



# ***Comune di San Rocco al Porto***

***Provincia di Lodi***

**C.A.P. 26865**

**Piazza della Vittoria 3**

**C.F. 03946010158**

---

## **CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

## Sommario

Art. 1)	Fine dell'appalto .....	3
Art. 2)	Oggetto dell'appalto .....	3
Art. 3)	Svolgimento del servizio .....	4
Art. 4)	Riassetto e pulizia degli ambienti .....	5
Art. 5)	Uso degli immobili e delle attrezzature comunali.....	5
Art. 6)	Attrezzature fornite dall'appaltatore .....	6
Art. 7)	Oneri di manutenzione.....	6
Art. 8)	Composizione e produzione del pasto .....	6
Art. 9)	Variazione pasto .....	7
Art. 10)	Prenotazione pasti .....	8
Art. 11)	Progetto riduzione imballaggi nelle mense scolastiche e valorizzazione dell'acqua potabile. ....	8
Art. 12)	Criteri di scelta delle materie prime .....	8
Art. 13)	Obblighi dell'appaltatore .....	9
Art. 14)	Obblighi dell'Amministrazione .....	10
Art. 15)	Interruzione del servizio .....	11
Art. 16)	Prezzi Unitari .....	11
Art. 17)	Corrispettivo dell'appalto .....	11
Art. 18)	Durata dell'appalto .....	11
Art. 19)	Controlli e rilievi.....	11
Art. 20)	Commissione mensa .....	12
Art. 21)	Penali .....	12
Art. 22)	Clausola risolutiva espressa .....	13
Art. 23)	Recesso unilaterale .....	14
Art. 24)	Deposito cauzionale.....	14
Art. 25)	Divieto di cessazione o subappalto .....	14
Art. 26)	Competenza e controversie .....	14
Art. 27)	Norme generali .....	15
Art. 28)	Criteri di Aggiudicazione.....	15
Allegati .....		16

## CAPITOLATO

### Art. 1) Fine dell'appalto

Con l'appalto del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale intende provvedere alla fornitura del servizio di ristorazione scolastica agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di S. Rocco al Porto ammessi al servizio medesimo ed altri servizi collegati.

### Art. 2) Oggetto dell'appalto

L'appalto comprende:

- La fornitura di tutti i generi alimentari per la predisposizione dei pasti indicati nella tabella seguente, che riporta i dati relativi alla situazione attuale (a.s. 2010/2011)
- La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti con il sistema del legume fresco-caldo, il porzionamento e la distribuzione dei pasti con personale della ditta: tutte queste operazioni avverranno presso le refezioni scolastiche poste nella scuola dell'infanzia (Via Martiri della Libertà n. 30) e nel Polo scolastico di via Matteotti per la Scuola primaria e Secondaria di primo grado di S. Rocco al Porto secondo il calendario scolastico e avuto riguardo ai rientri pomeridiani definiti dalle preposte autorità scolastiche. Il numero di presenze varia in relazione alla frequenza al tempo pieno prevista nei rispettivi giorni della settimana per i tre ordini di scuola. Il servizio ristorazione può essere organizzato a turni in relazione alla capacità delle sale refezione. Dovrà essere garantito in tutti i turni un ugual livello qualitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.
- La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti anche con il sistema del pasto trasportato e il porzionamento e la distribuzione dei pasti con personale della ditta per le attività del GREC parrocchiale (indicativamente nel periodo fine giugno presso l'oratorio parrocchiale), per il Centro Ricreativo Estivo Comunale (indicativamente nel periodo Luglio Agosto presso il polo scolastico), per la distribuzione a domicilio di pasti per gli anziani, disabili e/o persone bisognose (secondo le indicazioni del Servizio alla persona), per dipendenti comunali (presso la sede municipale). L'organizzazione di questi servizi sarà concordata con il responsabile dell'amministrazione comunale tenuto conto delle linee di indirizzo del presente capitolato.
- La fornitura di stoviglie, posate inox, bicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso, vassoi self-service e relative veline nei modi di seguito definiti (per il sistema del legume fresco-caldo), oltre ad autoveicoli ad uso alimentare per il trasporto rapido dei pasti e contenitori appositi nel caso di pasto trasportato. Il servizio pasti al domicilio e per i dipendenti comunali dovranno essere confezionati in contenitori termici da trasporto e corredati di posate e bicchieri in materiale perfettamente igienico, a perdere, forniti a cura e spese della ditta.
- La raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari per iniziative culturali varie. Il corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

#### Numero di pasti anno scolastico (2010/2011)

- pasti scuola infanzia	pari a circa 11.000
- pasti scuola primaria	pari a circa 23.000
- pasti scuola secondaria di primo grado	pari a circa 7.200
- altri pasti	pari a circa 1.500
<b>Per complessivi (compresi alunni, docenti e collaboratori e altri utenti)</b>	<b>pasti annui 42.700</b>

Il numero dei pasti dello schema precedente è puramente indicativo; il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze, al numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e ad altre cause e circostanze. Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

### Art. 3) Svolgimento del servizio

Il servizio , in linea di massima, è articolato nel seguente modo (a.s. 2010/2011):

- per gli alunni della **scuola dell'infanzia** di S. Rocco al Porto di Via Martiri della Libertà 30 presso il refettorio della stessa scuola tempo pieno dal lunedì al venerdì;
- per gli alunni della **scuola primaria** di S. Rocco al Porto - Polo scolastico di Via Matteotti presso il refettorio della stessa scuola dal lunedì al venerdì per le classi funzionanti a tempo pieno;
- per gli alunni della **scuola secondaria di primo grado** di S.Rocco al Porto - Polo scolastico di Via Matteotti presso il refettorio della stessa scuola nei giorni di lunedì, mercoledì e giovedì.

**Le date di apertura/chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto e le classi interessate ai servizi nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte autorità scolastiche all'inizio di ogni anno scolastico in base alle specifiche esigenze organizzative.**

L'Amministrazione Comunale ha facoltà, a suo insindacabile giudizio, durante la vigenza dell'appalto, di chiedere alla Ditta appaltatrice, senza che questa possa apporre rifiuto alcuno, di aumentare o diminuire il numero dei pasti. Nel caso di aumento o diminuzione del numero dei pasti la nuova maggiore o minore spesa è determinata sulla base del prezzo unitario risultante dall'offerta prodotta in sede di gara.

