reg. CE 2073/2005 pag. 65.

I formaggi da tavola a pasta dura devono avere una maturazione superiore a 60 gg. e comunque non inferiore ai requisiti previsti dai rispettivi disciplinari, mantenere tutti i loro requisiti organolettici (consistenza, colorazione, odore e sapore), essere di ottima qualità e del tutto idonei e pronti all'uso. I conservanti conformi al D.M. 27/02/96 n. 209, sue modifiche e integrazioni; limiti microbiologici conformi al D.P.R. n. 54/97; imballaggio conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni, e ai D.M. di applicazione; etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

I formaggi freschi (stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc. ..) proposti al consumo, previa porzionatura, devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai rispettivi disciplinari, mantenere fino al momento del consumo i loro requisiti organolettici caratteristici (consistenza, colorazione, odore e sapore); imballaggio conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni, e ai D.M. di applicazione; etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

La mozzarella deve essere di latte vaccino, ovoline di colore bianco, prive di macchie, sapore gradevole, non acide e tipicamente burrose; deve essere fornita solo in confezioni originali (pezzature da 125 gr. e 250 gr.); imballaggio conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777,

sue modifiche e integrazioni, e ai D.M. di applicazione; etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusioni e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi; preferire i formaggi D.O.P.

POMODORI PELATI

Devono essere conformi al D.P.R. 11/4/75 n. 428, sue modifiche e integrazioni, ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo, ben lavato, e con i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo,
- odore e sapore caratteristici del prodotto e privi di odori e sapori estranei,
- privi di larve, parassiti o alterazioni di natura parassitaria, non presentare maculature ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale,
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto,
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr. e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni,
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%,
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. per ogni 100 gr. di contenuto.

Imballaggio conforme a quanto prescrive il D.P.R. 23/8/82 n. 777, sue modifiche e integrazioni, e ai D.M. di applicazione; etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

La passata di pomodoro deve essere ottenuta da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti nel rispetto del D.M. 27/2/96 n. 209, sue modifiche ed integrazioni; il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la normativa vigente; l'imballaggio in contenitori di vetro con le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

Etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

PESCE

Il pesce deve essere surgelato preferibilmente filetti di halibut, filetti di merluzzo, di platessa, di persico, di spinarolo o tranci di pesce spada o seppie. Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extra-comunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle vigenti normative con particolare riferimento al Cap. 5 allegato al D. Lgs. n. 524/95, di modifica e integrazione al D. Lgs. n. 531/92 e del Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'ULSS.

- I filetti di platessa (senza pelle) devono essere di colore bianco con presenza di entrambi (dorsale e ventrale), glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione; pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato, confezionati in cartoni da 5/10 Kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con sistema I.Q.F.. Saranno respinte all'origine le confezioni i cui filetti evidenzino a nudo, dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri sapori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.
- I filetti di merluzzo, halibut, persico e spinarolo devono essere ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, selezionati longitudinalmente o trasversalmente. La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr.. I filetti ed i tranci

sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Sono confezionati in cartoni da 5/10 Kg. sigillati all'origine. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca o presentino all'interno corpi estranei.

- I tranci di pesce spada o le seppie devono essere di colore bianco, senza pelle e di pezzatura media. Il prodotto sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento presenterà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado o evidenze intensa colorazione gialla o aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti; il trasporto effettuato con veicoli autorizzati al trasporto di prodotti ittici congelati garantendo la conservazione della temperatura prevista per tutta la durata del trasporto (inferiore o uguale a -18°C). L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche e integrazioni.

Le tecniche della surgelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche.

VERDURA SURGELATA

Può essere surgelata la seguente verdura: fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, spinaci, bietole, verdura per insalata russa. Deve risultare di aspetto omogeneo per colore, pezzatura, e grado di integrità e non devono essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti, larve o presentare odori sgradevoli o comunque atipici. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. I prodotti devono essere lavorati e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'Autorità Sanitaria. Il tenore dei nitrati deve rispettare i valori della circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28/6/80 ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari essere contenuti nei limiti di cui al D.M. 19/5/2000, sue modifiche e integrazioni. Gli imballaggi dovranno essere originali e sigillati dal produttore ed il trasporto effettuato con veicoli idonei al trasporto di derrate alimentari muniti:

- di protezione coibente,
- di apposito generatore di freddo e di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone,
- di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria,
- di autorizzazione sanitaria.

L'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92 e n. 110/92, loro modifiche e integrazioni, deve contenere:

- la denominazione di vendita, il termine surgelato, l'elenco ingredienti e la quantità netta,
- il termine minimo di conservazione, le istruzioni relative alla conservazione del prodotto,
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato,
- nome del fabbricante o confezionatore ed indicazione del lotto.

ORTOFRUTTA (VERDURA E FRUTTA FRESCA)

I prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o di prima qualità. Essere stagionali e non di primizie o produzioni tardive; essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni, di umidità esterna anomala, di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato; in caso di frutta sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi deve essere accompagnata da dichiarazione dei trattamenti subiti in post raccolta. I residui dei nitrati o di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere entro i limiti previsti dalle specifiche norme vigenti. L'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e fatto con materiali conformi alle prescrizioni della vigente normativa.

VERDURA FRESCA:

La scelta del prodotto deve essere fatta tra le verdure di stagione e deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna o sull'imballaggio),
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi o prodotti estranei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- essere priva di insetti infestanti e segni di attacco di roditori,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- aver raggiunto la maturità fisiologica adatta per il pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due/tre giorni,
- rispettare i limiti previsti della specifica normativa vigente in materia per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.2.1990 e D.M. 27.1.1997 pag. 57)
- essere priva di germogli per quanto attiene gli ortaggi a bulbo,
- se confezionata nello stesso collo presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%,
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CEE e per l'etichettatura conformità al D.L. 306/2002.

FRUTTA FRESCA:

La scelta del prodotto deve essere fatta tra la frutta di stagione, di tipo extra o di prima qualità e deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla o sull'imballaggio),
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste,
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, pulita e priva di corpi estranei,
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- aver raggiunto la maturità fisiologica adatta per il pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due/tre giorni (come da O.M. 18/7/1980 e D.M. 27.1.1997 pag. 58)
- essere pulita e priva di corpi estranei,
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici,
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente,
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudare acqua di condensazione derivante da sbalzo termico conseguente alla permanenza in celle frigorifere,
- rispettare i limiti previsti della specifica normativa vigente in materia per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari,
- se confezionata nello stesso collo presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%,
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CEE.

PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CEE n. 834/2007.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc. ...) nel rispetto del citato Regolamento CEE n. 834/2007,
- avere un tenore di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica come previsto dal Reg. CE N. 834/2007.

Il produttore di pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi che la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

AROMI

Utilizzare aromi freschi quali, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti. Le spezie e le erbe aromatiche essiccate se utilizzate dovranno essere prive di sostanze contaminanti.

RIMANDI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato circa le caratteristiche dei prodotti e loro preparazione si rimanda a quanto indicato nella Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 3883 del 31/12/2001 ed alla Legge Regionale n. 6 del 1/03/2002.