

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 29 AGOSTO 2011 – 1 AGOSTO 2014

CIG: 20221678FD

**PARTE I**  
**DISCIPLINARE DI GARA**

**PARTE II**  
**PARTE ORGANIZZATIVA**

**PARTE III**  
**TABELLE MERCEOLOGICHE**

## INDICE

### PARTE I DISCIPLINARE DI GARA

<b>ARTICOLO</b>	<b>TITOLO</b>
ART. 1	Oggetto dell'appalto
ART. 2	Durata dell'appalto
ART. 3	Valore dell'appalto
ART. 4	Soggetti ammessi
ART. 5	Avvalimento
ART. 6	Procedura di gara
ART. 7	Criteri di aggiudicazione
ART. 8	Modalità di presentazione dell'offerta
ART. 9	Cauzione provvisoria
ART. 10	Sopralluogo
ART. 11	Documentazione amministrativa
ART. 12	Offerta tecnica
ART. 13	Offerta economica
ART. 14	Offerte anormalmente basse
ART. 15	Apertura delle offerte
ART. 16	Aggiudicazione
ART. 17	Subappalto
ART. 18	Cauzione definitiva
ART. 19	Polizza assicurativa
ART. 20	Piano di sicurezza
ART. 21	Obblighi e responsabilità della ditta
ART. 22	Gradimento dell'utenza
ART. 23	Attrezzature
ART. 24	Manutenzione Ordinaria e Straordinaria
ART. 25	Oneri a carico del comune
ART. 26	Responsabile del servizio e dietista

ART. 27	Commissione Mensa
ART. 28	Personale
ART. 29	Contratto e spese contrattuali
ART.30	Penalità
ART. 31	Decadenza dall'aggiudicazione
ART. 32	Divieti
ART. 33	Pagamenti
ART. 34	Revisione dei prezzi
ART. 35	Tracciabilità dei flussi finanziari
ART. 36	Fornitura documentazione per contributi ce
ART. 37	Risoluzione del contratto
ART. 38	Recesso
ART. 39	Controversie
ART. 40	Trattamento dati personali
ART. 41	Consegna e restituzione locali ed attrezzature - piano di sicurezza
ART. 42	Esecuzione in pendenza di stipula
ART. 43	Rinvio a norme vigenti
ART. 44	Gestione informatizzata rilevazione pasti

**PARTE II**  
**PARTE ORGANIZZATIVA**

ART. 45	Descrizione del servizio
ART. 46	Numero pasti, sedi, giorni di servizio e orari di distribuzione
ART. 47	Modalità del servizio e composizione dei pasti
ART. 48	Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari e modalità di fornitura
ART. 49	Metodologie relative alla preparazione dei pasti
ART. 50	Conservazione dei campioni e periodiche analisi di campionatura
ART. 51	Composizione del pasto giornaliero
ART. 52	Variazione al menu'
ART. 53	Trasporto dei pasti
ART. 54	Norme concernenti la distribuzione dei pasti

ART. 55	Rispetto delle temperature
ART. 56	Sistema di autocontrollo igienico (h.a.c.c.p.)
ART. 57	Sanificazione
ART. 58	Smaltimenti rifiuti
ART. 59	Controlli

**PARTE III**  
**TABELLE MERCEOLOGICHE**

<b>CATEGORIE</b>
Carni bovine
Carni avicunicole fresche
Salumi e insaccati
Prodotti surgelati
Prodotti lattiero-caseari
Frutta, ortaggi, verdure fresche
Prodotti da forno e sfarinati
Generi vari
Prodotti utilizzati nella formulazione delle diete speciali
Prodotti biologici
Prodotti a marchio controllato

**Legenda:**

**D.C. : ditta concorrente**

**A.C. : Amministrazione Comunale**

**D.A.: ditta aggiudicataria**

## **DISCIPLINARE DI GARA**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi:

- refezione scolastica nelle scuole di Cusano Milanino;
- pasti per gli anziani;
- la fornitura di generi alimentari per gli asili nido
- gestione informatizzata rilevazione pasti

così come dettagliatamente definito negli articoli successivi.

La D.A. è tenuta ad accettare un ampliamento o una diminuzione del servizio, fino alla concorrenza di un quinto del valore dell'appalto, alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà dell'A.C. di ricorrere ad altro appaltatore.

### **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà durata di tre anni dal 29.8.2011 all'1.8.2014 e si articolerà annualmente secondo il calendario scolastico e secondo il calendario dei Centri Ricreativi Diurni.

L'A.C., a fronte del buon andamento del servizio, si riserva la facoltà di ripetere i servizi oggetto del presente appalto, con specifico provvedimento amministrativo, per ulteriori tre anni, fino ad agosto 2017, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett. b) del D.lgs. 163/2006. L'eventuale ripetizione del contratto sarà effettuato sulla base di una valutazione discrezionale dell'A.C., ponderata in relazione alla convenienza economica nonché alla capacità e professionalità dimostrate dalla ditta appaltatrice nel corso dell'appalto e sentita la disponibilità della D.A.

Nel caso in cui al termine del contratto l'A.C. non fosse riuscita a completare la procedura per una nuova assegnazione, la D.A. è tenuta a continuare la gestione alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo e, in ogni caso, per non più di sei mesi dalla scadenza (proroga tecnica)

### **ART. 3 – VALORE DELL'APPALTO**

L'importo stimato dell'appalto, per le quantità e le caratteristiche previste, rapportate al valore del pasto posto a base d'asta - è di **€ 2.800.000,00** iva esclusa per presumibili: n. 196.000 pasti annui per tutte le scuole di Cusano Milanino, n. 4.000 pasti anziani annui e i generi alimentari dettagliati nell'allegato A.

Il numero dei pasti, in relazione ai quali l'A.C. liquiderà il corrispettivo previsto, saranno quelli effettivamente prenotati, consegnati e riscontrati senza garanzia di un numero minimo.

L'A.C. stipulerà con la D.A. un contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del suindicato servizio.

**Il costo di ogni singolo pasto** – come da art. 45 comma a), b) e c) - **posto a base d'asta è di € 4,35** (iva esclusa) **di cui € 0,08** non assoggettabili a ribasso (oneri per sicurezza in fase di esecuzione del servizio).

I costi dei generi alimentari per gli asili nido, posti a base d'asta, sono indicati nell'allegato A. Dal secondo anno i quantitativi presunti indicati diminuiranno fino al 40%.

#### **ART. 4 – SOGGETTI AMMESSI**

Sono ammessi a partecipare alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio disciplinato dal presente capitolato i soggetti di cui **all'art. 34, 35, 36 e 37 del D.lgs. 163/2006**, salvo i limiti, le forme e le modalità espressamente indicati negli stessi articoli. Pertanto non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come impresa singola o come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, oppure come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione dell'impresa medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale l'impresa partecipa.

#### **ART. 5 – AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 49 del D.lgs. 163/2006, la D.C., singola o consorziata o raggruppata ai sensi dell'art. 34 del medesimo decreto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo avvalendosi di requisiti o delle attestazioni di un altro soggetto.

Per quanto non espressamente riportato si rimanda a quanto previsto dall'art. 49 del D.lgs. 163/2006.

#### **ART. 6 – PROCEDURA DI GARA**

Trattandosi di fornitura di servizi di cui all'allegato II B del D.lgs. 163/2006, la presente gara si svolgerà secondo quanto previsto dagli artt. 1-15, 20 e 27 del medesimo Decreto.

La stazione appaltante si rifarà inoltre, per aspetti specifici, ai seguenti articoli del sopra citato Decreto:

- *Art. 34 - Soggetti a cui possono essere affidati i contratti pubblici*
- *Art. 35 - Requisiti per la partecipazione dei consorzi alle gare*
- *Art. 36 - Consorzi stabili*
- *Art. 37 - Raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti*
- *Art. 38 - Requisiti di ordine generale*
- *Art. 41 - Capacità economica e finanziaria dei fornitori e dei prestatori di servizi*
- *Art. 42 - Capacità tecnica e professionale dei fornitori e dei prestatori di servizi*
- *Art. 55 - Procedure aperte e ristrette*
- *Art. 64 - Bando di gara*
- *Art. 75 - Garanzie a corredo dell'offerta*
- *Art. 79 - Informazioni circa i mancati inviti, le esclusioni e le aggiudicazioni*
- *Art. 83 - Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa*
- *Art. 86 - Criteri di individuazione delle offerte anormalmente basse*
- *Art. 87 - Criteri di verifica delle offerte anormalmente basse*
- *Art. 88 - Procedimento di verifica e di esclusione delle offerte anormalmente basse*
- *Art. 113 - Garanzie di esecuzione e coperture assicurative*
- *Art. 115 - Adegamenti dei prezzi*

Le richieste di partecipazione alla presente gara non vincolano in alcun modo l'Ente a procedere all'aggiudicazione del servizio oggetto del presente capitolato.

Qualora, dopo sei mesi decorrenti dalla data individuata come termine per la presentazione delle offerte, l'A.C. non abbia provveduto all'aggiudicazione, i partecipanti potranno ritenersi svincolati dall'offerta presentata.

#### **ART. 7 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi di quanto previsto all'art. 83 del Decreto sopra citato e secondo i criteri declinati agli artt. 12 e 13 del presente disciplinare di gara.

L'Amministrazione provvederà ad aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 55 comma 4 del Decreto sopra citato.

L'aggiudicazione sarà effettuata alla ditta che avrà riportato il punteggio più alto. In caso di parità l'aggiudicazione avverrà alla ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio relativamente al progetto. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara nominata dal Segretario Generale.

I parametri di ponderazione e di valutazione delle offerte presentate, volti a garantire il corretto rapporto prezzo-qualità, sono fissati, ai sensi dell'art. 2, comma 2) del D.lgs. 163/2006, come segue:

#### **MASSIMO PUNTI 100**

- OFFERTA TECNICA - MAX 60 PUNTI
- OFFERTA ECONOMICA - MAX 40 PUNTI

Per l'ammissione alla fase di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, le ditte devono aver raggiunto un punteggio minimo di 35/60 punti in ordine alla voce offerta tecnica.

Le ditte che non raggiungessero tale valutazione verranno automaticamente escluse dalla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

#### **ART. 8 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire la propria offerta, in lingua italiana, al **Comune di Cusano Milanino - Ufficio Protocollo - Piazza Tienanmen 1 - 20095 CUSANO MILANINO** entro il termine perentorio delle ore 12.00 del 20 maggio 2011, pena l'esclusione dalla gara.

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico chiuso e sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura con sopra riportati gli estremi del mittente e la dicitura **“GARA PER SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA”**.

Il plico dovrà essere recapitato direttamente all'Ufficio protocollo del Comune di Cusano Milanino oppure inviato al Comune di Cusano Milanino mediante servizio postale, a mezzo raccomandata. In caso di trasmissione mediante servizio postale, l'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Comune di Cusano Milanino ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante; tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Il suddetto plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione dalla gara, tre buste distinte, chiuse, ugualmente sigillate e controfirmate, contrassegnate con l'oggetto dell'appalto e la seguente dicitura:

- a) Busta 1 – Documentazione amministrativa (art. 11)
- b) Busta 2 – Offerta Tecnica (art. 12)
- c) Busta 3 - Offerta Economica (art. 13)

#### **ART. 9 - CAUZIONE PROVVISORIA**

La ditta partecipante dovrà produrre idoneo documento, valido per 180 giorni dal termine per la presentazione dell'offerta, comprovante la costituzione di una cauzione provvisoria a garanzia dell'offerta presentata pari al **2% del valore complessivo dell'appalto**.

La garanzia a corredo dell'offerta dovrà essere presentata nelle forme di cui all'art. 75 del D.lgs. 163/2006.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario.

Per le ditte non aggiudicatrici, la cauzione verrà svincolata entro il termine massimo di 30 gg. dall'aggiudicazione.

#### **ART. 10 – SOPRALLUOGO**

La gara in questione prevede obbligatoriamente il sopralluogo presso le sedi di svolgimento del servizio. I sopralluoghi potranno essere effettuati, previa prenotazione, contattando l'Ufficio Pubblica Istruzione al numero 02/61903.269 oppure 02/61903.224. Sono soggetti abilitati all'effettuazione del sopralluogo il rappresentante legale, l'amministratore delegato e i dipendenti. Queste ultime due tipologie di soggetti dovranno, all'atto del sopralluogo, essere muniti di apposita delega.

Per ciascun sopralluogo non possono essere autorizzati e/o presenti più di 3 persone.

Verrà rilasciato certificato di avvenuto sopralluogo che dovrà essere presentato in sede di gara.

#### **ART. 11 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (busta n. 1)**

La busta n. 1 - documentazione amministrativa - dovrà contenere la domanda di ammissione alla gara, in carta semplice, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta corredata della copia di un documento di identità valido del legale rappresentante della ditta stessa.

A norma degli artt. 41 e 42 del D.lgs. 163/06 i concorrenti dovranno presentare la seguente documentazione:

##### **A. Capacità economica e finanziaria con:**

1. dichiarazione concernente il fatturato globale dell'impresa dell'ultimo triennio (vedi facsimile – allegato G);
2. dichiarazione con importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi finanziari, che non dovrà essere inferiore a € 2.800.000,00 (vedi facsimile – allegato G);
3. dichiarazione di almeno due Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 385/93, che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di refezione scolastica oggetto dell'affidamento. Tali attestazioni, sotto la responsabilità di coloro che le rilasciano, devono fare chiaro riferimento all'oggetto della gara.

##### **B. Capacità tecnica e professionale con:**

1. Dichiarazione concernente l'elenco dei principali servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto del presente appalto prestati negli ultimi tre anni - 2008 – 2009 - 2010 senza contenziosi con l'ente committente, con indicazione degli importi e del numero dei pasti



annui erogati, delle date e dei destinatari pubblici o privati, dei servizi stessi, in cui sia ricompresa la gestione di almeno un servizio di ristorazione scolastica con almeno 200.000 pasti annui;

- C. Versamento relativo al pagamento della tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità della vigilanza sui contratti pubblici del 10.1.2007. Ai sensi della citata deliberazione ogni impresa partecipante è tenuta a versare la tassa pari a € **140,00** secondo le modalità operative pubblicate sul sito [www.autoritalavoripubblici.it/riscossioni2007.html](http://www.autoritalavoripubblici.it/riscossioni2007.html), indicando nella causale il codice fiscale dell'impresa ed il seguente **CIG 20221678FD**
- D. Copia del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità, rilasciato dall'INPS e dall'INAIL, o, in caso di non iscrizione ad INPS/INAIL, di certificazione analoga rilasciata da Istituti previdenziali diversi che gestiscono forme di assicurazione obbligatoria, onde consentire una riduzione dei tempi di aggiudicazione;
- E. Attestazione di avvenuto sopralluogo, rilasciata dall'A.C., di cui all'art. 10;
- F. Documento comprovante la costituzione della cauzione provvisoria, di cui all'art. 9;
- G. Dichiarazione che il programma di rilevazione pasti rispecchia le caratteristiche indicate nel presente capitolato, art. 44.

Le imprese concorrenti, infine, devono dichiarare con un'autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss. mm. e ii. il possesso dei seguenti requisiti:

- a. La propria iscrizione nel registro C.C.I.A.A. per svolgere attività nel settore di cui alla presente gara;
- b. Che l'attività dell'impresa comprende la prestazione oggetto della gara;
- c. Che non sussistono a carico dell'impresa cause ostative di cui alla legge 31 maggio 1995, n. 575 nei confronti dei soggetti indicati dal D.P.R. 3.6.1998, n. 252;
- d. Insussistenza delle condizioni di cui all'art. 38 del D.lgs. 163/06 e di cui all'art. 2359 del codice civile. In caso di ATI il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento;
- e. Di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione previste dalle vigenti legislazioni;
- f. Di avere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative:  
**INPS:** sede di ..... matricola N. ....  
**INAIL:** sede di ..... matricola N. ....  
(eventuale) indicare i motivi della mancata iscrizione presso INPS e INAIL .....
- g. Di essere in regola con gli adempimenti richiesti dalla Legge 327/2000;
- h. Di aver preso visione e di accettare tutte le clausole contenute nel presente Capitolato d'appalto e relativi allegati nonché del Bando;
- i. Di aver visitato le sedi presso cui dovranno essere effettuate le prestazioni e di aver preso conoscenza di tutte le condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari, nessuna esclusa, che possono influire sull'esecuzione del servizio;
- j. Di impegnarsi ad eseguire i servizi richiesti nei modi e nei tempi previsti nel Capitolato d'appalto e relativi allegati;
- k. Di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;

- l. Di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;
- m. Di essere in possesso della capacità tecnica adeguata alla prestazione oggetto della gara ed utilizzare esclusivamente proprio personale qualificato idoneo a svolgere i compiti assegnati;
- n. Che l'impresa è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse ed i conseguenti pagamenti ed adempimenti;
- o. Di attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi e normative vigenti;
- p. Di effettuare i versamenti dei contributi stabiliti per fini mutualistici, nonché delle competenze spettanti ai propri dipendenti per ferie, gratifiche, ecc. in conformità alle clausole contenute nei patti nazionali;
- q. Di non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001 (oppure di essersi avvalsi di piani individuali di emersione ma che il periodo è concluso);
- r. Legge n. 68 del 12.3.1999 - Diritto al lavoro delle persone disabili: (barrare l'opzione)
  - ⇒ Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
  - ⇒ Di non essere assoggettata agli obblighi di cui alla Legge 68/1999.
- s. Di essere in regola con le norme e gli adempimenti previsti dal Reg. CE 852/2004 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
- t. Di essere in regola con quanto previsto dal Reg. CE 178/02 sulla tracciabilità degli alimenti forniti;
- u. Di essere in grado in ogni momento di certificare tutti gli elementi innanzi dichiarati, così come si impegna, nel caso in cui l'impresa sia dichiarata aggiudicataria del servizio, a presentare la certificazione necessaria entro i termini dati dall'Amministrazione.