L'erogazione del servizio dovrà rispettare le seguenti specifiche.

1. La consegna dei generi alimentari a crudo dovrà avvenire entro le ore 8.30 del mattino almeno due volte la settimana direttamente presso le sedi di preparazione dei pasti di Via Martiri della Libertà 30 (scuola dell'infanzia ) e di Via Matteotti (scuola primaria e secondaria di primo grado).
2. La preparazione, cottura e confezionamento di pasti per gli alunni e i loro insegnanti, verranno fatte in giornata a partire da materie prime fresche e surgelate (per i prodotti aventi specifica), con il sistema del legame fresco-caldo **e con l'esclusione assoluta del precotto.**

L'orario potrà essere spostato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, senza che la Ditta aggiudicataria nulla possa pretendere o eccepire. Entro le ore 9.30 il personale di cucina riceverà il numero dei pasti.

3. Menù e diete speciali: i pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero molto vario, articolato su quattro settimane, i cui ingredienti sono indicati nell'**allegato A**, le cui grammature sono definite dall'*ASL - di Lodi - Dipartimento di prevenzione medica - Servizio igiene alimenti e nutrizione (SIAN)* con facoltà della ditta di proporre eventuali modifiche. Qualora sorgessero esigenze diverse quali diete speciali, a titolo esemplificativo dieta per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, per soggetti diabetici, per soggetti affetti da morbo celiaco, per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, dieta a restrizione calorica per soggetti in sovrappeso o dieta in bianco (con richiesta supportata da certificazione medica) o etico religiose o ideologiche (es. vegetariani) la ditta aggiudicataria provvederà al confezionamento di un pasto sostitutivo fermi restando i criteri finora espressi.

In relazione alle procedure definite dall'Asl, la dieta speciale deve essere predisposta dal dietista della ditta e validata dal SIAN. La ditta deve tenere aggiornato un registro delle diete personalizzate; tale registro è ispezionabile in ogni momento dal Responsabile del Comune o suo delegato.

La ditta aggiudicataria fornirà un piatto sostitutivo a sua discrezione nel caso di totale disgusto (su richiesta della famiglia) ad un piatto presente nel menù proposto.

La ditta aggiudicataria assicurerà quotidianamente pasti con alimenti adatti agli utenti celiaci o affetti da altre gravi forme di intolleranza nella misura almeno del 2% dei pasti forniti, senza supplemento di costo.

4. Il porzionamento e la distribuzione, il riassetto delle sedi di ristorazione scolastica, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature sono a carico della ditta aggiudicataria. Prima della distribuzione dei pasti il personale della ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'allestimento delle postazioni di distribuzione, dei tavoli con tovaglie monouso, posate, tovaglioli di carta, bicchieri, acqua e pane. Gli alunni, normalmente, riceveranno le pietanze al tavolo. Per gli alunni del secondo ciclo della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado potrà essere utilizzata la linea self-service disponibile presso il refettorio. Dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento della consumazione del pasto (olio extra-vergine di oliva, aceto, sale ecc). Non è ammesso l'uso di olio di semi. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona

esecuzione del servizio, con un rapporto nella distribuzione personale/utenti di 1/30.

5. Il trasporto in caso di pasto veicolato dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria a propria cura e spese.

#### **Art. 4) Riassetto e pulizia degli ambienti**

Il servizio di pulizia include tutti i lavori di pulizia di tutti i locali interessati (refettorio, cucina, dispensa ecc.), degli arredi e delle attrezzature, compreso il lavaggio e riordino delle stoviglie.

1. Al termine del pranzo il personale della ditta aggiudicataria dovrà procedere al riassetto delle sale dedicate alla ristorazione scolastica. Durante il servizio il personale della ditta aggiudicataria dovrà indossare la divisa prescritta con copricapo con capelli raccolti, mascherine, guanti in lattice monouso e presentarsi sempre in ordine e pulito; la divisa dovrà essere sempre pulita ed utilizzata per il servizio. Qualora il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la ditta dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente ( tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto.
2. L'esecuzione di tutte le pulizie occorrenti nei locali utilizzati per il servizio (cucina, dispensa, spogliatoio e servizi del personale) verranno effettuate dal personale della ditta appaltatrice compresa la sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi spazi e contenitori posti all'esterno della cucina.
3. Le pulizie ordinarie dovranno avere cadenza quotidiana, quelle generali cadenza settimanale e quelle straordinarie con cadenza quindicinale. I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti ed in particolare del D. Lgs. 193/07.
4. Il personale della ditta appaltatrice provvederà alla raccolta differenziata dei rifiuti e degli imballaggi e alla loro sistemazione negli appositi spazi e cassonetti esterni. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.), qualora si verificassero otturazione degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore.

Tutte queste operazioni dovranno essere eseguite a cura della ditta aggiudicataria la quale dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio.

Tutti i prodotti di pulizia che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere ecocompatibili. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

#### **Art. 5) Uso degli immobili e delle attrezzature comunali**

Il committente concede alla ditta aggiudicataria l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature situate nei seguenti plessi:

- locale cucina, servizi accessori e locale refettorio posto in Via Martiri della libertà 30;
- locale cucina, servizi accessori e locali refettorio posti presso il Polo scolastico in Via Matteotti;

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare all'appaltatore che dovrà risultare da apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

L'uso di quanto messo a disposizione dal committente è regolato come segue:

1. Gli immobili avuti in consegna devono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e appaltatore.

2. Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'appaltatore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di utilizzare, senza che sia dovuta alcuna spesa, locali, impianti ed attrezzature al di fuori delle attività scolastiche e senza intralcio al servizio di ristorazione per attività culturali e ricreative dalla stessa organizzate o patrocinate, previa comunicazione alla ditta appaltatrice e senza che la ditta appaltatrice possa apporre rifiuto alcuno.

