

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

PERIODO:
1 GENNAIO 2015 – 31 DICEMBRE 2018
CIG 5518080FA7

PARTE I
DISCIPLINARE DI GARA

PARTE II
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

PARTE III
TABELLE MERCEOLOGICHE

Legenda:

D.C. : ditta concorrente

A.C. : Amministrazione Comunale

D.A.: ditta aggiudicataria

ARCA: Agenzia degli acquisti della Regione Lombardia - Gestore della piattaforma SINTEL

INDICE PARTE I
DISCIPLINARE DI GARA

ARTICOLO	TITOLO
ART. 1	Oggetto dell'appalto
ART. 2	Durata dell'appalto
ART. 3	Valore dell'appalto
ART. 4	Soggetti ammessi
ART. 5	Avvalimento
ART. 6	Sopralluogo
ART. 7	Procedura di gara
ART. 8	Criteri di aggiudicazione
ART. 9	Modalità di presentazione dell'offerta
ART. 10	Modalità di assolvimento dell'imposta di bollo sui documenti informatici
ART. 11	Cauzione provvisoria
ART. 12	Documentazione amministrativa - requisiti di partecipazione
ART. 13	Offerta tecnica
ART. 14	Offerta economica
ART. 15	Offerte anormalmente basse
ART. 16	Apertura delle offerte e aggiudicazione
ART. 17	Subappalto
ART. 18	Cauzione definitiva
ART. 19	Responsabilità e 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
ART. 27	Dietista
ART. 28	Cuoco
ART. 29	Commissione Mensa
ART.30	Personale
ART. 31	Contratto e spese contrattuali
ART. 32	Penalità e sanzioni
ART. 33	Divieti
ART. 34	Pagamenti
ART. 35	Revisione prezzi
ART. 36	Tracciabilità dei flussi finanziari
ART. 37	Fornitura documentazione per contributi ce
ART. 38	Risoluzione, recesso, decadenza
ART. 39	Disdetta del contratto da parte dell'aggiudicatario
ART. 40	Controversie
ART. 41	Trattamento dati personali
ART. 42	Consegna e restituzione locali ed attrezzature
ART. 43	Esecuzione in pendenza di stipula
ART. 44	Rinvio a norme vigenti
ART. 45	Gestione informatizzata rilevazione pasti

PARTE I

DISCIPLINARE DI GARA

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. 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 pasticosì come dettagliatamente definito negli articoli successivi.
2. 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

1. L'appalto avrà durata di quattro anni dall'1 gennaio 2015 al 31 dicembre 2018 e si articolerà annualmente secondo il calendario scolastico e secondo il calendario dei Centri Ricreativi Diurni.
2. L'A.C., nel rispetto della normativa vigente, si riserva di valutare la possibilità di procedere al rinnovo dell'appalto, ovvero di dare corso a procedura negoziata con l'aggiudicatario per un periodo massimo di ulteriori 4 (quattro) anni, ove ravvisi l'interesse pubblico e a fronte del buon andamento del servizio. Per dare corso all'eventuale rinnovo, è necessario che non vi siano state contestazioni rilevanti ai fini della qualità, efficienza ed efficacia nell'operato dell'aggiudicatario nel corso del periodo di durata del contratto.
3. 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

1. L'importo stimato dell'appalto, per le quantità e le caratteristiche previste, rapportate al valore del pasto posto a base d'asta - è di **€ 3.460.000,00** iva esclusa per presumibili: n. 190.000 pasti annui per tutte le scuole di Cusano Milanino, n. 4.200 pasti anziani annui e i generi alimentari dettagliati nell'allegato H.
2. Ai soli effetti della possibilità contemplata all'art. 2 comma 2 del presente capitolato, il valore globale presunto dell'appalto è stimato in **€ 6.920.000,00** ovvero comprensivo dell'eventuale rinnovo per altri 4 anni.
3. 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.

4. L'A.C. stipulerà con la D.A. un contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del sopra indicato servizio.
5. **Il costo di ogni singolo pasto** – come da art. 46 comma a), b) e c) - **posto a base d'asta è di € 4,20** (iva esclusa) **di cui € 0,01** non assoggettabili a ribasso (oneri per sicurezza in fase di esecuzione del servizio).

ART. 4 – SOGGETTI AMMESSI

1. 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

1. 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.
2. Per quanto non espressamente riportato si rimanda a quanto previsto dall'art. 49 del D.lgs. 163/2006.