La domanda dovrà essere conforme al fac-simile – allegato D del presente capitolato.

La domanda dovrà essere corredata della copia di un documento di identità valido del legale rappresentante della ditta stessa.

#### **ART. 12 – OFFERTA TECNICA (busta n. 2)**

La busta n. 2 - Offerta Tecnica - dovrà contenere un progetto migliorativo del servizio oggetto dell'appalto, redatto in lingua italiana sulla base dei criteri oggetto di valutazione come più avanti descritto.

Il progetto non dovrà superare le n. 80 pagine formato A4 (comprese tabelle e allegati), scritte in modo leggibile, in carattere times new roman, dimensione 12 e dovrà essere redatto in modo sintetico e comprensibile, seguendo l'ordine dei criteri e sottocriteri indicati nella tabella seguente.

Qualora il progetto dovesse superare le 80 pagine, la commissione provvederà alla lettura, e quindi alla valutazione, solo delle prime 80 pagine.

I criteri per la valutazione dell'offerta tecnica saranno i seguenti:

<b>OFFERTA TECNICA</b>	<b>MAX PUNTI 60</b>
------------------------	---------------------

## 1. QUALITA' DEL SERVIZIO

### a) PERSONALE – MAX punti 18

<b>Descrizione</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Metodo di calcolo</b>
Numero addetti alla preparazione (cuochi, ASM)	<b>2</b>	<u>Offerta in esame x 2</u> Offerta migliore
Monte-ore addetti alla preparazione (cuochi, ASM)	<b>2</b>	<u>Offerta in esame x 2</u> Offerta migliore
Indice di produttività settimanale per somministrazione (si intende il numero di pasti per ogni refettorio diviso per il numero di ore lavorate su base settimanale)	<b>6</b>	<u>Miglior offerente x 6</u> Offerta in esame
Qualifica/curriculum Direttore del servizio	<b>2</b>	0,5 – Minima 1,00 – Discreta 1,50 – Buona 2,00 - ottima
Qualifica/curriculum cuoco	<b>2</b>	0,5 – Minima 1,00 – Discreta 1,50 – Buona 2,00 - ottima
Monte-ore giornaliero presenza del Direttore (in aggiunta a quanto previsto dal Capitolato ovvero dalle 10.00 alle 13.30)	<b>2</b>	0,50 – 1 ora in più 1,00 – 2 ore in più 1,50 – 3 ore in più 2,00 – 4 ore in più e oltre
Monte ore annuo formazione del personale pro-capite (Cuochi, ASM, direttore, dietista)	<b>1</b>	<u>Offerta in esame x 1</u> Offerta migliore
Tipologia di formazione	<b>1</b>	0,25 – Minima 0,50 – Discreta 0,75 – Buona 1,00 - ottima

### b) MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME – MAX punti 2

<b>Descrizione</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Metodo di calcolo</b>
Frequenza di approvvigionamento delle forniture	<b>2</b>	0,50 – Sufficiente 1,00 - Discreta 1,50 – Buona 2,00 - Ottima

**c) MODALITA' DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE – MAX punti 10**

<b>Descrizione</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Metodo di calcolo</b>
Modalità che garantiscano la rintracciabilità degli alimenti utilizzati	<b>1</b>	0,25 – Minimo 0,50 - Discreto 0,75 – Buono 1,00 – Ottimo
Piano di sanificazione (sia degli ambienti che delle attrezzature)	<b>2</b>	0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
Piano di disinfestazione/derattizzazione sia nel Centro Cottura che presso i refettori (verranno valutati sia il numero di interventi che le modalità operative)	<b>2</b>	0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
Modalità operative (fornendo informazioni circa le modalità di preparazione di un pasto, i metodi e i tempi di cottura, le temperature, il flusso delle operazioni da eseguire, ecc.)	<b>3</b>	1,00 – Minime 1,50 – Sufficienti 2,00 – Discrete 2,50 – Buone 3,00 - Ottime
Centro di cottura alternativo a distanza non superiore a 15 km. da Cusano Milanino da utilizzare in caso di emergenza	<b>2</b>	0,00 – no 2,00 - sì

**d) MODALITA'/PIANO DEL TRASPORTO DEI PASTI – MAX punti 6**

<b>Descrizione</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Metodo di calcolo</b>
Numero e tipologia dei furgoni adibiti al trasporto dei pasti	<b>3</b>	1,00 – Minimo 1,50 – Sufficiente 2,00 - Discreto 2,50 – Buono 3,00 - Ottimo
Piano di trasporto (comprendente il trasporto dei pasti anziani)	<b>2</b>	0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
Uso di automezzi rispettosi dell'ambiente alimentati con combustibili a basso tasso d'inquinamento (a norma della direttiva 2009/33/Ce)	<b>1</b>	0,00 – no 1,00 - sì

**e) CONTROLLI – MAX punti 3**

<b>Descrizione</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Metodo di calcolo</b>
Numero complessivo annuo analisi materie prime chimiche e microbiologiche (per numero si intende i prodotti esaminati e non il numero di analisi eseguite su di essi) eseguite secondo le modalità indicate nell'art. 59	<b>1,5</b>	<u>Offerta in esame x 1,5</u> Offerta migliore
Numero complessivo annuo di tamponi ambientali e personali (per numero si intende i tamponi effettuati e non il numero di analisi eseguite su di essi)	<b>0,50</b>	<u>Offerta in esame x 0,50</u> Offerta migliore
Accreditamento laboratorio d'analisi	<b>1</b>	1,00 – Sì 0,00 - No

**f) CERTIFICAZIONI DI QUALITA' – MAX punti 2**

<b>Descrizione</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Metodo di calcolo</b>
Numero e tipologia di certificazioni di qualità	<b>2</b>	0,50 – Minime 1,00 - Discrete 1,50 – Buone 2,00 – Ottime

**2. SERVIZI AGGIUNTIVI – Max punti 19**

<b>Descrizione</b>	<b>Punti max attribuibili</b>	<b>Metodo di calcolo</b>
Monte-ore settimanale presenza del Dietista (in aggiunta a quanto previsto dal Capitolato ovvero 10 ore settimanali)	<b>2</b>	0,50 – 5 ore in più 1,00 – 10 ore in più 1,50 – 15 ore in più 2,00 – 20 ore in più e oltre
Curriculum dietista	<b>2</b>	0,50 – formazione e esperienza minima 1,00 – formazione e esperienza discreta 1,50 – formazione e esperienza buona 2,00 – formazione e esperienza ottima

Attrezzature aggiuntive offerte per migliorare l'organizzazione del servizio (sia presso il centro di cottura che presso i refettori). Specificare importo. *	<b>5</b>	<u>Importo offerta in esame x 5</u> Importo offerta migliore
Interventi migliorativi a strutture. Specificare importo	<b>3</b>	<u>Importo offerta in esame x 3</u> Importo offerta migliore
Offerta di prodotti monouso (solo in caso di richiesta e/o necessità) in materiale biodegradabile e più precisamente: posate in mater-Bi, piatti in polpa di cellulosa, bicchieri in cellulosa e mater-Bi	<b>1</b>	0,25 – offerta di soli bicchieri 0,50 - offerta di soli piatti 0,75 – offerta di piatti e bicchieri 1,00 – offerta di tutto (bicchieri, piatti e posate)
Offerta di mozzarella STG	<b>1</b>	1,00 – Sì 0,00 - No
Numero di prodotti a km 0 e/o a filiera corta di cui si prevede l'utilizzo per produrre i pasti	<b>1</b>	0,2 punti per ogni prodotto
Numero di iniziative di conoscenza di alcuni prodotti e più precisamente: feste della colazione, del pane, della frutta, della verdura. Indicare espressamente iniziative annuali e per quante scuole.	<b>2</b>	0,50 – Minime 1,00 – Discrete 1,50 – Buone 2,00 – Ottime
Sponsorizzazioni ovvero numero di sacchetti gita offerti in occasione di iniziative culturali	<b>1</b>	0,25 – max 200 0,50 – da 201 a 300 0,75 – da 301 a 500 1,00 – oltre 501
Numero di volantini da stampare (indicando se a colori o b/n)	<b>1</b>	0,25 – max 1.500 0,50 – da 1.501 a 3.000 0,75 – da 3.001 a 5.000 1,00 – oltre 5.001

\* L'elenco delle principali attrezzature necessarie si trova nell'allegato H. E' possibile proporre anche attrezzature aggiuntive, dopo aver esaurito le attrezzature indicate nell'allegato.

Ogni intervento migliorativo e/o aggiuntivo dovrà essere concreto e descritto in maniera particolareggiata, realizzabile autonomamente dalla D.A., previo accordo con l'Amministrazione Comunale, a completo carico della ditta stessa, sia dal punto di vista economico che tecnico-organizzativo.

#### **ART. 13 – OFFERTA ECONOMICA (busta n. 3)**

La busta n. 3 - Offerta economica - dovrà contenere una dichiarazione d'offerta, redatta in bollo, sottoscritta dal legale rappresentante.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, l'offerta dovrà essere redatta secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.lgs. 163/2006. Non sono ammesse offerte che rechino abrasioni o correzioni.

L'offerta dovrà essere redatta secondo il fac-simile – Allegato E del presente capitolato e dovrà contenere quanto segue:

- un prezzo unitario, inferiore a quello previsto come base d'asta (art. 3)
- una percentuale di sconto sul listino prezzi generi alimentari asili nido (allegato A);
- la percentuale iva applicata al pasto;

Il punteggio verrà così assegnato:

- All'offerta relativa al prezzo del pasto verranno assegnati max 35 punti, nel seguente modo:

al prezzo più basso verranno assegnati 35 punti, agli altri ribassi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

$$\frac{35 \times \text{prezzo in esame}}{\text{prezzo posto a base d'asta}}$$

- Alla percentuale di sconto verranno assegnati max 5 punti, nel seguente modo:

alla percentuale di sconto più alta verranno assegnati 5 punti, agli altri ribassi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura direttamente proporzionale al ribasso più alto secondo la seguente formula:

$$\frac{5 \times \text{ribasso offerta in esame}}{\text{ribasso più alto}}$$

Inoltre il legale rappresentante dovrà sottoscrivere le seguenti dichiarazioni:

- Che il prezzo offerto per il servizio si intende comprensivo di tutti gli oneri, spese e remunerazioni, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale;
- Che nella formulazione dell'offerta ha tenuto conto di eventuali maggiorazioni per lievitazioni dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dell'appalto, rinunciando a qualsiasi azione ed eccezione in merito, salvo quanto previsto all'art. 34.
- Di aver preso visione e di accettare incondizionatamente tutte le clausole e condizioni riportate nel Capitolato d'appalto e nei suoi allegati e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto ritenuto remunerativo.

#### **ART. 14 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE**

La congruità delle offerte e la verifica delle eventuali anomalie verranno effettuate secondo i criteri previsti dall'art. 86,87 e 88 del D.lgs. 163/06.

#### **ART. 15 - APERTURA DELLE OFFERTE**

L'apertura delle offerte avverrà il **giorno 26 maggio 2011 alle ore 10.00** in seduta pubblica. La Commissione di gara verrà nominata con provvedimento del Segretario Generale.

La commissione procederà all'apertura dei plichi dopo averne verificato il rispetto dei termini e le modalità di invio. Saranno escluse dalla gara le ditte che non abbiano rispettato quanto sopra.

La Commissione, successivamente, proseguirà con l'apertura della busta n. 1, verificando il rispetto della modalità di presentazione della domanda di ammissione alla gara nonché il contenuto delle dichiarazioni rese e della documentazione allegata.

Valutata l'ammissibilità delle ditte partecipanti, la Commissione di gara procederà all'apertura della busta n. 2, contenente l'offerta tecnica e, in seduta riservata, provvederà alla sua valutazione secondo i criteri esplicitati all'art. 12.

La Commissione, successivamente, in seduta pubblica, dopo aver dato lettura dell'esito delle valutazioni dell'offerta tecnica, procederà all'apertura della busta n. 3 contenente l'offerta economica.

Verrà quindi redatto un quadro comparativo delle offerte pervenute da cui si evincerà il punteggio complessivo (risultante dalla somma dei punteggi conseguiti relativi sia all'offerta tecnica che economica) ottenuto da ogni singola ditta offerente. Verrà quindi redatta una graduatoria delle ditte in ordine decrescente.

#### **ART. 16 – AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione provvisoria avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto nella graduatoria conclusiva.

Entro 5 gg. dalla data dell'ultima seduta della Commissione la graduatoria verrà pubblicata all'albo Pretorio del Comune di Cusano Milanino per 10 gg consecutivi.

Allo scadere del suddetto termine si procederà all'aggiudicazione definitiva.

Prima della stipulazione del contratto, la D.A. sarà tenuta a presentare tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni temporaneamente sostitutive rese in sede di gara, nonché la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste nei successivi articoli.

#### **ART. 17 - SUBAPPALTO**

E' fatto divieto subappaltare, in tutto o in parte, il presente appalto.

#### **ART. 18 - CAUZIONE DEFINITIVA**

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, dovrà essere versata dalla D.A. a garanzia delle obbligazioni contrattuali, con le modalità di cui all'art. 113 del D.lgs. 163/2006.

La cauzione provvisoria verrà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto.

La cauzione potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la A.C. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare



della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto, entro giorni 15 dal ricevimento della relativa lettera raccomandata a.r. inviata dall'A.C.

Se il contratto d'appalto viene dichiarato risolto per colpa della D.A., questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dall'A.C.

La cauzione, che non dovrà prevedere clausole di estinzione automatica della garanzia, rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Dirigente competente.

#### **ART. 19- POLIZZA ASSICURATIVA**

La D.A. è tenuta a stipulare, con una primaria compagnia assicurativa, apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'A.C. e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'A.C. è considerata "terza a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi:

- da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti e/ o da altri danni (es. spine, lisce di pesce, ecc.) subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, causati dalle derrate fornite dalla ditta;
- per eventuali danni, anche a cose di proprietà comunale, ulteriori a quelli indicati al punto precedente, o a terzi cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.

La polizza assicurativa dovrà essere stipulata per le tipologie ed i massimali d'importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1. R.C.T. (Responsabilità Civile verso terzi)
  - € 5.000.000= per sinistro
  - € 1.000.000= per persona
  - € 1.600.000= per danni a cose o animali
2. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
  - € 2.600.000= per sinistro
  - € 1.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera la D.A. dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla D.A. all'A.C. entro il terzo giorno lavorativo antecedente l'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'A.C. alle relative scadenze. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

#### **ART. 20 – PIANO DI SICUREZZA**

Ai sensi e per gli effetti della Legge 123/2007 recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro" e in applicazione della determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5.3.2008, l'A.C. allega al presente capitolato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

La D.A. si impegna a sottoscriverlo, all'atto dell'aggiudicazione e redatto nella forma definitiva, ed a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico.

La D.A. si impegna inoltre a coordinarsi con l'A.C. per le opportune modifiche al documento in caso di necessità.

#### **ART. 21 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA**

Prima dell'inizio del servizio la D.A. dovrà presentare la dichiarazione d'inizio di attività produttiva (DIAP).

La D.A. è obbligata a:

- Usare diligenza, puntualità e correttezza nella conduzione del servizio, tenendo presenti le modalità e prescrizioni del presente Capitolato e dei suoi allegati.
- segnalare immediatamente al Comune tutte quelle circostanze e fatti che, nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio.
- sollevare l'A.C. da qualsiasi azione possa essere ad essa intentata da terzi per l'inadempimento degli obblighi previsti dal Contratto o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi.
- non sospendere a nessun titolo il servizio, neppure parzialmente, salvo esplicita autorizzazione.
- garantire al proprio personale un trattamento retributivo e contrattuale non inferiore a quello stabilito dal CCNL vigente, di categoria, e garantire adeguata copertura assicurativa contro gli infortuni. L'adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi deve essere comprovato dall'impresa perché l'ufficio provveda alla liquidazione delle fatture relative al servizio. Il mancato rispetto dei minimi salariali e delle altre clausole dei contratti collettivi o delle norme relative alla previdenza comporterà la risoluzione del contratto.