#### **Art. 6) Attrezzature fornite dall'appaltatore**

La ditta appaltatrice, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione di cucina e ad inserire a sua cura e spese stoviglie, posate inox, bicchieri e tovagliato necessari al funzionamento della mensa. Detta attrezzatura resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale. Copia della fattura di acquisto o attestazione del valore dovrà essere consegnato, di volta in volta, all'Amministrazione Comunale per l'inserimento nell'inventario.

Gli arredi e le attrezzature offerte in sede di gara come proposta migliorativa sono di proprietà comunale, dovrà essere consegnata copia conforme della fattura di acquisto.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere, prima dell'inizio del servizio o comunque entro il termine che verrà prefissato dall'Amministrazione Comunale, all'approvvigionamento in base alla composizione del menù e sulla scorta delle effettive richieste quantitative dell'utenza.

In caso di nuove esigenze di arredi a carico dell'Amministrazione Comunale, ad esempio per notevole incremento dell'utenza, la ditta appaltatrice potrà essere incaricata della fornitura previo accordo comprendente il rinnovo del contratto di cui all'art. 18 del presente capitolato.

#### **Art. 7) Oneri di manutenzione**

Saranno a carico della ditta appaltatrice gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti, compresa la tinteggiatura.

Saranno a carico dell'Amministrazione Comunale gli oneri per le manutenzioni straordinarie degli impianti e dei locali. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese di riscaldamento gas, luce, acqua inerenti il funzionamento delle mense.

#### **Art. 8) Composizione e produzione del pasto**

Il **pasto** dovrà prevedere:

- un primo piatto come da menù
- un secondo piatto come da menù
- un contorno caldo o freddo come da menù
- frutta di stagione o un prodotto da forno o uno yogurt o un dessert
- pane fresco
- 1/2 di acqua naturale in bottiglia

Il pasto giornaliero dovrà essere aderente ai menù e ai relativi quantitativi indicati dalla tabella dietetica, entrambi stilati dall'ASL - di Lodi - Dipartimento di prevenzione medica - Servizio igiene alimenti e nutrizione (SIAN), come modificati dall'Amministrazione Comunale anche attraverso la commissione mensa. Potrà essere richiesto l'inserimento di piatti tipici lodigiani o piacentini (ravioli freschi, pisarei e fasò, ecc. ) senza costi aggiuntivi per il Comune. A titolo puramente indicativo si allegato le tabelle in uso nelle scuole a.s. 2010-2011 (**allegato B**).

Dall'inizio dell'anno scolastico e fino alla terza settimana di Ottobre compresa sarà in vigore la tabella dietetica Primavera/Estate. Dopo tale data, fino alla terza settimana di Marzo compresa, sarà adottata la Tabella Dietetica Autunno/Inverno. Dopo di che sarà ripresa la Tabella Primavera/Estate.

In relazione a progetti educativi promossi dall'ASL o dalla Scuola o dall'Amministrazione Comunale potrà essere richiesta la preparazione, il porzionamento e la distribuzione della frutta di stagione o sostitutivo nell'intervallo scolastico della mattinata.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia e del primo ciclo della scuola primaria il secondo piatto dovrà essere opportunamente pezzato; la frutta dovrà essere, ove opportuno, sbucciata, tagliata e pezzata.

Eventuali **alternative o sostituzioni dei prodotti**, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Le **modalità di cottura** devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti). Inoltre le cotture devono essere complete.

La ditta dovrà presentare all'inizio di ciascun mese **il calendario dei prodotti frutticoli freschi** garantendo la varietà degli stessi. Non è ammessa la somministrazione dello stesso tipo di frutta o sostitutivo per più di due volte nella stessa settimana; deve essere garantita una quantità della stessa frutta o sostitutivo per soddisfare l'intera utenza del plesso di riferimento.

Nel caso di **uscite didattiche**, anche per un numero parziale di alunni, potrà essere richiesta la sostituzione del pasto, a costo invariato, con la preparazione di un pranzo "al sacco" per ciascun partecipante, costituito in linea di massima da:

- focaccia monoporzione
- 2 (due) panini imbottiti con salume e/o formaggio;
- 1 (una) brioche
- thè o succo di frutta monoporzione
- 2 (due) frutti;
- 1 (una) tavoletta di cioccolata;
- ½ di acqua minerale naturale in bottiglia.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso. Possono essere lasciati a disposizione dell'utenza, con prelievo immediato, esuberanti di preparazione di pasti per il consumo da parte di animali di affezione.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, dalle linee di indirizzo della Regione Lombardia e a tutte le altre normative in vigore in materia di ristorazione collettiva e normative in materia sanitaria e alimentare. Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre produrre, all'inizio del servizio, il manuale HACCP applicato al presente appalto di fornitura di pasti per la refezione scolastica.

#### **Art. 9) Variazione pasto**

Il Comune si riserva la facoltà di apportare variazioni nel corso dell'appalto sia nei prodotti e generi alimentari in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza o per richieste della commissione mensa.

E' consentito all'appaltatore, in via temporanea, la variazione del pasto nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti utilizzati per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni all'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- ritardo nella consegna dei prodotti.

La variazione ed il motivo della stessa devono essere comunicati con immediatezza al Responsabile del Servizio.

L'appaltatore deve garantire, qualora il pasto consegnato non sia giudicato fruibile per vari motivi (es. pesce con troppe lisce, alimenti bruciati, presenza di insetti o corpi estranei, etc.), di essere in grado di consegnare un pasto sostitu-

tivo anche freddo entro 30 minuti senza alcun sovrapprezzo.

#### **Art. 10) Prenotazione pasti**

La ditta si occuperà della gestione delle prenotazioni dei pasti attraverso la raccolta dei buoni pasto o altre modalità definite dall'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto:

- Per le scuole la rilevazione quotidiana del numero degli utenti consumatori del giorno nessuno escluso. I nominativi e/o il numero di insegnanti impegnati nella sorveglianza degli alunni con diritto al pasto gratuito saranno comunicati all'inizio dell'anno scolastico, in forma scritta, dal Responsabile del Servizio.
- Per gli altri servizi, sempre a mezzo buoni, previa comunicazione da parte del referente responsabile delle attività (GREST, ecc.).

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento del pasto e dovranno essere trasmessi all'Amministrazione Comunale unitamente alla relativa fattura.

I pasti per l'utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale, al responsabile del centro di cottura.