ART. 6 – SOPRALLUOGO

1. I concorrenti per partecipare alla gara devono effettuare un sopralluogo tecnico presso il Centro di Cottura e presso i refettori.
2. Ai fini dell'effettuazione del suddetto sopralluogo tecnico sugli immobili interessati dall'appalto, i concorrenti, mediante la funzionalità della piattaforma “Comunicazioni della procedura” entro le ore 12.00 dei quindici giorni precedenti la data ultima di ricezione delle offerte, devono inoltrare una richiesta di sopralluogo indicando, nome, cognome e relativi dati anagrafici delle persone incaricate. La Stazione Appaltante invierà risposta mediante lo stesso canale.
3. Ciascun concorrente può indicare al massimo tre persone. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da più concorrenti e, qualora ciò si verifici, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.
4. Il sopralluogo viene effettuato nei soli giorni stabiliti dalla Stazione Appaltante; data e ora del sopralluogo saranno comunicati mediante la funzionalità della piattaforma “Comunicazioni della procedura”.
5. In caso di inagibilità di alcuni refettori verranno comunicate le modalità per recuperare le informazioni necessarie.

ART. 7 – PROCEDURA DI GARA

1. Trattandosi 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.
2. 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. 49 - Avvalimento*
 - *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. 81 - Criteri per la scelta dell'offerta migliore*
 - *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 - Adeguamenti dei prezzi*
 - *Art. 116 - Vicende soggettive dell'esecutore dell'appalto*
3. Le richieste di partecipazione alla presente gara non vincolano in alcun modo l'Ente a procedere all'aggiudicazione del servizio oggetto del presente capitolato.
4. 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.
5. La presente gara viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi del D.Lgs. 163/2006.
6. La Stazione Appaltante, Comune di Cusano Milanino, utilizza il Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo Internet corrispondente all'URL www.centraleacquisti.regione.lombardia.it.
7. I partecipanti alla gara dovranno inserire nella piattaforma Sintel la documentazione indicata ai successivi artt. 12, 13 e 14, che costituirà l'offerta, debitamente firmata digitalmente, **entro l'8 SETTEMBRE 2014.**

8. Ogni operazione effettuata attraverso il Sistema:
 - è memorizzata nelle registrazioni di Sistema, quale strumento con funzioni di attestazione e tracciabilità di ogni attività e/o azione compiuta a Sistema;
 - si intende compiuta nell'ora e nel giorno risultante dalle registrazioni di Sistema.
9. Le registrazioni relative ai collegamenti ed alle relative operazioni effettuati al Sistema nell'ambito della partecipazione alla presente procedura sono conservate nel Sistema e fanno piena prova nei confronti dei relativi utenti, ai sensi dell'art. 289 del D.P.R. 207/2010. Tali registrazioni hanno carattere riservato e non saranno divulgate a terzi, salvo ordine del giudice o in caso di legittima richiesta di accesso agli atti, ai sensi della Legge n. 241/1990.
10. I concorrenti, con la partecipazione alla procedura, accettano e riconoscono che tali registrazioni costituiscono piena prova dei fatti e delle circostanze da queste rappresentate con riferimento alle operazioni effettuate su Sintel.
11. L'Agenzia Regionale Centrale Acquisti (in seguito ARCA) è "Gestore del Sistema" e responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 196/2003. La stessa Agenzia cura l'adozione di tutte le misure previste dal D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. ed è altresì incaricata della conservazione delle registrazioni del sistema e della documentazione di gara ai sensi dell'art. 16 c. 3 del D.G.R. 6/4/2011 n. IX/1530.
12. La conservazione della gara è demandata alla Stazione Appaltante che ne rimane responsabile, ai sensi dell'art. 16, c. 3 della D.G.R. 6/4/2011 n. IX/1530.
13. I concorrenti esonerano la Stazione Appaltante e ARCA da qualsiasi responsabilità relativa a malfunzionamenti, difetti o vizi di Sintel, fatti salvi i limiti inderogabili previsti dalla legge.
14. I concorrenti esonerano altresì la Stazione Appaltante e ARCA da ogni responsabilità relativa a qualsivoglia malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere, attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni, il sistema medesimo.
15. Ove possibile, ARCA comunicherà anticipatamente agli utenti registrati al Sistema gli interventi di manutenzione sul sistema stesso. I concorrenti, in ogni caso, prendono atto ed accettano che l'accesso al Sistema utilizzato per la presente procedura potrà essere sospeso o limitato per l'effettuazione di interventi tecnici volti a ripristinarne o migliorarne il funzionamento o la sicurezza.
16. I concorrenti sono consapevoli del fatto che qualsivoglia loro intervento avente come fine e/o effetto quello di turbare, alterare, sospendere o impedire indebitamente il normale funzionamento del Sistema, oltre a comportare le eventuali responsabilità civili e penali previste dalla legge, può determinare la revoca della registrazione al Sistema, l'impossibilità di partecipare alla procedura di gara e/o comunque l'esclusione dalla medesima.
17. ARCA si riserva di segnalare qualsiasi fatto rilevante all'Autorità Giudiziaria e/o all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici per gli opportuni provvedimenti di competenza.
18. I concorrenti si impegnano a manlevare e tenere indenne la Stazione Appaltante e ARCA, anche nella sua qualità di Gestore del Sistema, risarcendo qualunque costo, danno, pregiudizio ed onere (ivi comprese le spese legali) che dovessero essere sofferti da questi ultimi a causa di un