La D.A. è responsabile:

- di tutte le disposizioni emanate a qualunque livello nonché dei danni arrecati a persone e/o a cose dell'amministrazione comunale e verso terzi.
- del servizio svolto e assume in proprio ogni responsabilità per eventuali lesioni a persone o danni ai beni, tanto della ditta quanto dell'A.C. o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.
- dei danni provocati alle persone ed alle cose, qualunque ne siano la natura o la causa, e rimangono a suo carico il risarcimento dei danni comunque arrecati, e ciò senza diritto di indennizzi e di compensi di sorta;
- dei danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
- di qualsivoglia disservizio imputabile a mancanza dell'appaltatore ivi compresa carenza di personale a qualsiasi titolo o guasti ai mezzi;
- della riservatezza riguardo i dati personali degli utenti e le notizie relative al servizio e deve costantemente adeguare il proprio comportamento ai principi dell'etica professionale. La D.A. si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire i dipendenti con non tenessero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste dell'A.C. in questo senso saranno impegnative per la D.A.

All'atto del contratto la D.A. eleggerà il proprio domicilio presso il Centro di Cottura del Comune di Cusano Milanino, ove saranno inviate le comunicazioni dell'A.C., secondo le modalità ritenute di

volta in volta più opportune. La D.A. si assume l'onere di comunicare tempestivamente all'A.C. le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale.

Oltre a quanto previsto negli altri articoli del presente capitolato, sono a carico della D.A. le spese per:

- a) L'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto. Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti destinati al servizio di cui al presente capitolato dovranno corrispondere alle caratteristiche riportate nelle tabelle merceologiche (Parte III del presente capitolato);
- b) La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche di cui agli allegati al presente capitolato, e nel rispetto della normativa vigente;
- c) Il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense scolastiche dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica nei tempi previsti e ai sensi della normativa vigente;
- d) La porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori delle mense scolastiche per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato;
- e) La fornitura della merenda mattutina esclusivamente alle scuole primarie (consumo previsto verso le ore 10.30), quale anticipo della frutta prevista per il pranzo;
- f) La pulizia ordinaria dei locali di cucina, magazzini, frigoriferi, cassonetti dei rifiuti, nonché di tutte le attrezzature ed impianti annessi ai suddetti locali, nonché i locali di refezione scolastica ed i servizi igienici ad essi annessi, in ottemperanza della vigente normativa;
- g) La pulizia ordinaria delle vetrine interne ed esterne, sia del centro di cottura che dei locali refettorio, 2 volte all'anno;
- h) La pulizia generale dei locali e delle attrezzature, sia del centro di cottura che dei locali refettorio, prima della riapertura dell'anno scolastico (compreso l'anno scolastico 2011/12) e comunque nei periodi di chiusura delle vacanze natalizie e pasquali. Deve essere prevista una pulizia straordinaria in caso di necessità.
- i) L'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfestazione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi per sezione umida e secca, tovagliette, tovaglioli, ecc.) sia presso il Centro di Cottura che presso i refettori;
- j) Eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
- k) La custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla D.A.;
- l) La fornitura della massa vestiaria, dei dispositivi di protezione individuale e di qualunque altro materiale necessario al personale operante nelle mense scolastiche, ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm. ed integrazioni;

- m) La realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Reg. CE n. 852/2004;
- n) L'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- o) Lo smaltimento dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura (L.R. n. 21 del 1.7.93 art. 5), nonché la raccolta differenziata dei rifiuti sia del Centro di Cottura che dei refettori, secondo le norme previste dal Comune di Cusano Milanino, che la D.A. dovrà acquisire direttamente all'Ufficio Ecologia;
- p) Il pagamento di tutte le spese dirette e indirette comunque necessarie per il regolare svolgimento del servizio, comprese le spese telefoniche;
- q) Il pagamento delle tasse e imposte di ogni genere inerenti la gestione, escluse quelle relative ad eventuali licenze intestate al Comune di Cusano e l'IVA sulle fatture;
- r) Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.
- s) La gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti nel presente capitolato;
- t) In generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nelle sopra indicate materie ed in ogni altro ambito interessato dalle attività comprese nell'oggetto del presente capitolato.

La D.A. dovrà inoltre provvedere:

- a) All'attivazione di una linea adsl presso il centro di cottura per la visione della prenotazione dei pasti via web;
- b) All'installazione, presso il centro di cottura, di: un fax, un personal computer e una stampante, al fine di gestire il servizio di prenotazione pasti via web.

La D.A. dovrà anche provvedere a realizzare tutte le proposte e i progetti aggiuntivi contenuti nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, previo accordo con l'A.C. circa le modalità ed i tempi di realizzazione;

Su richiesta dell'A.C. la D.A. deve consegnare le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.). La D.A. dovrà comunque implementare idoneo sistema che garantisca la rintracciabilità dei pasti prodotti, come richiesto dal Reg. CE n. 178/2002, e rendendolo disponibile all'A.C., su richiesta.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al comune dalla D.A. mediante comunicazione via fax nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'A.C. applicherà la penale prevista nel successivo art. 30.

Se necessario, per eventuali interventi di emergenza (ad esempio ristrutturazione del centro cottura o altri impedimenti) la D.A., su richiesta dell'A.C., deve garantire il servizio di refezione per tutto il tempo necessario, mettendo a disposizione un centro di produzione dei pasti, il più vicino possibile al comune di Cusano Milanino, e provvedendo al trasporto dei pasti presso i refettori senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

## **ART. 22 – GRADIMENTO DELL'UTENZA**

La D.A. dovrà collaborare con l'A.C. per la rilevazione annuale del gradimento del pasto da parte degli utenti.

La collaborazione consisterà in:

- Somministrazione annuale, a tutti gli alunni e agli insegnanti della scuole, di un questionario di gradimento predisposto dall'A.C., indicativamente nel mese di Febbraio;
- L'inserimento dei dati in un programma (data-entry) fornito dall'A.C. e da riconsegnare alla stessa.

Resteranno a carico dell'A.C.:

- Il ritiro dei questionari nelle scuole e la consegna alla ditta per l'inserimento dati;
- L'elaborazione dei risultati e l'informazione all'utenza.

### **ART. 23 – ATTREZZATURE**

La D.A. dovrà anche provvedere, a propria cura e spese, e previo accordo con l'A.C. circa le modalità e i tempi di realizzazione, a:

- Inserire tutte le attrezzature proposte in sede di gara;
- Realizzare tutti gli interventi migliorativi proposti in sede di gara,
- Sostituire le attrezzature non più idonee, se e qualora si rendesse necessario;
- Integrare l'arredamento utilizzato dal personale nei refettori delle mense scolastiche, se e qualora si rendesse necessario, e provvedere alla relativa manutenzione;
- Allo smaltimento, se necessario, delle attrezzature da sostituire o non più funzionanti.

Tutte le attrezzature integrate ed acquistate, al termine dell'appalto, diverranno di proprietà dell'A.C.

La D.A. dovrà provvedere inoltre all'integrazione e/o alla sostituzione immediata, senza oneri aggiuntivi per l'A.C., dei piatti, dei bicchieri, delle posate e di quanto altro si rendesse necessario per l'espletamento del servizio, anche per cause non derivanti dalla ditta stessa.

### **ART. 24 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

Rimane a carico della D.A. la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature ed i macchinari in dotazione presso il Centro Cottura, la manutenzione ordinaria dell'immobile, la manutenzione ordinaria dei refettori e dei relativi impianti, fin dal giorno di presa in carico del servizio, compresi i seguenti interventi:

- Manutenzione ordinaria di tetti e grondaie del centro di cottura: pulizia delle gronde dal fogliame, riparazioni puntuali dei manti di impermeabilizzazione;
- Manutenzione ordinaria della rete fognaria: disotturazione e pulizia di tubazioni e pozzetti;
- Servizio di sgombero neve per garantire l'accessibilità del personale e dei mezzi di servizio.
- Manutenzione ordinaria degli impianti di illuminazione;
- Manutenzione ordinaria degli impianti idraulici (compresa la manutenzione dei boiler elettrici e a gas, ove esistenti, e sostituzione in caso di guasto);
- Manutenzione ordinaria di pavimenti e rivestimenti (sostituzione eventuali piastrelle rotte);
- Sostituzione e/o pulizia delle retine antinsetto ai serramenti;
- Pulizia, interna ed esterna, delle finestre e pareti vetrate;
- Tinteggiatura del Centro di Cottura 1 volta all'anno;
- Tinteggiatura delle pareti e dei plafoni di tutti i locali utilizzati per il servizio di refezione scolastica (compresi servizi igienici, spogliatoi, corridoi di accesso) 2 volte nel corso dell'appalto e verniciatura opere in legno e ferro di tutti i locali, compreso il ripristino degli intonaci eventualmente ammalorati.

Per manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni attuate in loco, consistenti in riparazioni di lieve entità che richiedano l'impiego di minuteria e di materiali di uso corrente. La finalità della manutenzione ordinaria è di mantenere in buono stato di conservazione e di funzionamento le attrezzature e i macchinari.

La D.A. dovrà anche provvedere, a propria cura e spese, 1 volta all'anno, al lavaggio dei tendaggi dei refettori, ove presenti.

#### **ART. 25 – ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Sono a carico dell'A.C.:

- a) La fornitura dei locali per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato;
- b) La fornitura delle iniziali attrezzature per l'espletamento del servizio come da inventario depositato presso l'Ufficio Pubblica Istruzione e nello stato risultante al momento della consegna;
- c) Fornitura di energia elettrica, gas, acqua e riscaldamento occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica. Nel caso di modifiche degli impianti o delle attrezzature attualmente in uso, le stesse dovranno essere concordate con l'A.C.;
- d) L'agibilità dell'edificio per la destinazione oggetto del presente contratto;
- e) La manutenzione straordinaria dei locali (Centro Cottura e refettori);
- f) L'adeguamento degli impianti e dei locali alle eventuali richieste avanzate dall'Asl competente, relativamente agli interventi di competenza (manutenzione straordinaria);
- g) La verifica della rispondenza delle attrezzature e degli impianti alle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

In caso di sciopero del personale scolastico tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. si impegna a dare preavviso alla D.A. con il massimo anticipo possibile.

L'uso di quanto messo a disposizione dall'A.C. è regolato come segue:

- a) Gli immobili avuti in consegna dovranno essere usati secondo lo scopo cui sono destinati;
- b) Gli impianti avuti in consegna andranno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche investendo il gestore di ogni responsabilità per l'uso non corretto;
- c) La D.A. è tenuta ad osservare scrupolosamente le norme vigenti dell'antinfortunistica;
- d) Per i danni provocati per uso non corretto e per incuria o dolo la D.A. deve ripristinare immediatamente quanto danneggiato. Nel caso di inezia da parte della D.A., l'A.C. provvederà a diffidare entro 5 giorni, in caso di difetto provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale imprevedibile ed al di fuori del controllo della D.A. e dell'A.C. che non possa essere evitato con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

#### **ART. 26 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO E DIETISTA**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dalla D.A. ad un incaricato di esperienza e qualifica

professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro giorni 15 dalla ricezione della nota con cui l'A.C. comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il responsabile del servizio deve essere presente presso il Centro Cottura dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e comunque reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria 9.00-17.00. Dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Autorità scolastiche, Autorità Sanitaria, rappresentanti dei genitori) comunque interessati al regolare disimpegno del servizio di ristorazione scolastica.

Sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- a) Dirigere e controllare le attività della cucina centralizzata e dei refettori nonché i rapporti con i fornitori;
- b) Dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti;
- c) Coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- d) Mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le Autorità Scolastiche.

Deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili ed è tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa qualora questa ne faccia espressa richiesta.

Dovrà fornire all'ufficio pubblica istruzione un numero telefonico di reperibilità al quale rivolgersi per urgenze al di fuori degli orari di servizio.

**La D.A. dovrà inoltre garantire la presenza di un dietista, per almeno 10 ore settimanali, al quale andrà affidata la gestione delle diete speciali.**

#### **ART. 27 – COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale ed esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:

- Collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- Valutazione e monitoraggio della qualità del servizio attraverso appositi strumenti di valutazione, l'accettabilità del pasto;
- Consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito Regolamento predisposto dall'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 28 - PERSONALE**

Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione del presente capitolato, la D.A. dovrà disporre di tutto il personale previsto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara per lo svolgimento del servizio in oggetto.

La D.A. ha l'obbligo inoltre di rilevare tutto il personale attualmente in forza alla ditta che sta erogando il servizio nel rispetto della mansione lavorativa già attribuita, dell'anzianità di servizio ivi maturata, nonché del monte ore minimo settimanale effettuato.

Tutto il personale nell'espletamento delle proprie mansioni dovrà tenere un contegno serio e corretto, dovrà essere personale di assoluta fiducia e di provata riservatezza.

La D.A. si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non tenessero una condotta irreprensibile.

Le segnalazioni e le richieste dell'A.C. in questo senso saranno impegnative per la D.A.

Il personale operante a qualunque titolo non ha alcun vincolo di subordinazione nei confronti dell'A.C. che si ritiene sollevata da ogni controversia, presente o futura, derivante o conseguente, circa il rapporto di lavoro intercorrente tra la D.A. ed i propri dipendenti.

Il personale dipendente della D.A. dovrà essere capace, idoneo e opportunamente formato nel rispetto della normativa vigente e del piano formativo presentato in sede di gara, nonché rispettoso degli indirizzi forniti dall'A.C. nella conduzione del servizio.

La D.A. potrà, nell'interesse del servizio, variare, in senso migliorativo, le qualifiche del personale senza che ciò costituisca diritto a richiedere all'A.C. l'eventuale maggiore onere che ne derivasse.

Il personale dovrà osservare la massima vigilanza affinché non vengano introdotti e consumati alimenti e bevande non fornite dal servizio di ristorazione scolastica.

All'inizio di ogni anno scolastico la D.A. dovrà comunicare all'A.C. il programma e il calendario dei corsi di aggiornamento permettendo al personale delegato dall'A.C. di parteciparvi.

L'organico proposto dalla D.A. deve essere comprensivo delle riserve per ferie, malattie, infortuni, nonché degli incrementi necessari per fronteggiare eventuali periodi di maggior lavoro.

All'inizio del rapporto contrattuale e comunque all'inizio di ogni anno scolastico la D.A. deve trasmettere all'Ufficio Pubblica Istruzione per ciascun refettorio e per il Centro Cottura l'elenco dei nominativi del personale in forza presso lo stesso, precisandone qualifica ed orario di lavoro.

La D.A. deve mettere a disposizione del personale, sia al Centro Cottura che nei plessi di distribuzione e nei servizi igienici, sapone liquido sanitizzante e carta monouso.

Il personale dovrà applicare le basilari regole igieniche e quant'altro previsto dalle normative di settore.

Il personale durante il servizio deve:

- Non indossare anelli, orologi, orecchini, braccialetti;
- Non mettere lo smalto sulle unghie;
- Utilizzare guanti monouso in caso di ferite o escoriazioni.

Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

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

La D.A. dovrà provvedere al reintegro, entro un giorno, del personale mancante qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta operante presso ogni singola struttura.

La D.A. dovrà sempre garantire il servizio anche in caso di personale assente a qualsiasi titolo.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento al fine di prevenire disservizi legati alla non conoscenza operativa.

La D.A. si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali, se esistenti. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi e fino al loro rinnovo.

L'A.C. è sollevata da ogni controversia, presente o futura, derivante o conseguente, circa il rapporto di lavoro intercorrente tra la D.A. ed i propri dipendenti.

Copia del contratto vigente e degli eventuali aggiornamenti successivi dovranno essere consegnati, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, all'Ufficio Pubblica Istruzione.

Fermo restando quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008 e successive variazioni, il personale della D.A. dovrà essere in regola con le norme di igiene previste dalla normativa vigente, con obbligo per la



ditta stessa di far predisporre controlli sanitari richiesti dall'A.C. che avrà pure la facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio. La D.A., ove l'A.C. lo richieda, deve dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni richiamate nel presente articolo restando inteso che la mancata richiesta non esonera in alcun modo la ditta dalle sue responsabilità.

#### **ART. 29 – CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

Per poter procedere alla stipulazione del contratto, la D.A. dovrà presentare tutta la documentazione richiesta nel capitolato.

Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del contratto (oneri e spese notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della D.A., nella misura fissata dalla normativa in vigore.