#### **Art. 11) Progetto riduzione imballaggi nelle mense scolastiche e valorizzazione dell'acqua potabile.**

Costituisce proposta migliorativa gradita all'Amministrazione Comunale la realizzazione del progetto di riduzione di imballaggi nelle mense scolastiche e la valorizzazione dell'acqua potabile dei nostri acquedotti.

Il progetto prevede l'installazione di attrezzature dotate di filtri a struttura composita, largamente utilizzati dalle aziende alimentari industriali, contemplati dal Decreto Ministeriale 443 del 21/12/1990 "Regolamento recante disposizioni tecniche concernenti apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili" al fine di ottenere acqua fresca e corrente per bere e cucinare, aumentando la qualità dell'acqua potabile, mediante un appropriato intervento di dechlorazione il più vicino possibile al punto di erogazione ovvero al rubinetto.

L'uso delle attrezzature di cui sopra è propedeutico soprattutto alla somministrazione di acqua fresca.

Obiettivo del Comune di San Rocco al Porto è quello di:

- sensibilizzare i bambini fruitori delle mense scolastiche e conseguentemente i loro genitori, all'utilizzo dell'acqua potabile;
- far conoscere la qualità dell'acqua erogata dalla rete idrica;
- promuovere comportamenti ecologicamente sostenibili sia nel rispetto della risorsa acqua che nella direzione della riduzione dell'impatto dell'uomo sull'ambiente, contribuendo al risparmio energetico e alla riduzione dei rifiuti plastici.

Il progetto deve coinvolgere tutte le scuole dove è attivo il servizio mensa.

#### **Art. 12) Criteri di scelta delle materie prime**

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della ristorazione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti, possedere i requisiti richiesti e **non dovranno contenere organismi geneticamente modificati**.

Per "qualità" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- **tracciabilità dei prodotti tramite** etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs n.109/92 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni



- non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità); la ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

Per i prodotti biologici e a filiera corta l'Amministrazione si riserva di indicare alcune tipologie di prodotti che dovranno essere forniti da produttori locali.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato in aggiunta a quanto sopra specificato.

Le consegne di derrate da parte di ditte produttrici e/o fornitrici devono essere effettuate entro le ore 08.30 dei giorni prefissati e alla presenza del personale avente la qualifica di cuoco. Le materie prime da utilizzare per il confezionamento dei pasti del lunedì devono essere consegnate entro le ore 08.30 dello stesso giorno.

Devono essere rispettate le seguenti frequenze di consegna:

- pane, pasta e pizza – giornaliera
- frutta e verdura fresca – tri-settimanale
- carne fresca sottovuoto – almeno settimanale
- latte, latticini e formaggi – bisettimanale
- prodotti ittici e verdure surgelate – almeno settimanale
- prodotti a lunga conservazione – settimanale

Non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli) derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso momento di preparazione, o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).

I soggetti incaricati della ristorazione scolastica dovranno curare inoltre il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari, utilizzati nella ristorazione, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

È importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori a cui far riferimento nelle scelte.

### **Art. 13) Obblighi dell'appaltatore**

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- Fornitura e consegna nelle sedi interessate: cucina scuola dell'infanzia e cucina polo scolastico (scuola primaria e secondaria di primo grado) di tutti i generi alimentari a crudo per la predisposizione di un pasto tipo comprensivo di pane e acqua minerale.
- Individua un coordinatore con responsabilità del servizio di ristorazione e dei rapporti con l'Amministrazione Comunale e comunica prima dell'inizio dell'appalto il relativo nominativo e successivamente le variazioni.
- Impiego di personale qualificato che svolga i seguenti servizi:
  - funzione di responsabile dell'autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione disinfestazione) ai sensi del D.Lgs 193/2007, che svolga attività presso il locale cucina. Tale documentazione completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.
  - preparazione tavoli e distribuzione pasti.
  - pulizia e rigovernatura dei locali dei refettori di tutte le scuole.
- Acquisto a propria cura e spese delle derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, con obbligo di magazzino nei locali dispensa della cucina, assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
- Fornitura del materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla distribuzione e al consumo del pasto.
- Pulizia e rigovernatura dei locali cucina, fornendo il materiale necessario alla stessa (scope, strofinacci, detersivi ecc.).
- Smaltimento dei rifiuti attuando la differenziazione degli stessi e depositandoli in idonei contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale.
- Stipula di un'adeguata **assicurazione** per **danni a cose e a persone**, qualunque ne sia la causa e la natura, derivanti da fatti od omissioni imputabili all'appaltatore, nonché per la **responsabilità civile** della Ditta verso gli utenti. Copia della polizza deve essere depositata in Comune presso l'Ufficio competente, prima dell'inizio del servizio.
- Adozione di condizioni contrattuali per i propri lavoratori dipendenti non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.
- Adempimento di tutti gli obblighi ed oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali.
- Acquisizione delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la ristorazione scolastica.
- Presentazione mensile della fattura, distinta per servizio e/o scuola, con l'indicazione del numero dei pasti serviti corredata dalla documentazione di controllo richiesta dall'Amministrazione Comunale e dei buoni pasto .
- Comunicazione alla ragioneria comunale, prima dell'inizio del servizio, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale al servizio e del conto corrente dedicato all'appalto.
- Tempestiva comunicazione al Responsabile del Servizio di ogni variazione del menù, di ogni problema tecnico (es. rottura lavastoviglie, uso piatti di carta, ecc).

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.

#### **Art. 14) Obblighi dell'Amministrazione**

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

- fornirà all'appaltatore i locali, gli impianti, gli arredi e i suppellettili di cui la mensa è attualmente dotata per la preparazione, distribuzione ed il consumo dei pasti;
- fornirà l'energia elettrica, il gas e l'acqua;
- provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali e degli arredi ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria che faranno carico a quest'ultima.
- pagherà il corrispettivo d'appalto.

#### **Art. 15) Interruzione del servizio**

In caso di scioperi e/o assemblee del personale l'appaltatore dovrà darne avviso entro tre giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento.

In caso di altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività.