utilizzo scorretto o improprio del sistema e, comunque, a causa di qualsiasi violazione della normativa vigente e della disciplina della presente procedura.

19. L'uso della piattaforma Sintel è disciplinato, oltre che dal presente documento, dai documenti denominati "Manuali" presenti e scaricabili dal sito: www.arca.regione.lombardia.it. Nel caso di contrasto o incompatibilità tra le disposizioni di cui ai suddetti Manuali e la documentazione di gara, prevale quanto disposto da quest'ultima.
20. Al fine di partecipare alla presente procedura, il concorrente deve essere dotato della necessaria strumentazione tecnica ed informatica (software ed hardware), dei collegamenti alle linee di telecomunicazione necessari per il collegamento alla rete Internet, di una firma digitale in corso di validità rilasciata da un organismo appartenente all'elenco pubblico dei certificatori riconosciuti dal DigitPA, tutto ai sensi del D.Lgs. 177/2009 e della ulteriore normativa vigente in materia.
21. L'accesso alla piattaforma Sintel è possibile utilizzando un sistema dotato dei seguenti requisiti minimi:
 - Dimensioni dello schermo 15 pollici e risoluzione 800x600, con numero colori 256;
 - Accesso Internet con una velocità di 1 Mb/sec;
 - Abilitazione del browser alla navigazione in SSL a 128 bit.

Per la navigazione i seguenti browser risultano essere compatibili con la piattaforma Sintel in tutte le rispettive funzionalità:

- Internet Explorer 7, 8 e 9;
- Mozilla Firefox 10 e superiori;
- Google Chrome.

È possibile l'utilizzo di browser diversi da quelli elencati, per i quali non è garantita l'effettiva compatibilità con la piattaforma. Per un utilizzo ottimale si raccomanda comunque l'impiego di Mozilla Firefox 10 e superiori.

Ai fini dell'espletamento di tutti i passaggi relativi alle procedure di gara, è necessario dotarsi di programmi per l'apposizione e la lettura della firma digitale, quali Dike e Digital Sign.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware e del software restano ad esclusivo carico degli utenti finali della piattaforma Sintel.

22. La piattaforma Sintel comunica con gli utenti registrati attraverso Posta Elettronica Certificata (PEC) per tutte le comunicazioni afferenti alle procedure di gara inviate direttamente dalla casella di posta Sintel. Pertanto, in sede di registrazione alla piattaforma, i concorrenti devono obbligatoriamente indicare un indirizzo di PEC commerciale acquistata da un gestore autorizzato.
23. In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) o Consorzio costituendo, è sufficiente la registrazione a Sintel della capogruppo mandataria, senza che sia necessaria la registrazione di tutti i soggetti facenti parte del R.T.I. o Consorzio. Peraltro, l'operatore già registrato che intenda presentare offerta quale mandataria designata di un R.T.I. o Consorzio

deve effettuare una nuova registrazione all'interno della quale vengono individuati gli operatori mandanti.

24. L'utenza creata in sede di registrazione è necessaria per ogni successivo accesso alle fasi telematiche della procedura. L'operatore è tenuto a non diffondere a terzi la chiave di accesso a mezzo della quale verrà identificato dal sistema.
25. Il concorrente ottiene l'utenza attraverso il legale rappresentante, ovvero un procuratore (generale o speciale) abilitato a presentare l'offerta, che si obbliga a dare per rato e valido l'operato compiuto dai titolari e/o utilizzatori delle utenze riconducibili all'interno del sistema all'operatore economico medesimo; ogni azione da questo compiuta all'interno del sistema si intenderà, pertanto, direttamente imputabile all'operatore registrato.