#### **ART. 30 - PENALITA'**

Nel caso in cui si siano accertati casi di inadempienza contrattuale, salvo che non siano dovuti a cause di forza maggiore, l'A.C. si riserva di applicare le penali di seguito elencate con i relativi massimali, rapportate alla gravità dell'inadempienza stessa, sia sotto il profilo d'immagine sia in base al valore della prestazione non eseguita:

a) Fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€ 500,00
b) Prodotti scaduti presenti nel centro cottura e nei refettori scolastici	€ 150,00
c) Ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€ 250,00
d) Utilizzo di derrate contenenti OGM	€ 150,00
e) Non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato d'appalto	€ 500,00
f) Stoccaggio di derrate non autorizzate	€ 200,00
g) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	€ 300,00
h) Carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti	€ 200,00
i) Mancata o incompleta attuazione del piano di sanificazione previsto per il centro cottura e per i plessi scolastici	€ 500,00
j) Variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'A.C.	€ 200,00
k) Violazione di quanto previsto per le grammature a crudo. La grammatura verrà valutata come peso medio di 10 porzioni scelte a caso, tenendo conto del calo peso dovuto alla cottura, con una tolleranza del 5% in meno	€ 500,00
l) Ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata	€ 200,00
m) Mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	€ 500,00
n) Mancata conservazione della campionatura	€ 300,00
o) Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non eliminate nel giorno stesso	€ 200,00

p) Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza	€ 500,00
q) Modalità di preparazione e cottura difformi da quanto previsto nel presente capitolato	€ 500,00
r) Fornitura di pasti o derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione	€ 300,00
s) Sospensione od interruzione anche parziale del servizio, salvi i casi di forza maggiore	€ 1.000,00
t) Preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato	€ 1.000,00
u) Mancata applicazione del piano di autocontrollo o scorretta applicazione dello stesso	€ 500,00
v) Mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	€ 500,00
w) Difformità nella somministrazione delle diete speciali	€ 500,00
x) Mancata somministrazione delle diete speciali	€ 500,00
y) Mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore del servizio	€ 250,00
z) Prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del direttore del servizio	€ 200,00
aa) Ogni persona mancante rispetto alla dotazione organica prevista nel capitolato e nell'offerta presentata	€ 100,00 a persona
bb) Difformità riscontrata del monte ore del personale operatore rispetto a quello previsto nell'offerta presentata	€ 300,00
cc) Inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale	€ 200,00
dd) Mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche	€ 200,00
ee) Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, alle attrezzature, ecc..	€ 1.000,00
ff) Violazione alle norme del presente capitolato, delle leggi e dei regolamenti vigenti non contemplata nel presente articolo	€ 200,00

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza a cura del Dirigente competente e dall'esame delle contro deduzione presentate dalla D.A., che dovranno pervenire entro 10 giorni dalla ricevimento della nota di contestazione.

Il Dirigente non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta. Resta comunque inteso che la D.A è tenuta a porre in essere, tempestivamente, gli opportuni rimedi e a dare garanzie concrete per prevenire il ripetersi dell'evento.

L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla D.A. per l'esecuzione del servizio, ovvero avvalersi della cauzione. La D.A.

prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, addebitando alla D.A. i relativi costi sostenuti.

In ottemperanza a quanto previsto dalla delibera n. 1/2008 dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici, l'A.C. informerà la stessa Autorità circa le eventuali negligenze della D.A. in fase di esecuzione del contratto.

#### **ART. 31 – DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE**

La D.A. incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

Costituisce altresì causa automatica di decadenza dal contratto la mancata stipula della polizza assicurativa come meglio precisato nell'art. 19 del presente capitolato.

#### **ART. 32 – DIVIETI**

E' fatto divieto di utilizzare la struttura del Centro Cottura per la produzione di pasti non previsti nel presente capitolato se non nei casi che saranno concordati e autorizzati dall'A.C.

#### **ART. 33 – PAGAMENTI**

Le fatture dovranno essere emesse mensilmente sulla base del numero dei pasti effettivamente consegnati presso ogni singola mensa scolastica e presso gli anziani, nonché sulla base delle derrate effettivamente consegnate agli asili nido, alle scuole e agli anziani.

I pagamenti verranno effettuati entro 90 giorni dal ricevimento al protocollo generale del Comune di Cusano Milanino previa verifica del Documento Unico di Regolarità Contabile, rilasciato dall'INPS e dall'INAIL, o, in caso di non iscrizione ad INPS/INAIL, di certificazione analoga rilasciata da Istituti previdenziali diversi che gestiscono forme di assicurazione obbligatoria.

Qualora il suddetto documento non fosse regolare l'A.C. si riserva il diritto insindacabile di sospendere le procedure di pagamento fino alla regolarizzazione dello stesso.

La sospensione delle procedure di pagamento verrà comunicata alla ditta via e-mail e, qualora permanesse l'irregolarità, con raccomandata A.R.

Per le sospensioni o ritardi nei pagamenti per le cause di cui sopra la ditta non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a risarcimento danni.

Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.

#### **ART. 34 – REVISIONE DEI PREZZI**

A norma di quanto previsto dall'art. 115 del D.lgs. 163/2006, entro il 15 settembre di ogni anno la D.A. dovrà far pervenire l'eventuale richiesta di adeguamento prezzi per l'anno solare successivo. La richiesta non dovrà superare la media dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) dell'anno scolastico precedente (settembre-maggio) e nel rispetto della normativa vigente.

La richiesta sarà unica ed immutata per tutto l'anno di riferimento e dovrà essere documentata sui motivi che hanno determinato gli aumenti.

In assenza di richieste di aumento entro tale data, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.

La richiesta sarà sottoposta a verifica di congruità e, in caso di esito positivo, approvata dal Dirigente del Settore.

#### **ART. 35 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Sulla base di quanto indicato all'art. 3 dalla legge 136 del 13/08/10 è obbligo attenersi alle seguenti modalità operative, ed in particolare:

- tutti i movimenti finanziari relativi all'organizzazione del servizio in oggetto, devono essere registrati su conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, e devono essere effettuati esclusivamente tramite bonifico bancario o postale;
- i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite conto corrente dedicato di cui sopra per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione del servizio;
- i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, possono essere eseguiti anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa. Per le spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 500,00 euro, relative all'organizzazione del servizio in oggetto, possono essere utilizzati sistemi diversi dal bonifico bancario o postale, fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa;
- ove per il pagamento di spese estranee all'organizzazione del servizio in oggetto, sia necessario il ricorso a somme provenienti da conti correnti dedicati, questi ultimi possono essere successivamente reintegrati mediante bonifico bancario o postale;
- ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere per la realizzazione del servizio in oggetto, il **CIG 20221678FD**;
- entro sette giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i dedicato/i dovrete comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione gli estremi identificativi dello/i stesso/i, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso/i. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione di quanto richiesto comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500,00 a 3.000,00 euro;
- nel caso in cui la fornitura in oggetto avvenga avvalendosi dei lavori, servizi, forniture di subappaltatori e/o di sub-contraenti, nei contratti con essi sottoscritti dovrà essere inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno si assume gli obblighi di "Tracciabilità dei Flussi Finanziari" di cui alla legge 136/2010. Copia dei contratti dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale ai fini della verifica di tale adempimento, come previsto dall'art. 3 comma 9;
- il mancato rispetto degli obblighi di "Tracciabilità dei Flussi Finanziari" così come previsto dalla legge 136/2010 art.3 comma 8 sarà pena di nullità assoluta del contratto.

### **ART. 36 – FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE**

La D.A., onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. CE 966/2009, che modifica il Reg. CE 657/2008 riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle di consegna intestate alla D.A. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; 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 ed essere muniti della marchiatura di identificazione prescritta dal Reg. CE 853/2004 (autocertificazione della D.A.). Dovrà infine essere rilasciata dalla D.A. un'autocertificazione che attesti che i prodotti lattiero-caseari, relativi al periodo di pagamento considerato, sono stati acquistati, forniti e pagati per la gestione del servizio di refezione scolastica.

### **ART. 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, l'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto, qualora la D.A. risultasse inadempiente rispetto agli obblighi contrattuali.

In questo caso l'A.C. procederà a contestare le inadempienze per iscritto, intimando alla D.A. di rispettare le prescrizioni contrattuali entro il termine perentorio di 15 giorni dalla data di notifica della diffida. La D.A., entro lo stesso termine, potrà fornire le proprie controdeduzioni. Trascorso il termine stabilito, qualora l'inadempienza dovesse permanere e le giustificazioni addotte risultassero non convincenti, fermo restando l'applicazione delle penalità di cui all'art. 30, è facoltà dell'A.C. considerare risolto il contratto.

A titolo esemplificativo si citano alcune delle possibili cause di inadempienza contrattuale:

- a) Abbandono del servizio e/o interruzione non motivata;
- b) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- c) Per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al servizio.
- d) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- e) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- f) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della D.A.;
- g) Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura;
- h) Apertura di una procedura di fallimento a carico della D.A. e cessazione dell'attività;
- i) Cessione del contratto a terzi;
- j) Destinazione dei locali affidati alla D.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- k) Ulteriore inadempienze della D.A. dopo la comminazione di 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- l) Gravi danni prodotti a strutture, impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C.;

La D.A. può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire lo stesso in conseguenza di causa ad essa non imputabile.

Nei casi sopra elencati la D.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C..

L'A.C. ha la facoltà di chiedere il risarcimento dei danni.

### **ART. 38 – RECESSO**

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile l'A.C. ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 giorni solari, da comunicarsi alla D.A. con lettera raccomandata a.r..

In caso di recesso, la D.A. ha diritto al pagamento delle spese sostenute per lo svolgimento del servizio e per il mancato guadagno, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa.

### **ART. 39 - CONTROVERSIE**

Per quanto non indicato espressamente nel presente capitolato, si fa riferimento a tutte le norme regolanti la materia.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Monza.

### **ART. 40 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs. n. 196 del 30.6.2003 – Codice in materia di protezione dei dati personali – i dati forniti dalla ditta aggiudicataria saranno raccolti presso il Comune di Cusano Milanino-Ufficio Pubblica Istruzione per le finalità di gestione della gara e saranno trattati in maniera automatizzata e non, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

L'/Gli interessato/i gode/ono dei diritti della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso che lo/li riguarda/no ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune di Cusano Milanino – Ufficio Pubblica Istruzione – p.zza Martiri di Tienanmen, 1. Responsabile del trattamento dei dati è il Comune di Cusano Milanino.

Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali (compresi i dati sensibili) degli utenti nel corso dello svolgimento del servizio, la D.A. ed il soggetto dalla stessa individuato saranno nominati responsabili del trattamento dei dati, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 29 del D.Lgs. n. 196 del 30.6.2003 e avranno il compito e la responsabilità di adempiere a tutto quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare.

### **ART. 41 – CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE – PIANO DI SICUREZZA**

A seguito dell'aggiudicazione l'A.C. e la D.A. effettueranno un sopralluogo durante il quale sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature e beni ivi contenuti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

La D.A. non potrà modificare l'allocazione dei beni, dislocando gli stessi presso strutture diverse da quelle di appartenenza, senza preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte dell'A.C.

Al termine del servizio la D.A. dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito

verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

La D.A. si impegna a predisporre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove verrà impiegato personale dipendente della D.A.

Il piano di cui sopra, sia per il Centro di Cottura che per ciascuno dei punti di distribuzione, dovrà essere messo a disposizione del comune e degli altri soggetti in occasione degli incontri finalizzati alla predisposizione del piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi e dovrà essere affisso in ogni punto di distribuzione.

#### **ART. 42 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

La D.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione prevista dall'art. 18 e la polizza assicurativa prevista dall'art. 19 del presente capitolato.

#### **ART. 43 - RINVIO A NORME VIGENTI**

I documenti contrattuali che regolano i rapporti fra le parti sono:

- a) Il Contratto
- b) Il capitolato d'appalto
- c) L'offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara.

Per quanto non espressamente indicato, valgono, in quanto applicabili, le vigenti disposizioni del Codice Civile, della Legge e del relativo Regolamento sull'amministrazione del patrimonio e la contabilità generale dello Stato, dei Regolamenti Comunali e quant'altro a norma di legge applicabile.

In particolare deve essere tenuto in debita considerazione quanto previsto nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 2010, emanate dal Ministero della sanità.

## **ART. 44**

### **GESTIONE INFORMATIZZATA RILEVAZIONE PASTI**

#### **PRENOTAZIONE PASTI**

Il pasto prenotato può essere disdetto dall'alunno e/o famiglia entro i seguenti orari:

- Ore 10.30 per la scuola dell'infanzia
- Ore 11.00 per la scuola primaria
- Ore 12.00 per la scuola secondaria

Entro i suddetti orari potranno essere inoltrate anche altre variazioni.

Il numero dei pasti disdetti, con le modalità di cui sopra, non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

#### **CARATTERISTICHE DEL PROGRAMMA**

Il programma che la D.A. dovrà fornire dovrà essere disponibile a partire dall'1 luglio 2011 e tutti gli oneri dello stesso dovranno essere a carico della D.A.

Il programma dovrà prevedere:

- La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB BASED utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- La prenotazione ed addebito dei pasti con apparecchiature FAX (già in dotazione presso le scuole) attraverso i quali è possibile inviare dei fogli classe contenenti le prenotazioni ad un numero predeterminato che consentirà di acquisire automaticamente ed in tempo reale le presenze sull'applicativo, rendendole disponibili al centro di cottura e all'Amministrazione;
- La gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete speciali;
- Il pagamento posticipato dei pasti;
- Il pagamento mediante bollettini postali o RID, con presenza del codice a barre;
- La possibilità di inserire voci di conguaglio sul bollettino
- La possibilità di inserire gli interessi di mora sui bollettini pagamenti in ritardo;
- La possibilità di inserire un messaggio sui bollettini con indicazioni dei pagamenti non effettuati;
- La possibilità di inviare in automatico SMS o e-mail;
- La possibilità di generare direttamente lettere di sollecito
- La registrazione dei pagamenti tramite penna ottica che rileva i codici a barre;
- La visione/stampa quotidiana del numero dei pasti distinta per tipologia di utente;
- Il numero di appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati mensilmente distinto per scuola;
- La visione/stampa della situazione contabile di ogni utente;
- L'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema nativo web mediante apposita interfaccia;



- L'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti, secondo i periodi richiesti;
- L'accesso web ai genitori per controllare l'andamento dei servizi scolastici fruiti da parte dei propri figli (numero pasti, quota pasto, diete speciali, bollettini, insoluti, ecc): tale accesso dovrà avvenire o con CRS o con assegnazione di USER e PASSWORD generate direttamente dal sistema. L'accesso dovrà avvenire dai servizi on line del sito del Comune, mediante link diretto al programma;
- L'accesso informatizzato dei dati al Centro di Cottura per il confezionamento dei pasti giornalieri;
- L'importazione, da parte dell'A.C., degli esiti di pagamento dei bollettini, suddivisi per servizi e anno di competenza, ed in automatico eseguire la quadratura dei pagamenti;

### **SICUREZZA DEL PROGRAMMA**

La D.A. dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi della Legge 45/2004 e successive modificazioni, con particolare riferimento ai dati sensibili.

Il sistema informatico dovrà avere inoltre le seguenti caratteristiche:

- Essere nativo web e conforme alle prescrizioni della Legge 4/2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- Al fine di evitare eventi disastrosi e di garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica produttrice e fornitrice del sistema, deve essere certificata Iso27001, da apposito ente accreditato EA, in merito allo sviluppo di applicazioni web, nonché al relativo mantenimento e fornitura di assistenza e supporto.

### **ONERI A CARICO DELLA D.A.**

La D.A. avrà a suo carico:

- Il mantenimento del sistema informatico ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell'hardware che del software, e quant'altro attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso (linee trasmissione dati, internet, ecc.)
- La stampa mensile dei bollettini di pagamento. I bollettini verranno forniti dall'Ufficio Pubblica Istruzione. Una volta stampati, gli stessi dovranno essere riconsegnati all'Ufficio per l'invio agli utenti;
- La formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso;
- La redazione e fornitura di un depliant informativo per i cittadini, con le istruzioni di accesso al servizio on line, aggiornato nel mese di settembre di ogni anno e prodotto in n. 2.000 copie per la distribuzione a cura del Comune;
- La fornitura di assistenza telefonica e tramite mail, sia ai cittadini che all'A.C., in orario di ufficio, per tutto il periodo di durata del presente capitolato.
- La formazione del personale A.T.A. delle scuole, garantendo il minor impatto possibile sull'attività didattica;

- Il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- L'aggiornamento della banca dati utenti, dal mese di giugno al mese di settembre, a seguito delle informazioni fornite dall'A.C., nonché alle procedure di promozione annuali.
- Il costo per l'invio di nr. 5.000 sms all'anno;
- La responsabilità di eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata e dovrà attivare tutte le procedure necessarie per porre rimedio ai disservizi verificatisi, sempre in accordo con l'A.C.. Dovrà quindi indicare le procedure di emergenza che adotterà in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- Il rilascio, al termine di ogni anno scolastico, di un file in excel all'A.C. contenente tutti i dati relativi all'anno stesso;
- Il trasferimento, al termine dell'appalto, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C., della piena proprietà di licenze d'uso del software;

La D.A. non potrà inviare comunicazioni (cartacee o via SMS) senza la preventiva autorizzazione dell'A.C.