In occasione di eventi imprevedibili o di documentata particolare gravità il Comune si riserva la possibilità di sospendere il servizio senza alcun preavviso.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'appaltatore o dell'Amministrazione Comunale, che non si possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

#### **Art. 16) Prezzi Unitari**

Per la Ristorazione scolastica e per tutti gli altri servizi e per tutti gli utenti l'importo/pasto a base d'asta è fissato in € 4,30 Iva di legge pari al 4% esclusa.

Il prezzo sopra indicato comprende una quota pari al 2% (arrotondato a € 0,086) del costo pasto complessivo non soggetta a ribasso e destinata agli oneri per la sicurezza ai sensi dell'art. 26, comma 6, del D.Lgs. 81/2008.

#### **Art. 17) Corrispettivo dell'appalto**

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori.

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

La revisione prezzi non sarà ammessa.

Il prezzo non subirà variazioni, per tutta la durata dell'appalto, ad eccezione della revisione periodica, in base all'aumento del "costo della vita", indice ISTAT (FOI), riguardante l'anno solare precedente. Tale prezzo verrà adeguato a partire dal secondo anno dall'inizio di ciascun anno scolastico.

Il pagamento del corrispettivo avverrà a 60 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura.

Il Servizio Scuola, effettuati i relativi riscontri, provvede alla liquidazione. Detto termine resta sospeso qualora si dovessero riscontrare errori e/o omissioni nella documentazione allegata alla fattura, il servizio invita la ditta, anche a mezzo fax o e-mail – a rettificare o integrare la documentazione prodotta.

L'eventuale ritardo nel pagamento per cause non imputabili all'Ente non dà adito all'applicazione di interessi di mora e non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della ditta la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

#### **Art. 18) Durata dell'appalto**

L'appalto è riferito al servizio di ristorazione scolastica per **anni 5** con inizio **1 gennaio 2012** e scadenza **31 dicembre 2016**.

Il contratto, a discrezione dell'Amministrazione, potrà essere rinnovato, alle medesime condizioni del presente capitolato, qualora permesso dalle disposizioni legislative in vigore al momento della scadenza. In caso di rinnovo la ditta appaltatrice garantirà lo stesso valore di migliorie proposte in sede di gara.

Il Comune di San Rocco al Porto avrà facoltà di ordinare, per un periodo limitato, la proroga del contratto oltre la data del 31/12 e l'appaltatore sarà tenuto a garantire la continuità del servizio fino all'individuazione del nuovo contraente per un periodo, comunque, non superiore a un anno.

#### **Art. 19) Controlli e rilievi**

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli senza preavviso tramite il Responsabile del servizio o suo delegato per verificare la corrispondenza quali-quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed alle norme igienico-sanitarie.

In particolare i controlli consistiranno:

- nel controllo delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- nell'assaggio dei cibi per verificarne la gradibilità;
- nel prelievo, in refettorio, di cibi e bevande per sottoporli ad analisi da parte dell'Azienda ASL;
- nella sorveglianza sulla gradevolezza dei pasti;
- nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
- nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa e del servizio svolto.

I controlli del Responsabile del servizio avverranno in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

L'accesso alla cucina è di norma consentito al personale del SIAN. Qualora debbano accedere altre persone, queste dovranno essere abbigliate in modo idoneo.

#### **Art. 20) Commissione mensa**

I controlli di cui all'articolo precedente sono effettuati anche tramite i membri della Commissione mensa formalmente costituita (organismo misto indicativamente formato da rappresentanti dell'Amministrazione, dal Dietista del Servizio ASL, da rappresentanti dei genitori degli alunni utenti di ogni singolo grado di scuola, da docenti rappresentanti di ciascun grado di scuola) con le seguenti specificazioni.

La commissione mensa non ha competenza relativamente all'organizzazione del personale della cucina, all'organizzazione dei refettori, della dispensa e della cucina, alla preparazione dei pasti.

I rappresentanti della Commissione Mensa possono accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori, dei singoli plessi scolastici. Potranno, invece, accedere ai locali di preparazione e alle dispense, solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il Responsabile del servizio comunale, solo nei momenti di non operatività.

I controlli sono consentiti ad un numero di rappresentanti non superiore a due per visita per ogni plesso, i membri della Commissione non dovranno in alcun modo intralciare il lavoro del personale addetto.

I rappresentanti della Commissione Mensa non potranno procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina.

È esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature, se non quelli appositamente messi a disposizione. L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, potrà essere effettuato in aree dedicate o al tavolo con gli utenti in relazione alle linee organizzative concordate dalla Ditta con il Responsabile del Servizio.

Ogni componente la Commissione Mensa redigerà una scheda di valutazione per ciascun sopralluogo effettuato, secondo il modello predisposto dal Servizio scuola e/o dal SIAN, da far pervenire all'Amministrazione Comunale e da inoltrarsi, per conoscenza, alla ditta appaltatrice.

Su richiesta del Responsabile del Servizio o della Commissione Mensa i rappresentanti dell'appaltatore dovranno partecipare alle riunioni che si terranno durante l'anno scolastico.

#### **Art. 21) Penali**

L'appaltatore, nell'esecuzione del servizio, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

In caso di inadempienze, difetto o irregolarità nello svolgimento del servizio imputabile all'appaltatore, l'Amministrazione Comunale addebiterà, previa contestazione scritta allo stesso, le seguenti penali.

- **Standard merceologici:** per il mancato rispetto degli standard previsti, il confezionamento non conforme alla

vigente normativa in materia, l'etichettatura non conforme alla vigente normativa, i prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti si procederà all'applicazione di una penale di € 250,00.