ART. 8 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. 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. 13 e 14 del presente capitolato d'appalto.
2. L'Amministrazione provvederà ad aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida e si riserva comunque di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 81 comma 3 del citato Decreto.
3. L'aggiudicazione sarà effettuata alla ditta che avrà riportato il punteggio più alto, risultante dalla somma del punteggio assegnato all'offerta tecnica e a quella economica. In caso di parità l'aggiudicazione avverrà alla ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio relativamente all'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.
4. Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara nominata dal Dirigente dell'Area dei Servizi alla Persona.
5. 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, e nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento di attuazione ed esecuzione del Codice dei Contratti, approvato con D.P.R. 207 del 05/10/2010, come segue:

PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO: 100 punti
così suddivisi

ELEMENTI		PUNTEGGIO MASSIMO
A	OFFERTA TECNICA	60
B	OFFERTA ECONOMICA	40

6. Per l'ammissione alla fase di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, le ditte dovranno aver raggiunto un punteggio minimo di 35/60 punti in ordine alla voce offerta tecnica.
7. Le ditte che non raggiungessero tale valutazione verranno automaticamente escluse dalla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

ART. 9- MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

1. L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse al Comune di Cusano Milanino in **formato elettronico attraverso la piattaforma Sintel**. La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata di Sintel, che consentono di predisporre:
 - una busta telematica contenente la documentazione amministrativa;
 - una busta telematica contenente l'offerta tecnica;
 - una busta telematica contenente l'offerta economica.
2. Al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata attraverso Sintel. Il semplice caricamento (*upload*) della documentazione di offerta su Sintel non comporta l'invio dell'offerta alla Stazione Appaltante. L'invio dell'offerta avverrà soltanto mediante l'apposita procedura da effettuarsi al termine e successivamente alla procedura di redazione, sottoscrizione e caricamento su Sintel della documentazione che compone l'offerta. Il Concorrente è tenuto a verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti da Sintel per procedere all'invio dell'offerta. Sintel darà comunicazione al concorrente del corretto invio.
3. Eventuali richieste di informazioni complementari e/o di chiarimenti sull'oggetto e sugli atti della procedura e ogni richiesta di notizia utile per la partecipazione alla procedura o sullo svolgimento di essa devono essere presentate in lingua italiana e trasmesse al Comune di Cusano Milanino per mezzo della funzione "*Comunicazioni della procedura*" presente sulla piattaforma Sintel **entro le ore 12.00 dell'1 SETTEMBRE 2014**. Le risposte ai chiarimenti saranno comunicate a tutti i concorrenti, attraverso la stessa funzione.
4. Eventuali integrazioni alla documentazione di gara o risposte a richieste di chiarimento pervenute dai partecipanti, verranno pubblicate in piattaforma e sul sito istituzionale del Comune come integrazione alla documentazione di gara.
5. Ogni documento relativo alla presente procedura dovrà essere redatto in ogni sua parte in lingua italiana ed in conformità a quanto previsto dalla documentazione di gara; ciascun documento dovrà essere presentato in **formato elettronico e sottoscritto dal fornitore con "firma digitale"** di cui all'art. 1, comma 1, lettera s), del D.Lgs. n. 82/2005.

Resta in ogni caso di esclusiva competenza e responsabilità del fornitore verificare che la propria documentazione sia effettivamente e correttamente sottoscritta con firma digitale.

Qualora sia richiesto dal sistema ovvero qualora il concorrente preveda il caricamento di numerosi file utilizzando un formato di compressione dei file aggregati in un unico file, **tutti i singoli file in esso contenuti dovranno essere firmati digitalmente**.
6. Dell'esito della procedura verrà data tempestiva comunicazione ai partecipanti alla selezione sulla piattaforma Sintel e mediante pubblicazione sul sito Internet dell'Ente ed all'Albo Pretorio.