#### **ONERI A CARICO DELL'A.C.**

I compiti dell'A.C. saranno i seguenti:

- L'invio degli SMS o e-mail ai genitori per qualsiasi comunicazione ritenesse opportuna, con spese interamente a carico della D.A. La D.A. non potrà inviare comunicazioni
- L'Invio delle lettere di sollecito;
- L'invio agli utenti dei bollettini di pagamento;
- Il ricevimento delle domande di iscrizione (e ogni aggiornamento relativo) per ogni anno scolastico per il servizio di refezione scolastica, l'assegnazione dell'utente alla fascia in base all'ISEE, il reperimento dell'elenco dei nuovi iscritti, con i dati necessari e l'inoltro di essi alla D.A. per il caricamento
- La collaborazione per l'inserimento iniziale dell'anagrafica utenti nel primo anno di servizio;

#### **SERVIZI AGGIUNTIVI**

La D.A. dovrà prevedere, a partire dal secondo anno, l'attivazione della rilevazione automatizzata anche per altri servizi comunali, per un massimo di 12 servizi, senza oneri aggiunti per l'A.C.

La D.A. dovrà inoltre prevedere l'attivazione del pagamento on-line, previa verifica delle modalità con l'A.C.

## **PARTE ORGANIZZATIVA**

### **ART. 45 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio comprende:

- a) La produzione di pasti preparati presso il Centro Cottura situato nel Parco Comunale di Viale Matteotti, il trasporto in “legame fresco-caldo” presso i refettori delle scuole dell’infanzia, primarie, secondarie di primo grado elencate all'art. 40 tabella 1, la distribuzione, il lavaggio delle stoviglie, il riassetto e la completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a centro di cottura e refettori e dei servizi igienici ad essi connessi. Dovranno altresì essere fornite per ogni mensa terminale tovagliette e tovaglioli in materiale a perdere necessarie per la preparazione dei tavoli. In ogni mensa scolastica terminale dovranno inoltre essere a disposizione dell’utenza olio extravergine d’oliva, aceto di vino, sale, che potranno essere eventualmente richiesti in confezione monodose.
- b) Quanto indicato al punto precedente anche durante i Centri Ricreativi Diurni.
- c) La produzione di pasti preparati presso il Centro Cottura situato nel Parco Comunale di Viale Matteotti, confezionati in contenitori termici monoporzione e il relativo trasporto presso le abitazioni degli utenti anziani. Il servizio dovrà essere assicurato tutto l’anno, compreso il mese di agosto e i giorni di chiusura delle scuole. Il pasto non è previsto sabato, domenica e le festività.
- d) La fornitura e la consegna di derrate alimentari e non necessarie per la preparazione dei pasti presso le mense degli asili nido comunali.
- e) Iniziative varie e rinfreschi.

Sono inoltre a carico della D.A.:

- a) La gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Reg. CE n. 852/2004, nei termini di cui al successivo art. 50.
- b) Tutte le altre attività e servizi elencati nel presente Capitolato, nonché quelle ulteriori operazioni e prestazioni che risultino comunque necessarie per la corretta e completa esecuzione dell’appalto.

Il Comune si riserva altresì di sperimentare – in tutte o solo in alcune delle mense di cui al presente capitolato – la realizzazione di iniziative miranti all’attuazione della Legge 25.6.2003, n. 155 “Disciplina della distribuzione di alimenti ai fini di solidarietà sociale” che consente agli Enti gestori di mense di donare cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad organizzazioni che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno; la D.A. sarà tenuta a collaborare con l’A.C. alla realizzazione di dette iniziative, nelle forme e nei tempi che saranno oggetto di eventuale successivo accordo.

### **ART. 46 – NUMERO PASTI, SEDI, GIORNI DI SERVIZIO E ORARI DI DISTRIBUZIONE**

Nelle successive tabelle nn. 1, 2, 3, 4 e 5 sono riportati i seguenti dati (i dati sono orientativi e relativi all'anno scolastico 2010/11):

- a) Tabella 1: le mense scolastiche da rifornire, ubicate nel territorio cittadino, il numero previsto di giorni, in una settimana, di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica, gli orari di distribuzione. Le sedi dei Centri (presumibilmente 2) verranno stabilite e comunicate alla D.A. di anno in anno.

- b) Tabella 2: totale annuo dei pasti erogati nel 2010;
- c) Tabella 3: Calendario settimana tipo anno scolastico 2010/11 per ciascuna scuola servita;
- d) Tabella 4: Asili Nido da rifornire, relativi indirizzi e numero medio presunto pasti/giorno;
- e) Tabella 5: numero pasti anziani.

<b>TABELLA 1</b>		
<b>MENSE DA RIFORNIRE, GIORNATE DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO PER SETTIMANA, ORARI DI DISTRIBUZIONE</b>		
<b>MENSE DA RIFORNIRE</b>	<b>GIORNI DI FUNZIONAMENTO</b>	<b>ORARI DI DISTRIBUZIONE</b>
Scuola dell'infanzia Bigatti Via Roma, 25	5	12,00
Scuola dell'infanzia Codazzi Piazza Cavour, 1	5	11,30
Scuola dell'infanzia Montessori Viale Brianza, 4	5	12,00
Scuola primaria Luigi Buffoli via Edera, 1	4	12,50
Scuola primaria Giovanni XXIII Via Roma, 27	5	12,20
Scuola primaria Giovanni XXIII Via Roma, 27 – <b>Alunni scuola media Zanelli</b>	2	13,35
Scuola primaria Enrico Fermi Piazza Trento e Trieste, 1	5	12,30
Scuola secondaria di I° grado Marconi via Donizetti, 4	2	13,35
Scuola secondaria di I° grado Zanelli Piazza Magnolie, 1 – <b>alunni scuola primaria Giovanni XXIII</b>	5	12,20
Scuola secondaria di I° grado Zanelli Piazza Magnolie, 1	2	13,35

<b>TABELLA 2</b>		
<b>Numero pasti anno solare 2010 (bambini + adulti)</b>		
Bambini	Adulti	Bambini + adulti
184.311	13.384	197.695

<b>TABELLA 3</b>					
<b>Calendario settimana tipo a.s. 2010/11 – Ottobre 2010 – Bambini+adulti</b>					
<b>SCUOLE</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Montessori	132+13	132+15	132+13	129+12	123+13
Codazzi	129+13	129+13	125+14	125+14	121+13
Bigatti	96+8	95+9	94+9	91+8	92+8
Roma	205+11	207+11	209+11	207+12	208+11
Roma (alunni scuola Media Zanelli)	36+1	NO	34+1	NO	NO
Edera	112+7	81+6	113+7	80+6	NO
Trento	319+15	316+16	316+16	316+16	315+16
Marconi	122+7	NO	120+8	NO	NO
Zanelli (alunni scuola elementare via Roma)	59+3	59+3	59+3	58+3	59+3
Zanelli	54+4	NO	57+4	NO	NO

<b>Tabella 4</b>		
<b>Asili Nido da rifornire, relativi indirizzi e numero medio presunto pasti/giorno</b>		
<b>Nome asilo nido</b>	<b>Indirizzo e telefono</b>	<b>Pasti/giorno</b>
Asilo Nido Ghezzi	Via Tagliabue	46
Asilo Nido Frank	Via Prealpi	28

N.B.: I consumi presunti annui di generi alimentari per gli asili nido sono indicati nel listino prezzi allegato al presente capitolato.

<b>TABELLA 5</b>	
<b>Numero pasti anziani 2010</b>	
<b>Media degli anziani serviti giornalmente</b>	<b>Pasti annuali</b>
20	4.058

#### **ART. 47 – MODALITA' DEL SERVIZIO E COMPOSIZIONE DEI PASTI**

La D.A. si impegna ad erogare il servizio per le seguenti utenze:

##### **a) Mensa scolastica**

Il servizio consisterà nella preparazione ed erogazione di pasti agli alunni, insegnanti e personale ATA delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

I pasti verranno preparati presso il Centro Cottura ubicato presso il Parco Comunale di Viale Matteotti e trasportati con automezzi della D.A. in contenitori multiporzione (gastronorm) nei plessi scolastici e monoporzionati per le diete speciali.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì secondo lo schema indicato nelle tabelle precedenti.

Il calendario di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dall'A.C. d'intesa con le competenti Autorità Scolastiche ed è comunicato alla D.A. entro il 15 ottobre di ogni anno. La data di inizio effettivo del servizio per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico di un numero di giorni variabile, anch'esso oggetto di apposita comunicazione alla D.A., effettuata nella settimana precedente l'inizio dell'anno scolastico.

Gli orari indicati sono suscettibili di variazioni relativamente alle diverse modalità proposte dall'Autorità Scolastica.

L'A.C. è tenuta a comunicare anche verbalmente con un preavviso di almeno 7 giorni eventuali variazioni degli orari dei turni od eventuali giorni di non effettuazione del servizio o la preparazione di pasti a sacco nel caso di effettuazione di gite scolastiche.

Per i ragazzi frequentanti il prolungamento della scuola dell'infanzia (ore 16.00 circa) e il post-scuola della scuola primaria (ore 16.30) è prevista la distribuzione delle merende come da menù.

#### **b) Centro Ricreativo Diurno**

Il servizio consisterà nella preparazione ed erogazione di pasti ai bambini frequentanti il Centro Ricreativo Diurno Comunale e agli educatori.

Per le modalità di preparazione ed erogazione del servizio si fa riferimento a quanto previsto per il servizio relativo alla mensa scolastica.

E' prevista la somministrazione della merenda a tutti gli iscritti al Centro Ricreativo Diurno ed agli educatori, come da menù.

E' prevista inoltre la preparazione del pasto a sacco in caso di gita.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, nei mesi estivi a chiusura della scuola, escluso il mese di agosto.

Il servizio sarà effettuato con gli orari previsti per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria.

Saranno possibili eventuali variazioni che verranno tempestivamente comunicate.

#### **c) Pasti a domicilio**

Presso il centro cottura saranno confezionati pasti giornalieri (solo pranzo) composti da un primo, un secondo, contorno, frutta o dessert, pane per 120 gr. per gli anziani.

I pasti dovranno essere preparati in appositi contenitori termici monoporzione e trasportati al domicilio dell'utente.

Il trasporto, il ritiro ed il lavaggio dei contenitori sono a carico della D.A.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì, compreso il mese di agosto e i giorni di chiusura delle scuole.

#### **d) Fornitura di derrate agli asili nido comunali**

La D.A. si impegna a fornire generi alimentari e non nella quantità previste nell'allegato "A". Si precisa che gli orari e le date di consegna verranno concordate con il Responsabile degli Asili Nido. Si precisa inoltre che, non seguendo il calendario scolastico delle scuole, agli asili nido deve essere assicurata la consegna di pane e latte anche nei giorni di chiusura delle scuole. Le pezzature massime richieste indicate nell'allegato A) sono tassative.

#### **e) Iniziative varie e rinfreschi**

La D.A. deve fornire, qualora richiesto, il servizio e le derrate alimentari e non per l'organizzazione di manifestazioni organizzate o patrocinate dall'A.C. previo accordo con gli uffici comunali.

#### **ART. 48 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA**

Le derrate dovranno essere di ottima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche individuate nelle tabelle merceologiche. L'A.C. potrà richiedere in qualsiasi momento alla D.A. certificati di analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.

Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari di derivazione transgenica, di derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento,

Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari agli asili nido in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane ed i prodotti ortofrutticoli) e di derrate alimentari il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. La consegna delle derrate agli asili nido dovrà essere effettuata con contenitori idonei atti a mantenere le giuste temperature dei prodotti.

Le derrate alimentari dovranno rispettare le seguenti norme igieniche:

- Possedere imballaggi integri ed idonei, puliti, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.lgs. 109/92 e successive integrazioni, in materia di etichettatura.;

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un piano prestabilito e comunque in modo da garantire un adeguato turnover delle stesse.

I fornitori dovranno presentarsi presso il centro cottura con idonei automezzi, adeguatamente puliti e autorizzati per il trasporto di alimenti.

All'atto di consegna delle derrate presso ciascun asilo nido dovrà essere rilasciata bolla di consegna specificante la quantità e la tipologia delle derrate consegnate. La firma apposta sulla bolla da parte del responsabile di cucina costituisce comunque "accettazione di quanto consegnato con riserva di successiva verifica" e non libera la D.A. da eventuale responsabilità e dall'obbligo di adozione delle misure correttive di seguito indicate in caso di consegna di merci caratterizzate da condizioni di non conformità. Le condizioni di non conformità corrispondono a:

- Consegna di prodotti con caratteristiche diverse da quelle indicate nelle tabelle merceologiche;
- Consegna di prodotti con etichette non conformi alle attuali disposizioni legislative in materia;
- Presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, ecc.
- Consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- Consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione/la data di scadenza;
- Consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

#### **ART. 49 – METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno avvenire esclusivamente (eccetto eventualmente la preparazione e la cottura delle pizze) presso il centro cottura di Cusano Milanino e dovrà essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. Ogni deroga a tale disposizione dovrà essere preventivamente concordata con l'A.C. In particolare si precisa:

- Tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno del consumo. Potranno essere accordate deroghe solo su esplicita richiesta scritta, a seguito di verifiche relative alle modalità operative;
- La lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- La manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- I cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- Per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 60° C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- Durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75° C per almeno 10 minuti;
- Per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10° C.
- Il trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori che ne garantiscano l'igienicità e il mantenimento di una temperatura uguale o inferiore a + 10° C.
- Gli alimenti altamente deperibili (compresi gli yogurt) devono essere conservati e trasportati a + 4° C.
- Per yogurt e altri formaggi freschi (es. mozzarella , formaggio spalmabile) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di + 14° C.
- Per ricotta e latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di + 6° C.
- I prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento (es. pellicola per alimenti, alluminio). I prodotti in uso dovranno essere accuratamente protetti da agenti esterni, dovranno essere mantenute allegate le etichette originali e sui prodotti deperibili dovranno essere indicate le relative date di sconfezionamento;
- Le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- Nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci panati devono essere cotti in forno;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio grana grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- La carne trita deve essere macinata lo stesso giorno del consumo;
- Le carni devono essere lavorate su superfici diverse da quelle utilizzate per il pollame o quantomeno deve essere effettuata un'adeguata sanificazione;
- Deve essere evitata la sovracottura soprattutto di minestroni, minestre, verdure, ecc.;
- Il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, devono essere confezionati a parte per poter essere aggiunti al momento del consumo presso il terminale di somministrazione;



- Per mescolare le verdure, crude o cotte, il personale deve utilizzare appositi utensili. Non è consentito al personale mescolare le verdure con le mani, anche se protette da guanti monouso;
- La verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- Le verdure per i contorni devono essere preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- Per i legumi secchi si richiede un ammollo preventivo di 24 ore con due ricambi d'acqua;
- La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio;
- Tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- Lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0° C e + 4° C, salvo per le derrate che possono essere direttamente cotte. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura. E' vietato lo scongelamento con immersione in acqua corrente.
- Le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate;
- I sughi devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- Non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- Non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
- È vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi;
- Le eccedenze di ogni preparazione, al termine del servizio del giorno, devono essere eliminate;
- Presso il Centro Cottura e nei centri di distribuzione deve essere vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di piani di cottura ed utensili. A tale scopo deve essere utilizzata solo carta monouso;
- I residui di lavorazione non devono mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico.

#### **ART. 50 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA.**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la D.A. dovrà prelevare almeno 150 gr. di ciascuna preparazione e di ogni cottura effettuata presso il centro di cottura. Tale campione va mantenuto in frigorifero a + 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione "Alimenti appartati per eventuale verifica". Ogni campione deve essere riposto in contenitore monouso sterile con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

#### **ART. 51 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO**

La struttura del menù da somministrare agli utenti è, di norma, la seguente

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno

- Frutta di stagione o dessert o altro in mono-porzione
- Pane
- Acqua del rubinetto (da rifornire al bisogno)

La D.A. dovrà garantire per le scuole primarie la somministrazione della frutta o dessert a metà mattina.

In caso di gite la D.A. dovrà fornire, se richiesto, un pasto al sacco così composto:

- Due panini da 50 gr. cad oppure 3 panini da 30 gr. cad, con prosciutto cotto e formaggio
- Un succo di frutta in confezione tetrapak
- Un frutto
- Una barretta di cioccolato o merendina
- Una bottiglia in pet da 50 ml. di acqua minerale
- 3 tovaglioli di carta
- un bicchiere a perdere da 200 cc.

Per gli adulti sono previsti 3 panini da 50 gr. oppure 4 panini da 30 gr., al prosciutto e al formaggio.

Ogni pasto al sacco, come sopra costituito, dovrà essere posto in un sacchetto in plastica.

Su richiesta dell'A.C. i pasti dovranno essere disposti in contenitori termici muniti di "piastre eutettiche" in numero opportuno allo scopo di mantenere fino al momento del consumo temperature appropriate degli alimenti.