- **Quantità:** Per non corrispondenza del numero dei pasti al numero dei pasti ordinati, mancanza o insufficienza del materiale a perdere, mancanza o insufficienza di materiale di pulizia, mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 porzioni della stessa preparazione si procederà all'applicazione di una penale di € 500,00.
- **Igienico-sanitari:** si applicherà una penale di € 2.000,00 per il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, il rinvenimento di parassiti, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti, il mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale, l'inadeguata igiene delle attrezzature e utensili, pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana, servizi di pulizia non eseguiti o eseguiti in modo poco soddisfacente, conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente, attrezzature non conformi o non sostituite.
- **Tempistica:** penale di € 500,00 per il mancato rispetto degli orari dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto verificato con segnalazione di disservizi da parte degli organi di controllo o delle autorità scolastiche
- **Personale:** penale di € 500,00 per mancato rispetto delle norme relative all'igiene del personale, personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio in tutte le sue fasi verificato con segnalazione di disservizi da parte degli organi di controllo o delle autorità scolastiche.
- **Menù base e dietetici:** il mancato rispetto del menù concordato comporta una penale di € 250,00. L'appaltatore eccezionalmente potrà apportare variazioni come previsto dall'art. 9, dandone immediatamente comunicazione all'Amministrazione Comunale.
- In caso di **inosservanza delle clausole** contenute nel presente contratto o nei suoi allegati, l'Amministrazione applicherà nei confronti della Ditta una penale di € 250,00.

Le infrazioni accertate esonereranno l'appaltatore dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

La penale verrà applicata decorsi dieci giorni dal relativo ricevimento senza che la Ditta ricevente abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione.

#### **La penale dovrà essere detratta dalla fatturazione mensile.**

Alla terza penale comminata, il contratto potrà essere risolto di diritto senza che la Ditta per ciò possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo corrisposto in misura proporzionale al servizio fino ad allora svolto.

Se il contratto viene risolto ai sensi del comma precedente, l'Amministrazione incamererà la cauzione prestata dalla ditta in proporzione al servizio fino ad allora svolto.

Nel caso le infrazioni di cui sopra risultino da verbale o altra comunicazione redatto da Autorità di controllo competenti diverse dall'Amministrazione comunale (ASL, NAS, ecc.) le sanzioni saranno applicate senza previa contestazione.

#### **Art. 22) Clausola risolutiva espressa**

**Oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, è facoltà dell'Amministrazione Comunale, risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c. a rischio e danno dell'appaltatore con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:**

- a) mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- b) interruzione del servizio protratta per oltre due giorni, salvo cause di forza maggiore;
- c) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza, purché accertate dagli organi competenti;
- d) responsabilità diretta, accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare;
- e) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) impiego di personale non dipendente dell'appaltatore;
- g) subappalto totale o parziale e/o cessione del servizio;
- h) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte del Comune;
- i) impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- j) mancato adempimento di quanto dichiarato in sede di gara;

- k) revoca delle autorizzazioni o perdita delle condizioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio delle attività inerenti i servizi di cui al presente capitolato;
- l) allorché l'appaltatore fallisca o divenga insolvente o formi oggetto di provvedimento cautelare di sequestro o sia in fase di stipulazione di un concordato con i creditori o prosegua la propria attività sotto la direzione di un curatore, un fiduciario o un commissario che agisce per conto dei suoi creditori, oppure venga posto in stato di liquidazione;
- m) allorché emerga qualsiasi altra forma di incapacità giuridica che ostacoli o impedisca l'esecuzione del contratto d'appalto;
- n) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore.

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

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'appaltatore con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

#### **Art. 23) Recesso unilaterale**

Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno tre mesi. In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale.

Il Comune, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in ogni momento, con preavviso di almeno 30 giorni, da inviarsi a mezzo raccomandata A.R. In caso di recesso, l'appaltatore ha diritto al pagamento dei servizi prestati (purché correttamente eseguiti) secondo il corrispettivo e le condizioni pattuite, nonché alla residua quota di ammortamento degli arredi ed attrezzature offerte in sede di gara, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale altra pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso spese anche in deroga a quanto previsto dall'art.1671 del C.C.

#### **Art. 24) Deposito cauzionale**

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare un deposito cauzionale in contanti, titoli di Stato o polizza fideiussoria bancaria o assicurativa nella misura del 10% dell'importo dell'appalto.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento ad una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto.

#### **Art. 25) Divieto di cessazione o subappalto**

È vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare il servizio assunto, sotto comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 26) Competenza e controversie**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

A tutti gli effetti del presente appalto la ditta elegge domicilio legale in San Rocco al Porto.

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad avvenire ad un accordo bonario tra le Parti, è competente il Foro di Lodi.

#### Art. 27) Norme generali

La Ditta si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di Legge.

#### Art. 28) Criteri di Aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato al favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell' art. 83 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

La commissione di gara avrà a disposizione un **punteggio complessivo di 100/100**, punti da ripartire secondo quanto stabilito nella seguente tabella.

Criteri	Punti	
<b>1. Migliore offerta economica (VE= valutazione economica)</b>	<b>Totale punti assegnabili criterio 1. : 30</b>	
<p>La migliore offerta economica è calcolata sull'importo a base di gara pari a <b>€ 4,30 a pasto + IVA (comprensivo degli oneri per la sicurezza)</b>.</p> <p>Alla migliore offerta sarà assegnato il valore di 30/100 punti; alle altre offerte sarà attribuito un punteggio decrescente derivante dalla seguente equazione:</p> $VE = \frac{\text{Miglior offerta pasto} \times 30}{\text{Offerta della ditta}}$	<b>30</b>	
<b>2. Qualità del servizio</b>	<b>Totale punti assegnabili criterio 2. : 70</b>	
<b>2.1. Certificazioni di Qualità possedute (n. dei certificati posseduti)</b>	Punteggi per voce	Punteggio max assegnabile per sub-criterio
<ul style="list-style-type: none"> <li>• certificazione OHSAS <b>18001</b> relativa alla sicurezza negli ambienti di lavoro.</li> </ul>	5	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• certificazione di qualità UNI EN ISO <b>22005</b> relativa alla rintracciabilità aziendale applicata alla produzione dei pasti.</li> </ul>	5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificazione <b>14001/2004</b> per i sistemi di gestione ambientale</li> </ul>	3	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificazione UNI <b>10854</b> relativa alla produzione e somministrazione di pasti trasportati per la ristorazione collettiva.</li> </ul>	4	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• certificazione dei controlli del processo di produzione e della gestione aziendale relativamente ai prodotti di <b>agricoltura biologica</b>.</li> </ul>	3	
<b>2.2. Disponibilità di personale e/o soci in caso di cooperative per gestione mobilità/sostituzioni, ferie, malattia, ecc. nel raggio (per raggio si intende la percorrenza chilometrica stradale) di km 10, come segue:</b>	Punteggi per voce	Punteggio max assegnabile per sub-criterio
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da 0 a 10</li> </ul>	0	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da 11 a 40</li> </ul>	2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da 41 a 100</li> </ul>	4	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oltre 100</li> </ul>	5	