La D.A., in conformità alle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio, dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti le derrate alimentari "biologiche", DOP e IGP previste dalle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato.

I pasti dovranno seguire i menù tipo stabiliti di volta in volta dall'A.C. in accordo con la Commissione Mensa. A titolo esemplificativo si allegano due menù modello "B" – menù invernale – menù "C" menù estivo.

Durante l'appalto potranno essere richieste dall'A.C., anche sulla base di indicazioni fornite dalla D.A. e dalla Commissione mensa, modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù a parità qualitative e quantitative dal punto di vista nutrizionale e merceologico della fornitura, e quindi senza aumenti di spesa.

La D.A. dovrà anche predisporre menù speciali per motivi di salute, religiosi e culturali. I menù predisposti dovranno essere il più aderente possibile al menù generale. I menù richiesti sono:

- Per motivi di salute:** dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Ufficio Pubblica Istruzione, previa esibizione di certificato medico attestante l'allergia o l'intolleranza alimentare dell'utente interessato. Ogni pasto dovrà essere confezionato in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Devono essere trasportati in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerli alla temperatura prevista dalla legge.
- Per motivi religiosi:** privi di carne di maiale e prosciutto o privi di qualsiasi tipo di carne
- Per motivi culturali:** si intendono menù vegetariani privi unicamente di carne.

Le derrate per i suddetti menù (ad esempio prodotti senza glutine, privi di proteine del latte, carni non indicate nel capitolato), così come indicate nelle tabelle merceologiche, dovranno essere fornite dalla D.A. senza oneri aggiuntivi per l'A.C.

Oltre al menù del giorno dovrà essere prevista la possibilità di un'alternativa di dieta in bianco per i casi di indisposizione degli utenti. La richiesta di variazione con dieta in bianco viene presentata dall'insegnante previa richiesta del genitore.

La D.A. deve prevedere la somministrazione minima di un 5% in più di secondi piatti

#### **ART. 52 – VARIAZIONE AL MENU'**

Di norma non sono ammesse deroghe o modificazioni al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

- a) Guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- b) Interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out);
- c) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

La D.A. deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione per indicare le soluzioni alternative.

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per la D.A. di adeguare conseguentemente e rapidamente il servizio, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo del pasto. In ogni caso le modifiche verranno concordate con la D.A. L'A.C. si riserva altresì la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'A.S.L. di competenza, in relazione a cambiamenti ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, la relativa differenza di prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

#### **ART. 53 – TRASPORTO DEI PASTI**

La D.A. si impegna ad eseguire il trasporto dei pasti ai terminali di distribuzione con propri mezzi rispondenti ai requisiti di legge ed in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I pasti devono essere trasportati in appositi contenitori termici del tipo multiporzione (gastronorm) che consentano il mantenimento della temperatura di cottura, ed in particolare per alimenti da consumare caldi, compresa tra + 60 e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi inferiore a + 10° C.

I pasti nei casi di variazione del menù per diete devono essere trasportati in contenitori termici monoporzionati garantendo i requisiti di cui sopra.

I contenitori non potranno essere aperti in alcun modo prima della consegna e dovranno essere garantiti a chiusura ermetica, nel rispetto delle vigenti norme sanitarie.

La D.A. dovrà garantire con personale qualificato la gestione del servizio di trasporto dal momento della confezione dei cibi sino alla loro consegna.

La D.A. dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi che intercorrono tra produzione e consumo siano ridotti al minimo.

#### **ART. 54– NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La D.A. dovrà garantire la distribuzione dei pasti rispettando il seguente rapporto minimo:

- Rapporto 50/1 tra numero utenti servizio (alunni + relativo personale adulto autorizzato) e personale addetto alla distribuzione

Nel caso in cui il valore risultante dal rapporto citato dovesse essere decimale e la prima cifra decimale fosse uguale o maggiore di 5, il valore dovrà essere approssimato in eccesso, in caso contrario in difetto.

Il tempo che intercorre tra il momento di arrivo del pasto ed il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa, alle temperature precedentemente indicate non dovrà mai superare i 30 minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature come sopra indicato. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la D.A. dovrà utilizzare unicamente il Centro di Cottura di proprietà dell'A.C.

Il servizio di distribuzione pasti presso le scuole sarà svolto dalla D.A. tramite proprio personale debitamente formato, secondo quanto indicato in fase di offerta come numero, mansioni e monte ore.

Prima di iniziare il servizio le addette alla distribuzione devono lavarsi le mani con sapone liquido sanitizzante e devono indossare indumenti (camice, grembiule) puliti ed il copricapo dovrà contenere tutta la capigliatura.

La distribuzione sarà effettuata al tavolo, mediante l'utilizzo di piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile, caraffe in plastica o policarbonato, tovaglette e tovaglioli a perdere in numero sufficiente per ogni commensale. E' prevista la soluzione self-service per le scuole medie. L'eventuale impiego di materiale monouso (piatti, bicchieri e posate di plastica), la cui fornitura deve essere a carico della D.A., è consentito, previa comunicazione all'A.C., solo nei casi di impossibilità di utilizzare lavastoviglie per guasti temporanei e, se necessario, per le diete speciali.

L'inizio della distribuzione dovrà avvenire solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere. Pertanto i contenitori termici devono essere aperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze.

La distribuzione del pane dovrà avvenire dopo la somministrazione del primo piatto e lo stesso non potrà essere posto a diretto contatto con il tavolo, ma riposto in appositi contenitori.

La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati, opportunamente standardizzati.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparecchio e/o pulizia.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà provvedere all'aggiunta di condimenti (sughi, brodi, formaggio, olio, aceto, sale, ecc.) in loco secondo le modalità preventivamente definite.

La distribuzione della frutta nelle scuole primarie avverrà durante la mattinata, in orari concordati con l'A.C..

Al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati.

Conclusa la distribuzione gli addetti devono indossare un'apposita divisa dedicata esclusivamente alle pulizie.

#### **ART. 55 – RISPETTO DELLE TEMPERATURE**

L'A.C., attraverso gli organismi preposti al controllo e/o mediante propri esperti, si riserva di effettuare in ogni momento dei controlli relativamente alle temperature degli alimenti.

Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della D.A. che sarà tenuto a sottoscrivere, mediante una firma di veridicità delle rilevazioni od a

contestarle subito facendo risultare il fatto a verbale. Qualora il rappresentante della D.A. non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con le eventuali motivazioni addotte per il rifiuto.

La D.A. dovrà provvedere a dotare il centro di cottura e i refettori delle scuole di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

#### **ART. 56 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)**

La D.A. del presente appalto è tenuta a porre in essere – per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, - tutte le attività necessarie per l’attuazione e l’implementazione del sistema di autocontrollo igienico (ispirato al sistema H.A.C.C.P.) come previsto dal Reg. CE n. 852/2004.

In particolare dovranno essere documentate dalla D.A. le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Cusano Milanino.

In relazione alle attività di cui sopra, la D.A. dovrà designare prima dell’inizio dell’appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della ditta medesima – la qualifica di “Responsabile dell’autocontrollo” per tutte le mense scolastiche comunali elencate nella precedente tabella n. 1 riportata all’art. 46.

Il responsabile dell’autocontrollo è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari. Il piano di autocontrollo ed il Responsabile dell'autocontrollo dovranno essere presentati all'A.C. che potrà richiedere le modifiche che riterrà opportune.

#### **ART. 57 – SANIFICAZIONE**

La D.A. dovrà provvedere, a proprie spese e cure, alla pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali adibiti a cucina e refettorio e servizi igienici annessi agli stessi, nonché di tutte le attrezzature e i prodotti necessari dovranno essere forniti dalla D.A.

Le pulizie devono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.

Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.

I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento, con relative etichette che contengano le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti.

Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature e le stoviglie devono essere riposte perfettamente asciutte nel luogo ad esse dedicato.

La D.A. si deve impegnare allo stoccaggio ed alla distribuzione delle sostanze detergenti evitando in ogni caso la promiscuità con le derrate alimentari, anche durante il trasporto.

#### **ART. 58 – SMALTIMENTO RIFIUTI**

Il deposito dei rifiuti dovrà avvenire, secondo criteri di raccolta differenziata, in appositi contenitori collocati all’esterno dei refettori, nel rispetto delle modalità previste dal regolamento per il servizio raccolta rifiuti e accordi con gli uffici comunali.

## **ART. 59 – CONTROLLI**

L'A.C., attraverso proprio personale o tramite terzi incaricati, si riserva di effettuare in qualsiasi momento controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato.

L'A.C. in particolare si riserva il diritto di procedere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e sulle caratteristiche delle derrate.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la D.A. è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

**Per ogni report compilato a seguito dei suddetti controlli e consegnato alla D.A. dovrà essere presentata risposta scritta.**

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- Controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di consegna e la distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al Centro Cottura, che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione mensa. Quest'ultima dovrà però essere programmata e concordata con il Direttore del Centro Cottura. Per le visite dei rappresentanti della Commissione Mensa dovranno essere messi a disposizione camici monouso.
- Controllo igienico-sanitario svolto dalla competente A.S.L. relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla D.A.
- Verifica sull'andamento complessivo del servizio da parte dei rappresentanti della Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica, i quali opereranno secondo quanto indicato nel relativo Regolamento per il funzionamento della Commissione Mensa, di cui verrà data copia alla D.A.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la D.A. dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare un piano di controllo, mediante campionatura di materie prime (vedi limiti microbiologici indicati nelle tabelle merceologiche), semilavorati e prodotti finiti e mediante T.A. di superfici, attenendosi alle tipologie e ai limiti microbiologici indicati nella tabella successiva. Le citate operazioni dovranno essere effettuate per tutte le mense servite, comprese quelle dei Centri Ricreativi Diurni.

**TABELLA N. 1 – TIPOLOGIA DI ANALISI DA ESEGUIRE E LIMITI MICROBIOLOGICI**

<b>Derrata/attrezzatura/superficie sanificata da analizzare</b>	<b>Tipologia di analisi microbiologiche da effettuare</b>	<b>Limiti microbiologici</b>
Prodotti di ristorazione cucinati	CMT	< 10 u.f.c./g.
	Coliformi	< 10 u.f.c./g.
	E.coli	Assenza in 1 g.
	S. aureus	< 10 u.f.c./g.
	Clostridi S.R.	< 10 u.f.c./g.
	Bacillus cereus	< 10 u.f.c./g.
	Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g.
	Salmonella spp.	Assenza in 25 g.
Attrezzature utilizzare per la porzionatura; bacinelle gastronorme (effettuazione di un tampone superficiale per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle suindicate superfici)	CMT	< 10 u.f.c./cm.
	Coliformi totali	< 0 u.f.c./cm.

La D.A. è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, l'A.C., ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa risoluzione del problema, imputando alla D.A. i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta. In casi di particolare gravità il comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla D.A. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'A.C. il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'A.C. di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla D.A. con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici indicati sia nella tabella sopra indicata sia nelle tabelle merceologiche.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla D.A. di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

## TABELLE MERCEOLOGICHE

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.lgs. n. 114/06. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007, al Reg. CE n. 1804/99, al Reg. CE n. 2491/2001 s.m.i. Le confezioni dei prodotti devono rispondere, per quanto concerne i materiali, a quanto indicato nel Reg. CE n. 1935/2004.

**L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere le schede tecniche dei prodotti forniti, indicanti:**

**descrizione del prodotto, ingredienti, cenni produttivi, caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche, modalità di conservazione.**

### CARNI BOVINE

Le carni bovine dovranno sottostare ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici.

Sugli imballaggi primari dovranno comparire etichette apposte in forma inamovibile contenenti le seguenti informazioni:

- a) Denominazione del prodotto con l'indicazione del taglio anatomico
- b) Stato fisico.
- c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- d) Termine di conservazione indicato chiaramente con la indicazione "Da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno.
- e) Modalità di conservazione.
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore – confezionatore.
- g) La sede di produzione e confezionamento.
- h) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratori di sezionamento.
- i) La data di produzione espressa in giorno, mese ed anno.
- j) Sull'imballaggio secondario deve essere fissato o stampato una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- k) Su ciascun imballo secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Integrati dalle ulteriori informazioni previste dall'etichettatura obbligatoria di cui al Regolamento CE vigente sulla rintracciabilità e provenienza della carne.

#### **Bovino adulto fresco**

La carne deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, in particolare devono presentare il bollo sanitario.



Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della normativa vigente.

Deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita. Inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria.

Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6.

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima=profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona=profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (scarso=sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta. L'odore dovrà essere quello tipico del prodotto stesso. Dovranno essere assenti odori, sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e peli.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni di legge, con temperatura durante il trasporto tra i 0° C e i + 4° C con tolleranza max + 7°C. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

La carne in giacenza dovrà avere una conservabilità di almeno 15 giorni.

Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; inoltre deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Deve essere priva di sostanze di attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli dei suddetti animali.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E.

I tagli anatomici richiesti sono noce, scamone, fesa, sottofesa e devono provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte, in particolare dovranno essere forniti allo stato fisico richiesto e in confezione sottovuoto.

Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%. **La sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto.** Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio. La confezione dovrà avere le seguenti caratteristiche:

⇒ Involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.

⇒ I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla normativa vigente in quanto a composizione e prove di migrazione.

⇒ Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

### **Vitello**

Per le condizioni generali si fa riferimento a quanto previsto per "Bovino adulto fresco". Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- ⇒ Animali della specie bovina unisex, classificati “VITELLO”.
- ⇒ Non deve aver subito azione di sostanze estrogene.
- ⇒ La carne deve essere di colore bianco –rosa chiaro lucente, ricoperta di un sottilissimo velo di grasso colore bianco, riconducibile alla cosiddetta “velatura”, tenera, a grana fine, consistente, di odore latteo.
- ⇒ Deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg. di peso a vivo.

I tagli richiesti sono i seguenti: della coscia la, sottofesa, la fesa, la noce e lo scamone mentre del quarto anteriore la punta, il fiocco reale ed il fesone di spalla.

Deve essere priva di sostanze di attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Dovranno essere fornite allo stato fisico richiesto ed in confezione sottovuoto, ben sgrassate e toelettate.

### **Suino fresco (lonza)**

La carne deve provenire da suini magroni (i quali devono essere alimentati con mangimi di origine vegetale), deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo “Qualità carne” o controllo “Allevamenti biologici” approvato da un ente certificatore autorizzato.

Deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario.

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta e non eccessivamente umida e rilassata, di consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni di legge con temperatura durante il trasporto tra i 0° C e i + 4° C, con tolleranza fino a + 7° C. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

La lonza in giacenza dovrà avere una conservabilità di almeno 15 giorni.

Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere confezionata sottovuoto.

Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Deve essere consegnata in confezioni intatte e sigillate.

I tagli di lonza senza osso devono essere di peso massimo 4/5 Kg.

## **CARNI AVICUNICOLE FRESCHE**

Sugli imballaggi primari dovranno comparire etichette apposte in forma inamovibile contenenti le seguenti informazioni:

- a) Denominazione del prodotto.
- b) Stato fisico.
- c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- d) Data di scadenza indicata chiaramente con la menzione “Da consumarsi entro” seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno (quest'ultimo facoltativo).
- e) Modalità di conservazione.
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore – confezionatore.

- g) La sede di produzione e confezionamento.
- h) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratori di sezionamento.
- i) La data di produzione espressa in giorno, mese ed anno.
- j) Sull'imballaggio secondario deve essere fissato o stampato una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- k) Su ciascun imballo secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Integrati dalle ulteriori informazioni previste dall'etichettatura obbligatoria di cui al Regolamento CE sulla rintracciabilità e provenienza della carne.

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio devono provenire da animali nati e allevati in Italia. Il pollame da cui sono state ottenute le carni deve essere stato abbattuto e sezionato esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati.

Le carni di coniglio devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati.

Le carni non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

Le confezioni dovranno essere conformi alla normativa vigente, i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Il peso complessivo delle singole confezioni all'interno dell'imballo secondario non deve mai essere superiore a kg. 15.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni di legge, con temperatura durante il trasporto di – 12° C. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

La carne deve provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti idonei ed autorizzati a norma delle disposizioni di legge. La ditta aggiudicataria deve produrre idonea certificazione in tal senso.

### **Cosce di pollo**

Il pollame deve provenire da animali freschi di allevamento di tipo industriale appartenenti alla cat.

A. Inoltre:

- ⇒ Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo.
- ⇒ Non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene.
- ⇒ La pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole, ecchimosi, macchie verdastre.
- ⇒ I pezzi devono essere ben toelettati senza eccedenza.
- ⇒ La pezzatura delle singole cosce deve essere tale da soddisfare le richieste indicate nelle tabelle dietetiche allegate al menù

I prodotti devono essere consegnati in confezioni intatte e sigillate.

### **Petto di pollo**

Il pollame deve provenire da animali freschi di allevamento di tipo industriale appartenenti alla cat.

A. Inoltre:

- ⇒ Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo.
- ⇒ Non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene.
- ⇒ I pezzi devono essere ben toelettati senza forcilla e senza eccedenza, esenti da residui sternali e cartilaginei
- ⇒ La pezzatura dei petti deve essere del peso minimo non inferiore a gr. 350.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni intatte e sigillate.

### **Fesa di tacchino**

Deve provenire da animale maschio di fresca macellazione, del peso di kg. 5/6, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena, dello sterno, può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni intatte e sigillate.

### **Coniglio**

Le carcasse di coniglio debbono esser ottenute da animali allevati in Italia, che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni, che non appartengano alla categoria dei riproduttori maschi e femmine, e che abbiano un peso morto variabile da kg. 1,2 a kg. 1,5.

I tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro brillante e grasso di colore bianco latte.

La resa in carne magra non deve essere inferiore al 65% compreso il calo di lavorazione.

## **SALUMI E INSACCATI**

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ed in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CEE. La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

### **Prosciutto crudo di parma – Prodotto DOP**

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da cosce suine nazionali. Inoltre deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine, dal Regolamento CE 852/853.

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

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

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e i 9 kg. e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

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

Deve avere inoltre l'etichetta con indicato "Prosciutto di Parma" seguito da "Denominazione di origine tutelata":

- a) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore.
- b) La sede dello stabilimento di confezionamento.
- c) La quantità netta.
- d) Il termine minimo di conservazione.
- e) Le modalità di conservazione.
- f) L'indicazione del lotto.

Ogni singolo prosciutto dovrà riprodurre sulla cute il marchio a fuoco della corona ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione o indicata in etichetta.

Il prodotto non dovrà avere odore o sapore di rancido, il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Il prosciutto dovrà essere in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge.

### **Prosciutto cotto senza polifosfati, caseinati e glutammati**

Deve essere ottenuto da coscia di suino di 1<sup>a</sup> qualità, senza polifosfati, proteine del latte e caseinati.

Il prodotto deve essere a pezzo intero e avere una pezzatura compresa tra i 7 e i 10 kg.

Deve essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido, non deve essere in eccesso.

Può essere preventivamente sgrassato.

Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

Le confezioni devono essere idonee, integre e sigillate; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

La data di scadenza non dovrà essere inferiore a 3 mesi.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a + 6°.

### **Bresaola – Prodotto IGP**

Prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina (IGP), derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottosso), avente un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Deve riportare bollo IGP come da normativa vigente

Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.

La superficie esterna deve essere priva in assoluto di grassi, di consistenza carnosa, la sezione deve essere uniformemente compatta, asciutta, di colorito rosso/bruno.

La pezzatura può variare da 3 a 4 kg.

Non deve avere macchie grigiastre o biancastre.

Non deve avere odore della superficie di sezione pungente o tipicamente acre per processo fermentativo in atto.

Non deve avere presenza di brunatura per eccesso di sale che si evidenzia dopo alcuni giorni sulla superficie di sezionamento.

Non deve avere presenza di seriosità all'interno delle confezioni sottovuoto (insufficiente stagionatura).

La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

L'umidità calcolata sulla parte magra dovrà essere del 58/62%.

## **PRODOTTI SURGELATI**

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

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

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18° C. Sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. In particolare le confezioni devono:

- Assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.
- Assicurare protezione da contaminazioni batteriche.
- Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.
- Non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- ⇒ Alterazioni di colore, odore o sapore.
- ⇒ Bruciature da freddo.
- ⇒ Fenomeni di putrefazione profonda.
- ⇒ Parziali decongelazioni.
- ⇒ Ammuffimenti.

Il test di rancidità deve essere negativo.

### **Pesce surgelato/congelato**

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

Ai sensi del D.P.R. 32780 e D.lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelati o surgelati non può superare i - 18° C.

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

La glassatura deve essere sempre presente (non superiore al 20% del peso netto) e deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere indicata sulle confezioni.

La pelle, se presente, deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazioni giallastre.

I filetti di pesce non devono presentare:

- ⇒ Grumi di sangue, pinne o resti di pinne.
- ⇒ Residui di membrane, parete addominale.
- ⇒ Colorazione anormale, attacchi parassitari.
- ⇒ Odore ammoniacale o comunque sgradevole.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (secondo classificazione FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Nei filetti non è ammessa alcuna spina.

Si richiede la provenienza da impianti riconosciuti.

Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma amovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:

- a) Denominazione di vendita.
- b) Nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore.
- c) Stato fisico: surgelato
- d) Zona di provenienza
- e) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE o paese terzo abilitato dalla CEE.
- f) Data di confezionamento e o surgelazione (mese e anno)
- g) T.M.C. (termine minimo di conservazione) espresso esclusivamente con la dizione: "da consumare preferibilmente entro .....".
- h) Peso del prodotto sgocciolato (al netto della glassatura)
- i) Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- j) Dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

Le tipologie di pesce richieste sono: filetti di platessa, halibut merluzzo.

### **Bastoncini di pesce impanati surgelati**

Sono parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo non precedentemente fritti.

Le carni devono essere:

- ⇒ Di colore bianco, devono essere assenti colorazioni anomale o macchie.
- ⇒ Di odore caratteristico (assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole)
- ⇒ Di sapore caratteristico, privo di retrogusti.

Inoltre deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.

La panatura non deve presentare colorazioni brunastre.

La grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

**Ortaggi e verdure surgelate – Prodotti BIO:** carote gelo, fagiolini gelo, piselli gelo

Le verdure surgelate devono possedere tutti i requisiti di cui alla Legge, soprattutto per quanto concerne la qualità, i tempi e i modi di surgelamento, la conservazione e prescritta etichettatura.

I prodotti vegetali surgelati devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

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

La data di conservazione deve essere superiore a 12 mesi.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.)

Gli ortaggi surgelati richiesti sono: fagiolini fini, piselli fini, cuori di carciofi, spinaci in foglia, asparagi, patate a spicchio, bietole, coste, fagioli, zucchine.

Per quanto riguarda il minestrone, il fornitore deve specificare le verdure che lo compongono e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure). Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10x10 (esclusi i legumi).

## **PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

### **LATTE**

Il latte pastorizzato fresco di alta qualità (da utilizzarsi sia per gli asili nido che per le merende delle scuole) e il latte UHT devono essere prodotti in conformità alla normativa vigente.

Il latte si presenta di colore bianco opaco, sapore dolciastro e odore gradevole; deve essere confezionato in contenitori a chiusura ermetica non suscettibili di manomissione; su ogni confezione devono essere riportati:

- ⇒ Il bollo sanitario, nel caso di piccole confezioni a sua volta imballate insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla;
- ⇒ La natura del trattamento termico subito dal latte;
- ⇒ Qualsiasi menzione in chiaro o in codice che consenta l'identificazione della data dell'ultimo trattamento termico;
- ⇒ Per il latte pastorizzato, la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato.

Il latte fresco deve essere utilizzato per il consumo diretto (merende e spuntini) mentre nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali deve essere consumato.

### **Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità**

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente.



Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei mantenendo le temperature richieste dalla normativa, max 6° C.

Il grasso deve essere non inferiore al 3,5%.

La data di scadenza è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico e deve essere riportata sulle confezioni. Queste ultime devono essere a perdere da lt. 5 o da lt. 1

Deve presentare al consumo:

⇒ Prova della fosfatasi alcalina negativa

⇒ Contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14% delle proteine totali

⇒ Prova della perossidasi positiva

### **Latte UHT parzialmente scremato**

Deve avere un termine minimo di conservazione di giorni 180 dalla data di confezionamento.

### **FORMAGGI**

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza della normativa vigente e riportare il bollo sanitario di riconoscimento CEE.

Si richiedono formaggi conformi alle norme di legge quali "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi".

I prodotti a denominazione di origine protetta, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue.

### **ETICHETTATURA**

In conformità a quanto previsto dalla normativa vigente sono previste le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- a) La denominazione di vendita.
- b) L'elenco degli ingredienti.
- c) La quantità netta o nominale ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, la quantità di prodotto sgocciolato.
- d) La data di scadenza.
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento; per i prodotti provenienti dagli altri paesi, può essere riportato, in sostituzione del nome del fabbricante, il nome o la ragione sociale e la sede del confezionatore ovvero del venditore stabilito nella CEE.
- f) Le modalità di conservazione.
- g) La dicitura di identificazione del lotto.
- h) Il luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto nei casi previsti dalla normativa vigente.
- i) Il numero di riconoscimento CEE attribuito allo stabilimento. Sui formaggi a denominazione di origine e tipici che sono commercializzati in parti preconfezionati devono risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono. Per la Mozzarella e i formaggi a pasta filata il valore massimo di furosina fissato dalle disposizioni vigenti è di 12 milligrammi sul 100 gr. di sostanza proteica. La Legge non prescrive un contenuto minimo di materia grassa per i formaggi diversi da quelli

a denominazione d'origine e a denominazione tipica, ma prevede che qualora il contenuto minimo, riferito alla sostanza secca, sia inferiore al 20% o compreso tra il 20 e il 35%, sull'etichetta sia indicato qualità "magra" o "leggera" del formaggio.

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto, ogni pezzo dovrà riportare in etichetta le indicazioni indicate sopra al punto.

I formaggi freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0° C e 4° C , consegnati entro 3 giorni dalla data di produzione e consumati non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

Sono ritenuti non idonei i prodotti che:

- ⇒ Si presentino insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni.
- ⇒ Si presentino con anomalie per quanto riguarda odore, sapore e stato fisico (spaccature, ragadi, macchie, gonfiore e colorazioni anomale).

Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, dato le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione.

Inoltre, si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, privilegiando, quando esiste il prodotto tutelato in commercio, il formaggio DOP.

Questi formaggi a denominazione di origine protetta sono di norma tutelati da un proprio consorzio.

Il Ministero delle Politiche Agricole, attraverso un Ente di certificazione riconosciuto cui è attribuito per decreto il compito di controllo sui prodotti tutelati, garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione che devono rispondere a uno specifico disciplinare di produzione.

Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue.

### **Asiago – Prodotto DOP**

E' un formaggio a denominazione d'origine. Il prodotto oggetto della fornitura deve avere una maturazione di almeno 20/40 giorni ed un contenuto minimo di grasso del 24% per il tipo non stagionato e una maturazione di ½ anni e contenuto in grassi minimo del 44% per il tipo stagionato. Deve presentare crosta liscia, regolare, elastica, pasta compatta con occhiature scarse di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino, a spaccatura concoide di sapore leggermente piccante.

### **Edamer**

Prodotto con latte intero pastorizzato, formaggio a pasta semidura, deve essere resistente alla pressione, al taglio deve presentarsi asciutto e mantenere la forma, confezionato in involucro tipo CRYOVAC.

### **Emmenthal**

Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione: la denominazione emmenthal è riservata ai prodotti svizzeri come da convenzione internazionale. Prodotto da puro latte vaccino.

Il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

L'emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.

#### **Fontina**

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 13.10.1955. Zona di produzione: attuale territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta. Prodotta di puro latte vaccino fresco. Il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca.

La pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

#### **Grana Padano – Prodotto DOP**

Formaggio a denominazione d'origine. Zona di produzione: la denominazione di grana padano indica la produzione a nord del Po. Il grasso minimo deve essere del 32% sulla sostanza secca.

Il colore della pasta deve essere bianco o paglierino. L'aroma e sapore della pasta deve essere fragrante e delicato. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro.

Deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura e deve avere la struttura della crosta: da 4 a 87 mm. Non deve contenere formaldeide residua. Deve essere idoneo ad essere grattugiato. Deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5. Confezione sottovuoto, 1/8 di forma che devono essere conformi alla Legge

#### **Montasio – Prodotto DOP**

Formaggio a denominazione d'origine. Deve essere prodotto con latte di vacca. Deve presentare crosta liscia, regolare, elastica. Il grasso minimo deve essere del 40% sulla sostanza secca. Deve essere stagionato almeno 2 mesi;

#### **Mozzarella**

Di forma sferica ovoidale o a treccia presenta le seguenti caratteristiche: pasta bianca, lattiginosa, morbidissima, con delicato sapore di latte o panna, mai acido, e con leggero aroma di diacetile; la crosta è sottilissima, morbida ed edibile e si lascia separare dalla pasta sottostante; struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente inferiori; superficie liscia e lucente.

Il grasso sulla sostanza secca deve essere non inferiore al 44%, l'umidità deve essere del 57% e la maturazione di 24 ore.

Deve essere confezionata in buste sigillate con liquido di governo; deve essere indicata la data di confezionamento; deve avere almeno 10 giorni di validità rispetto alla data di scadenza.

#### **Primosale**

Il primosale deve essere prodotto con latte vaccino intero; deve preservare colore paglierino e piccole occhiature omogenee e ben distribuite.

#### **Ricotta di vacca**

Deve essere di ottima qualità. Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche. Non deve presentare sapore, odore e colorazioni anomale, deve essere di struttura fissa e pastosa col sapore caratteristico dolce-delicato. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di trasporto: ricotta vaccina.

### **Taleggio**

La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nelle disposizioni di legge. I prodotti oggetto della fornitura devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Deve essere prodotto da puro latte vaccino intero fresco. Il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente rosata.

La pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

### **BURRO**

Deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di prima qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole.

Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati di vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve corrispondere alla seguente composizione: il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16%, il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80% e il contenuto di estratto secco non grasso dovrà essere del 2%.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche, confezionato in pani da Kg. 1.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico rilasciato da struttura legalmente riconosciuta comprovante la genuinità del prodotto sulla base della Legge.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dalla normativa vigente e il bollo sanitario.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta fornitrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza.

Per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Le temperature del prodotto durante il trasporto possono oscillare tra + 1° C e + 6° C.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 300 giorni di conservazione.

Il prodotto va utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

### **YOGURT – Prodotto BIO**

Dovrà essere magro, intero o alla frutta.

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti, relativamente all'attività dei batteri lattici.

L'alimento non deve contenere additivi alimentari e deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Lo yogurt, ovvero il latte fermentato acido, deve essere ottenuto da latte vaccino fresco addizionato a fermenti lattici vivi, non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi, deve contenere germi specifici (*LACTOBACILLUS BULGARICUS* e *STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità.

Lo yogurt alla frutta può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito. E' preferibile la fornitura di yogurt senza conservanti antimicrobici.

Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche. Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti.

Le confezioni dovranno essere da gr. 125 cad. e dovranno avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0° C e + 4° C e la sua conservazione a temperature non superiori a + 4° C.

### **BUDINI FRESCHI PASTORIZZATI**

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici di pastorizzazione e rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge. Le confezioni devono essere monodose da gr. 125/150 al gusto di vaniglia o cioccolato. Le confezioni devono essere sigillate, intatte ed esenti da difetti e insudiciamenti.

La temperatura di conservazione e di trasporto deve essere inferiore a + 4° C.

### **GELATO**

Il trasporto deve avvenire alla temperatura di - 10° C per i gelati alla frutta (sorbetti) e -15° C per gli altri gelati. Devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione. Devono avere una carica microbica nei limiti di legge. Deve essere in confezioni da gr. 50/60 cad.

Le tipologie di gelato richieste sono: coppette al gusto di panna e cacao, coppette al gusto di fragola e limone, biscotto.

### **PANNA DA CUCINA**

Può essere sterilizzata o pastorizzata. In questo caso deve essere conservata e trasportata a temperatura non superiore a + 4° C, salvo le tolleranze previste per il trasporto. Deve avere un contenuto di grasso minimo del 20%. Non devono essere presenti additivi.

## **FRUTTA , ORTAGGI E VERDURE FRESCHE**

Per i prodotti ortofrutticoli deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati.

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento CE per quanto riguarda il contenuto dei nitrati.

I prodotti oggetto della presente gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro alle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze delle scuole espresse nella presente disciplina.

La frutta deve essere appartenente alla cat. "I", di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) Presentare le peculiari caratteristiche merceologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione.
- b) Possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso netto.
- c) I frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nei magazzini di deposito.
- d) I frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà e alla stessa zona di produzione.
- e) I frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione.
- f) I frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.
- g) E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Si indicano alcune delle tipologie di frutta non esaustive di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

### **Albicocche**

Il calibro massimo è fissato a 30 mm. E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di gr. 60 o 70 con le tolleranze sopra descritte, ma consegnate distinte per peso.

### **Arance**

Il calibro minimo è fissato a 53 mm. Peso richiesto: frutti da gr. 150. Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.

### **Fragole**

Le fragole devono avere un calibro minimo di mm. 25 per la varietà a frutto grosso e di mm. 15 per la varietà a frutto piccolo.

### **Banane**

Il peso medio è compreso tra 145 e 175 gr. Il calibro tra i 40 e i 50 mm. Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

### **Uva Da Tavola**

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo è di gr. 150 per le uve ad acini grossi e di gr. 100 per le uve ad acini piccoli.