2.3. Disponibilità di almeno un centro di cottura alternativo in proprietà o in affitto (allegare copia autorizzazione sanitaria e contratto di proprietà o affitto) per il periodo di durata del presente contratto, adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge, situato a una distanza chilometrica stradale non superiore a km. 10 dal Comune di S. Rocco al Porto e dotato di autorizzazioni sanitarie che prevedano anche la veicolazione dei pasti.	Punteggi per voce	Punteggio max assegnabile per sub-criterio
• Fino a km 7	15	<b>15</b>
• Da km 8 a 10	5	
• Oltre km 10	0	
2.4. Prodotti biologici, tipici, locali e tradizionali che la ditta è disposta a fornire (allegare dichiarazione riguardante gli accordi sottoscritti con le aziende locali interessate)	Punteggi per voce	Punteggio max assegnabile per sub-criterio
• prodotti biologici	4	<b>10</b>
• prodotti a filiera corta provenienti dal Lodigiano o del Piacentino	4	
• prodotti DOC - DOP - IGP	2	
2.5. Proposte migliorative. Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con il Comune, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta nei minimi particolari.	Fino ad un massimo di punti	Punteggio max assegnabile per sub-criterio
• Arredi refettori: valutabile tenuto conto della spesa prevista e della tipologia, fino ad un massimo di punti	14	<b>20</b>
• Arredi e attrezzature cucine: valutabile tenuto conto della spesa prevista e della tipologia, fino ad un massimo di punti	4	
• Altre migliorie : per ogni miglioria ritenuta valida dalla commissione saranno assegnati punti n.1 fino ad un massimo di	2	

Le spese per proposte migliorative dovranno essere rendicontate entro la fine di ciascun anno scolastico. Copia conforme della fattura di acquisto degli arredi e delle attrezzature dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale. Il Piano di ammortamento deve essere allegato alla documentazione di gara.

Indicativamente le migliorie gradite all'Amministrazione Comunale sono le seguenti:

- per refettorio polo scolastico tavoli completi di sedute - posti graditi n. 144
- per cucine e annessi: sostituzione e/o integrazione arredi e attrezzature valutati dalla ditta in sede di sopralluogo
- realizzazione del progetto di riduzione di imballaggi nelle mense scolastiche e la valorizzazione dell'acqua potabile
- stampa buoni pasto: carta tre colori
- fornitura merende e bevande per feste scolastiche di fine anno
- fornitura di panini e bevande per Lausiadi scuola primaria
- iniziative tese a promuovere la cultura della corretta alimentazione
- altre migliorie che la ditta si impegna a realizzare nell'erogazione dei servizi offerti.

### Allegati

Sono allegati al presente capitolato:

- caratteristiche merceologiche (Allegato A)
- le tabelle dietetiche in uso nelle scuole a.s. 2010-2011 (allegato B)



**CEREALI E DERIVATI**

**PANE**

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.

Non sarà accettato il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.

È ammessa l'alternanza di pane "speciale" intendendosi: pane integrale biologico, arabo, toscano, pugliese, pane con farine di cereali diversi. Per il pane speciale non sono riconosciuti costi aggiuntivi.

**Confezionamento e trasporto**

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

**IMPASTO LIEVITATO FRESCO PER PIZZA**

Ottenuto da lavorazione di farina tipo 0, acqua, lievito e sale, deve essere trasportato in contenitori per alimenti opportunamente sigillati a scopo protettivo.

**RISO**

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arboreo e, su richiesta, Parboiled. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

**PASTA SECCA**

La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse rimossa, non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa. La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti. La prova di cottura viene effettuata in una cucina a discrezione dell'Amministrazione Comunale in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

**PASTA ALL'UOVO**

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni kilogrammo di semola e deve rispondere ai requisiti indicati dalle vigenti norme di legge (Circolare n 32 del Ministero della Sanità del 3/8/85).

**FARINA**

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo '0' con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, **saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche**. Umidità non superiore al 14,5%.

## **FARINA DI MAIS**

La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sui prodotti del granturco) e deve quindi rispettare le norme che regolano l'impiego dei cereali per l'alimentazione umana e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Possono essere impiegate altresì farine di mais ottenute **da cereali provenienti da coltivazioni biologiche (vedi regolamento CEE n. 2092/91)**.

## **LEGUMI**

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola.

Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

## **CONSERVE E SEMICONSERVE**

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

### **POMODORI PELATI**

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata.

I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

### **PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO DEL TERRITORIO LODIGIANO O PIACENTINO**

Confezionata in vetro deve possedere tutte le caratteristiche di uniformità e di consistenza idonee, priva di coloranti e di produzione recente con etichetta indicante il territorio di origine.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria: **la fornitura deve avvenire tre volte nella settimana**. Ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori la provenienza, l'identità del produttore o della ditta confezionatrice.

Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano i sistemi di lotta integrata, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono sottendere precisi disciplinari di produzione. I requisiti dei prodotti provenienti da coltivazioni a cui si applicano i metodi dell'agricoltura biologica, devono essere conformi a quanto stabilito dalla legge n. 220 del 17/9/95.

### **CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI**

- essere di recente raccolta;
- essere asciutti e puliti;
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente;
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- essere omogenei e uniformi;
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

- essere privi di parassiti animali o vegetali;
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Si sottolinea la preferenza per ortaggi da coltivazioni biologiche e locali.

Si ricorda l'obbligo per le aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. È inoltre obbligo che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

#### **CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA**

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura...), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE. Il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerbo ed essere pronto al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

#### **VERDURE SURGELATE**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D lgs 27/1/92 n. 110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

#### **MINISTRONE SURGELATO**

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

#### **FAGIOLINI FINI VERDI - ASPARAGI**

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente.

Sono da escludere alla somministrazione prodotti rinsecchiti e/o colorazione giallastra e comunque non caratteristica e di maturazione eccessiva oltre a prodotti con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. In particolare gli asparagi non devono essere filamentososi.