**Clementine - Mapo - Migawa**

Il calibro è fissato a 35 mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto. Devono essere privi di semi ed avere un contenuto minimo di succo del 40%.

**Mele**

Peso richiesto: frutti da gr. 150 per utilizzo crudo e da gr. 200 per forno. Devono essere delle seguenti varietà: golden, delicious, stark. Sono da escludere le mele con polpa farinosa.

**Pere**

Peso richiesto: frutti da gr. 150. Devono essere delle seguenti varietà: williams, abate, kaiser, tra quelle a migliore conservabilità.

**Pesche**

Peso richiesto: frutti da gr. 150. Possono essere a pasta gialla e a pasta bianca.

**Actinidie (Kiwi)**

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. Di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

**Susine e Prugne**

Il calibro minimo deve essere di 42 mm. Il calibro non deve essere inferiore a 25 mm.

**Limoni**

Il calibro minimo deve essere di 45 mm.

**Ciliege**

Devono essere provviste di peduncolo

**Angurie****Meloni**

Gli ortaggi devono appartenere alla cat. "I" e devono:

- a) Presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste.
- b) Essere di recente raccolta.
- c) Essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale.
- d) Essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei.
- e) In relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenente alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza.
- f) Essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.
- g) Essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batteri o fungini).
- h) I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento CE per quanto riguarda il contenuto dei nitrati.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- ⇒ Presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti.
- ⇒ Abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi).

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Si indicano alcune delle tipologie di ortaggi non esaustive di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

**Insalata**

Le tipologie richieste sono: lattuga, scarola, cicoria milano, romana, chioggia, iceberg.

**Finocchi**

Devono essere di buona qualità, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche, con radici asportate con un taglio netto alla base.

**Carote**

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.

**Cipolle e aglio**

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Non devono essere trattati con antigerminanti (raggi gamma).

**Patate**

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma). Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

**Pomodori per insalata**

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro due/tre giorni. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

**Pomodori per sugo**

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

**Odori (salvia, basilico, rosmarino)**

Devono corrispondere ai requisiti generali per le verdure sopra descritte.

**Sedano**



## **PRODOTTI DA FORNO E SFARINATI**

### **BISCOTTI SECCHI**

Devono essere secchi e a basso contenuto di grasso. Devono essere freschi e devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odori anomali. Inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla Legge.

### **DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI**

Sono prodotti con farina di frumento o di mais. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla Legge.

### **FARINA BIANCA TIPO 00**

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa prevista. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere da Kg. 1. La data di scadenza non dovrà essere inferiore a 8 mesi.

### **FARINA DI MAIS**

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato, per eccesso di umidità o altra causa nonché sostanze vietate dalla Legge. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa di crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti, rotture o altro. Le confezioni devono essere da Kg.1.

### **FETTE BISCOTTATE**

Devono essere prodotte in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentivi dalla Legge. Le confezioni devono essere chiuse e non presentare difetti. Il prodotto deve essere fresco e non deve presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegate possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

### **PANE COMUNE E INTEGRALE**

Prodotto con farine di tipo 0, 00 o integrale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge. E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici ad eccezione di quelli consentiti dalle attuali disposizioni legislative. Il contenuto di umidità massimo tollerato del pane è quello previsto dalla Legge.

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, con il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità alle norme vigenti.

I contenitori utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e preferibilmente, muniti di coperchio e, comunque, in modo che risulti al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel Centro Cottura sia presso i terminali di distribuzione.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

⇒ Crosta dorata e croccante.

⇒ La mollica deve essere morbida.

⇒ Alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

⇒ Il gusto e aroma non devono presentare anomalie di tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Se si utilizza pane integrale, questo sarà prodotto con farina integrale, derivata da frumento coltivato con metodi di agricoltura biologica: in tal caso dovrà essere prodotta documentazione analitica attestante la rispondenza ai requisiti per tali tipi di coltivazione mentre l'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica.

### **PANE GRATTUGIATO**

Il pane grattugiato deve essere ottenuto esclusivamente da pane secco e conforme alla Legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

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

### **PAN CARRE'**

Il pan carrè deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

Deve essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe.

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E PASTA INTEGRALE**

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione ed acidità riportate nelle norme di legge.

Il prodotto deve essere confezionato con sfarinato di semola di grano duro con le caratteristiche stabilite dalla normativa vigente.

Deve essere ottenuta dalla trafilazione e dalla laminazione e successivi essicamenti di un impasto preparato esclusivamente con farina di semola di grano duro ed acqua.

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico.

Il prodotto deve essere in perfetto stato di conservazione, deve avere odore gradevole, aspetto uniforme, ben "scolpita" e, se sottoposta alla pressione digitale o con utensile apposito, dovrà fratturarsi similmente al vetro. Dovrà offrire elevata resistenza alla cottura.

Non deve avere odori impropri, specie di "vecchio" o di rancido o con presenza di iniziali muffe o di altri difetti quali: deformità, venature, crepe, frantumazioni, punti bianchi, punti neri, infestata da insetti, aree di disidratazione.

Sottoposta all'analisi chimica non dovrà presentare una umidità superiore al 12,50% né una percentuale di sostanze azotate inferiore al 12%.

L'acidità in gradi non dovrà superare il 5%.

Deve essere garantita la fornitura di diversi tipi di pasta.

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

⇒ Tempo di cottura.

⇒ Resa (aumento di peso con la cottura).

⇒ Tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolaste, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità).

La data di scadenza non dovrà essere superiore a 18 mesi.

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

La pasta di semola integrale deve rispondere ai requisiti della normativa vigente, in particolare deve essere costituita da: semola integrale, cellulosa max 1,60%, glutine secco min. 10-15%, ceneri max 1,40%, antiossidante (acido ascorbico). E' accettata anche la seguente composizione: semola di grano duro, cruschetto di grano, cellulosa microcristallina, antiossidanti (acido ascorbico). Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa di legge.

#### **PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA**

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Gli imballaggi devono riportare in lingua italiana il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla Legge), e la data di scadenza. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Il rapporto pasta e ripieno deve essere 80/20 per quelli a base di carne e 60/40 per quelli di magro;

Il prodotto deve essere trasportato a temperatura non superiore a 10° C e conservata in frigorifero.

Deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

#### **GNOCCHI FRESCHI CON PATATE**

Gli gnocchi devono essere forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione.

Devono essere esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione. Gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi alla normativa vigente. Devono essere trasportati a temperatura non superiore a 10° e conservati in frigorifero.

Il prodotto deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

## **GENERI VARI**

### **ACETO BIANCO**

Deve avere una acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%. Ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente sulla produzione e commercializzazione degli agri.

### **CAMOMILLA**

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

### **CIOCCOLATO AL LATTE E CACAO AMARO IN POLVERE**

Il cioccolato al latte deve contenere almeno il 25% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 14% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 3,5% di grasso del latte, non più del 55% di saccarosio.

### **CONFETTURE DI FRUTTA**

Devono essere del tipo extra, cioè contenuti un minimo del 45% di polpa di frutta.

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

Il sapore, l'aroma ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- ⇒ Caramellizzazioni degli zuccheri
- ⇒ Cristallizzazione degli zuccheri
- ⇒ Sapori estranei
- ⇒ Ammuffimenti
- ⇒ Presenza di materiali estranei

Il prodotto deve essere in confezioni di vetro da gr. 400 o in conf. monodose da circa 25 gr..

### **LEGUMI SECCHI – Prodotti BIO**

I legumi devono avere le seguenti caratteristiche:

- ⇒ Di pezzatura omogenea, puliti.
- ⇒ Sono ammessi leggeri difetti di forma
- ⇒ Sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali.
- ⇒ Privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.).
- ⇒ Privi di residui di pesticidi usati in fasi di produzione o stoccaggio
- ⇒ Uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le tipologie richieste sono: fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, ceci.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni devono essere da kg. 5 massimo, in sacchetti idonei per alimenti e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

### **LIEVITO CHIMICO**

Il prodotto, differenziato per la preparazione di alimenti dolci e salati, deve essere consegnato in bustine, sigillate, intatte ed esenti da difetti.

### **LIMONE IN BOTTIGLIA**

Il prodotto deve essere consegnato in bottiglie di vetro da lt. 1, sigillate, intatte ed esenti da difetti.

### **MIELE**

Il prodotto deve essere consegnato in barattoli di vetro da kg. 1, sigillati, intatti ed esenti da difetti.

### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – Prodotto BIO**

Per olio extravergine si intende il prodotto le cui caratteristiche sono quelle previste dal Reg. CEE. 702/07 e ss.mm. e integrazioni.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr. /100 gr.

L'olio dovrà essere di origine preferibilmente italiana.

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

Deve essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

L'olio deve essere in bottiglie di vetro di colore scuro, da lt. 1, con un sistema di chiusura igienicamente corretto e che abbia, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie devono essere sempre mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Deve essere utilizzato a crudo come condimento delle verdure o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni, così come previsto in menù.

### **OLIO DI OLIVA**

Per olio di oliva si intende il prodotto le cui caratteristiche sono quelle previste dal Reg. CEE. 702/07. Deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g /100 g. L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato

Deve essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

L'olio deve essere in bottiglie di vetro, da lt. 1, con un sistema di chiusura igienicamente corretto

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie devono essere sempre mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Deve essere utilizzato come condimento nelle cotture, così come previsto in menù.

### **OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA DENOCCIOLATE**

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, riportato sulle etichette.

La banda stagnata utilizzata per l'imballaggio del prodotto deve possedere i requisiti riportati dalla normativa vigente.

### **ORZO PERLATO E FARRO DECORTICATO – Prodotto BIO (orzo perlato)**

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco/giallo paglierino.

Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

### **ORZO SOLUBILE**

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

### **PESTO**

Non deve presentare odore o sapori anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

### **POMODORI PELATI SALSATI – Prodotto BIO**

I pomodori devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopra citate.

Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, per confezioni di peso da 3 kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- ⇒ Denominazione e tipo di prodotto.
- ⇒ Peso sgocciolato
- ⇒ Peso netto
- ⇒ Nome della ditta produttrice.
- ⇒ Nome della ditta confezionatrice
- ⇒ Luogo di produzione
- ⇒ Ingredienti impiegati in ordine decrescente
- ⇒ Data di scadenza

Il prodotto deve avere una conservabilità non superiore a 2 anni.

### **PREPARATO PER BRODO IN PASTA**

Deve essere di varietà vegetale, esente da glutammato monosodico.

Il prodotto deve corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle Leggi in materia e particolarmente concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini.

Il preparato deve essere di colore più o meno scuro, deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.

Le confezioni dovranno essere da Kg. 1 in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile e da conservare in luogo asciutto.

Per la produzione, conservazione, distribuzione dovranno essere osservate in particolare le norme di carattere igienico.

Il prodotto è da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti.

### **RISO PARBOILED**

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

### **SALE GROSSO E FINO**

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o da tavola raffinato. E' richiesto l'uso di sale iodurato. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

### **SPEZIE ED AROMI**

I prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.

### **SUCCHI DI FRUTTA**

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dalla normativa vigente.

Si deve usare zucchero consentito dalla legge oppure fruttosio, eccetto che per i succhi di frutta di pera e mela.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Il prodotto deve essere privo di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico ed ascorbico come antiossidante.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa di legge e riportare le seguenti indicazioni:

⇒ Denominazione a loro riservata

- ⇒ Elenco e ingredienti, ivi compresi gli additivi e la qualità
- ⇒ Nome della ditta produttrice
- ⇒ Nome della ditta confezionatrice
- ⇒ Luogo di produzione
- ⇒ La menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri
- ⇒ Il termine minimo di conservazione

Il prodotto deve essere in confezioni tetrabrik da lt. 1 o da ml. 200.

### **THE IN BRIK**

Il prodotto non deve presentare difetti o alterazioni di nessun genere. Le confezioni devono essere integre, sigillate ed esenti da difetti o insudiciamenti.

### **THE IN BUSTINE MONOPORZIONE**

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc. Inoltre non deve presentare sapore o odore estranei ed essere conforme alla normativa vigente. Le confezioni devono essere integre ed intatte. Ogni sofisticazione è vietata.

Il prodotto deve presentarsi a foglia lunga in confezioni per comunità da kg. 1.

### **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA**

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento devono essere quelli previsti dalla normativa vigente.

All'atto dell'apertura della scatola il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio di oliva, non deve emanare odore sgradevole, deve essere di trancio intero, di colore chiaro.

Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

### **UOVA PASTORIZZATE**

Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le confezioni dovranno essere da 1, 2, 5 Kg. Deve essere mantenuto ad una temperatura compresa fra i 4° C e i 10° C.

Qualora nel menù fossero inserite le Uova sode, le stesse dovranno essere "condizionate" e veicolate a + 4° C.

### **VANILLINA**

Il prodotto deve essere consegnato in bustine sigillati, intatte ed esenti da difetti.

### **ZAFFERANO**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi alle norme di legge.



### **ZUCCHERO SEMOLATO**

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Le confezioni devono riportare:

⇒ Peso netto

⇒ Nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE

⇒ La sede dello stabilimento produttore

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (filth-test).

### **ZUCCHERO A VELO**

## **PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI**

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" nel menù della ristorazione scolastica risponde alla esigenza di fornire prodotti adeguati ai piccoli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare. Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dalle norme di legge, concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare e che necessitano dell'autorizzazione del ministero della salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dalla normativa vigente per quanto concerne l'etichettatura generale e per quanto concerne i prodotti destinati ad una alimentazione particolare e cioè:

- Denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- Elenco di ingredienti;
- Gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- Peso netto;
- Termine minimo di conservazione;
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessario l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- Le istruzioni per l'uso;
- Il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr. o 100 ml. di prodotto.
- L'indicazione in chilocalorie (Kcal) e in chiloyoules (KJ) del valore energetico;
- Il nome e la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE;
- La sede dello stabilimento;
- Analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

### **Latte/alimento dietetico**

E' una categoria molto ampia in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio (indicato nella diarrea, oltre che in specifiche intolleranze) e il latte senza proteine del latte vaccino (indicato nella allergie).

### **Latte di soia**

E' un particolare tipo di alimenti dietetico, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia; normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio). E' un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranza al lattosio o al galattosio).

### **Prodotti da forno e paste senza glutine**

A titolo esemplificativo la pastina senza glutine può avere una composizione tipo:

Proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

Le proteine devono provenire da latte o uova, unicamente, deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Se sono anche senza latte, senza lattosio, senza uova, gli ingredienti che possono essere contenuti: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni dovranno avere un peso di gr. 250.

**Pane bianco**

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 gr. di prodotto:

proteine gr. 2,5

Lipidi gr. 1,5

Carboidrati gr. 40

Fibra alimentare gr. 8

Ceneri gr. 1

Umidità gr. 47

**Farina per celiaci**

Il prodotto dovrà essere senza glutine e senza uovo, di peso netto di gr. 500.

Analisi media per 100 gr. di prodotto:

Proteine gr. 6,38

Lipidi gr. 0,6

Carboidrati gr. 75,59

Ceneri gr. 2,19

Umidità gr. 8,9

Fibra alimentare gr. 8,9

**Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci**

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte, lattosio, uova.

Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plumcakes, dolce al limone, dolce al cioccolato.

**Yogurt di soia**

Ingredienti: estratto di soia (71%) – zucchero – sciroppo di glucosio – olio vegetale emulsionante: mono – e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio – carragenani – gomma di guar, aromi.

Proteine del latte inferiori a 0,1 gr. – lattosio inferiore a 0,1 gr.

**Budino di riso**

Ingredienti: succo di mele (42%), acqua, purea di pere (21%), riso (8,4%), addensante: gomma xanthano, agar – agar, sale marino, scorza di limone, aspergillus aryzae.

## **PRODOTTI BIOLOGICI**

I prodotti biologici da fornire sono: olio extravergine di oliva, pomodori pelati salsati, orzo perlato, yogurt, legumi, carote gelo, fagiolini gelo, piselli gelo

Devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE n. 834/2007 oltre alle indicazioni obbligatorie previste dal D.Lgs. 109/1992 e successive modifiche sull'etichettatura dei prodotti provenienti da agricoltura biologica va apposta l'indicazione aggiuntiva secondo quanto stabilito dal Regolamento stesso.

Vi dovranno essere presenti le sigle dei codici: IT (=Italia), una sigla di tre lettere che rappresenta l'Organismo di controllo; il codice del produttore; "T" per i prodotti trasformati oppure "F" per i prodotti freschi; il codice del prodotto rilasciato dall'Organismo di controllo.

## **PRODOTTI A MARCHIO CONTROLLATO**

La ditta deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- Prosciutto crudo di Parma (DOP)
- Asiago (DOP)
- Montasio (DOP)
- Grana Padano (DOP)
- Bresaola della Valtellina (IGP)

I suddetti prodotti dovranno riportare in etichetta i marchi previsti e stabiliti dal Reg. CE 1898/2006.