#### **SPINACI**

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta.

#### **PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI**

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto.

Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui si applicano mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche dovranno essere disponibili i marchi autorizzati secondo norma di legge.

#### **Confezionamento e trasporto surgelati**

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti della autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: è opportuno chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

### **CARNE BOVINA - SUINA - PRODOTTI AVICOLI - CUNICOLI - ITTICI**

#### **CARNE di VITELLONE (FINO A 18 MESI)**

La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di vitellone e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto del presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 805/1968, n.1208/1981 e n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse bovine macellate in categorie, classi di conformazione, classi di ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi di età max di 18 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e3 con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di origine nazionale (nato, allevato e sezionato in Italia).

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.

#### **CARNE SUINA PREFERIBILMENTE FRESCA (lombo o carrè di maiale)**

Deve essere costituita da un'unica pezzatura cui corrisponde il "taglio Bologna" priva di grassi solidi di superficie; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da cm. 8 a cm.12 (parte anteriore e parte mediana). La lombata dovrà pervenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE e devono riportare impresso il bollo sanitario. I tagli di carne dovranno essere disossati e confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparenti per animali, perfettamente sigillati e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato.

#### **POLLAME**

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ec-

chimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R. n. 503/82). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

#### **PETTI DI POLLO**

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CEE.

#### **COSCE DI POLLO**

Le cosce di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste, I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono D.P.R. 530/82, regolamento CEE 1906/90 e 1538/91. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

#### **TACCHINO**

Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale, nati e allevati in Italia.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro - carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia

Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo o ossidazioni dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE.

#### **FESA DI TACCHINO**

La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve:

- provenire da animali nazionali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, con classe di conformazione A e proveniente da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE e controllati sotto il profilo sanitario;
- essere macellata da non oltre 3 (tre) giorni e conservata a temperatura di refrigerazione;
- essere priva di ossa e di parti legamentose;
- essere di gusto gradevole e tenera;
- non presentare caratteristiche organolettiche alterate;
- non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono comunque essere rispettati i tempi di sospensione. Normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti. D.P.R. M. n.503/82 e regolamento CEE 1906/90 e 1538/91. La fesa di tacchino deve essere consegnata in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

#### **PRODOTTI ITTICI**

Fornitura di prodotti esclusivamente surgelati e commercializzati in conformità al DL 27/01/97 n, 110.

I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili delle mense a seconda delle necessità.

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine e prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma del DL 27/01/92. Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (CM. n. 81 del 21/09/78). I tipi di pesce surgelati da utilizzare sono: filetti di merluzzo, nasello, platessa, sogliole, halibut, tutti senza lische.

Sono da escludere tutti i molluschi ed i crostacei.

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20/25%.

#### Autocontrollo:

- Verifica temperatura di trasporto (massima  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , tollerato  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$  altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione.

### **UOVA BIOLOGICHE**

Le uova devono provenire da centri di imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente ai regolamenti CEE n. 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla Legge 3 maggio 1971 n.419 e al Decreto MAF 16.04.1986.

Sono richieste uova di categoria A e Extra A. del peso di gr. 60-65 (categoria 2).

#### Autocontrollo

- Verifica etichettatura. Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:
  - 1) *Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova*
  - 2) *Numero distintivo del centro di imballaggio*
  - 3) *Categoria di Qualità (A o Extra A)*
  - 4) *Categoria di peso*
  - 5) *Numero di uova imballate*
  - 6) *Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione)*
  - 7) *Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica*
- Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione
- Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di  $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D.P.R. 14.01.1997, n. 54; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al DL.vo. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.

### **LATTE**

Per **latte** si intende il prodotto definito come latte pastorizzato dall'allegato C al D P R 14/ 01/1997, n. 54, con esclusione del "latte pastorizzato a temperatura elevata".

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere etichettato come tale e dovrà rispondere ai requisiti fissati dalla Legge 03.05.1989 n.169.

### **YOGURT**

Lo yogurt dovrà presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto di almeno 1.5x10 alla sesta U.F.C./gr. Lo yogurt di ogni tipo deve essere privo di additivi alimentari, la frutta eventualmente presente dovrà essere in purea e non a pezzi.

La data di scadenza deve essere di almeno tre settimane a partire dalla data di consegna.

### **RICOTTE E FORMAGGI FRESCHI**

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà avere scadenza ad almeno due settimane dalla data di consegna: la ricotta dovrà avere scadenza di uno o due giorni successiva alla data di produzione. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

### **FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA**

Sono previsti taleggio, caciotta, fontina, asiago, provolone val padana, montasio, parmigiano reggiano e grana padano.

I formaggi grana padano e parmigiano reggiano devono essere forniti entrambi di prima scelta. Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura. Il grana padano deve essere di stagionatura non inferiore ai 18 mesi.

Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

## **GRASSI ANIMALI E VEGETALI**

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

L'olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia" (D.M. 31.10.1987 n. 509) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

### **BURRO**

Per "burro si intende il prodotto definito all'art. 1 della Legge 23.12.1956 n.526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all'82%. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97.

Autocontrollo.

- Verifica temperatura di trasporto (latte e ricotta max +4, tollerato +9, Burro, yogurt e formaggi freschi max +6 tollerati +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. Verifica dell'etichettatura, con riguardo alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed

eventuale rispedizione.

## **SALUMI**

### **Caratteristiche igienico sanitarie.**

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D. L.vo 30.12.1992 n. 537; non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 19.03.1996 n. 251 e al D.Lgs 27.01.1992, n. 109.

### **PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO**

Dovrà avere un peso compreso tra i 7 e i 10 Kg, con assenza di difetti esterni e interni: la stagionatura dovrà essere compresa tra i 12 e i 18 mesi.

Per prosciutto crudo si devono intendere il prosciutto di provenienza nazionale DOP San Daniele o Parma, recanti il marchio del Consorzio.

### **PROSCIUTTO COTTO**

Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollienti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5.

#### **Autocontrollo**

- Verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.
- Prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

## **SALE DA CUCINA**

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere **iodato** e in piccola pezzatura (1 Kg), per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.