ARTICOLO 10 - MODALITA' DI ASSOLVIMENTO DELL'IMPOSTA DI BOLLO SUI DOCUMENTI INFORMATICI

1. L'offerta economica presentata mediante documento informatico è soggetta ad imposta di bollo. L'imposta di bollo sui documenti completamente smaterializzati non può essere assolta in modo tradizionale mediante l'apposizione della marca da bollo sul supporto cartaceo, ma deve essere assolta in forma virtuale con le modalità indicate nel Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 24/1/2004 "Modalità di assolvimento degli obblighi fiscali relativi ai documenti informatici ed alla loro riproduzione in diversi tipi di supporto".
2. Ai sensi dell'art. 7, comma 1, del citato decreto, il soggetto, per assolvere l'imposta di bollo sui documenti informatici, deve effettuare:
 - Una comunicazione preventiva,
 - Il versamento dell'imposta,
 - Una comunicazione consuntiva.
3. Il concorrente che ha già effettuato la comunicazione preventiva per i propri documenti informatici, rilevanti ai fini tributari, potrà utilizzare la stessa per assolvere all'imposta di bollo sui documenti di gara. Il concorrente che non ha già effettuato tale comunicazione, procederà ad inviare la stessa tramite raccomandata con avviso di ricevimento all'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate competente, ovvero mediante posta elettronica certificata (PEC), nella quale comunicherà, oltre ai propri identificativi (denominazione, codice fiscale, ecc.) di voler assolvere all'imposta di bollo in modo virtuale sui documenti informatici prodotti partecipando ad appalti telematici proposti da Pubbliche Amministrazioni.
4. Nella comunicazione preventiva devono essere riportati il numero di offerte informatiche che si presume saranno presentate nel corso dell'anno, l'imposta di bollo dovuta e gli estremi dell'avvenuto pagamento dell'imposta. Il soggetto interessato dovrà autoliquidare il tributo sulla base di un calcolo presuntivo. Si dovrà stimare indicativamente l'importo dovuto per tale imposta nel corso dell'anno a propria esclusiva discrezione.
5. Il versamento dell'imposta di bollo, secondo le modalità indicate dal D.Lgs. 9/7/1997, n. 237, deve essere eseguito utilizzando il modello F23 con il codice tributo 456T, come precisato dalla Circolare n. 36/E del 6/12/2006 dell'Agenzia delle Entrate, con indicazione del CIG della gara e con codice ufficio agenzia delle entrate TPY (Uff.Territoriale Cinisello Balsamo).
6. Come disposto dal comma 2 dell'art. 7 del D.M. 23/1/2004, entro il mese di gennaio dell'anno successivo il contribuente dovrà presentare una comunicazione consuntiva con l'indicazione del numero dei documenti informatici formati nell'anno precedente, distinti per tipologia. Quindi verranno conteggiati, oltre agli eventuali documenti a rilevanza tributaria, anche quelli relativi alle offerte per appalti telematici. In tale comunicazione dovranno essere indicati, nel caso si sia superato l'importo stimato su base presuntiva, l'importo e gli estremi dell'eventuale versamento d'imposta ad integrazione. Il contribuente deve, quindi, accertare l'effettivo numero dei documenti informatici emesso o formati nel corso dell'anno, calcolare l'imposta dovuta per gli stessi e stabilire la differenza da versare o da chiedere a rimborso (anche in compensazione).
7. L'importo complessivo corrisposto viene assunto come base provvisoria per la liquidazione dell'imposta per l'anno in corso.

8. La maggiore imposta dovuta per l'anno precedente è corrisposta contestualmente all'acconto per l'anno in corso, mentre l'eventuale maggiore imposta corrisposta per l'anno precedente potrà essere compensata con l'acconto dovuto per l'anno in corso.
9. Ulteriori informazioni o delucidazioni sulle modalità per effettuare le comunicazioni di cui sopra potranno essere richieste al servizio di front office dell'Agenzia delle Entrate – numero 848.800.444.
10. Ai fini della documentazione da allegare all'offerta economica, il concorrente deve caricare a sistema, firmata digitalmente, copia della documentazione attestante l'avvenuto pagamento dell'imposta per l'anno in corso.
11. In caso in cui il concorrente sia esente dall'imposta di bollo, dovrà allegare all'offerta economica dichiarazione firmata digitalmente che giustifichi l'esenzione del pagamento, specificandone i riferimenti normativi.
12. I documenti non in regola con le prescrizioni sopra esposte saranno accettati e ritenuti validi agli effetti giuridici, con l'avvertenza che si provvederà a trasmettere agli organi competenti alla regolarizzazione fiscale le offerte prive della documentazione che attesta l'assolvimento dell'imposta, nonché quelle comunicazioni ritenute anomale dalla stazione appaltante.

ART. 11 - CAUZIONE PROVVISORIA

1. A titolo di cauzione provvisoria, il concorrente, a pena di esclusione della procedura, dovrà inserire a sistema, nel campo “Garanzia fidejussoria provvisoria” “File compresso di Documentazione Amministrativa”, la fideiussione originale rilasciata in formato elettronico da istituto bancario o compagnia assicurativa o intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/1993, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.
2. La fideiussione dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, con firma digitale da parte del soggetto garante e dovrà essere presentata unitamente a copia (scannerizzata) del documento (procura, ecc.) che attesti i poteri del sottoscrittore della fideiussione. Il Comune si riserva di richiedere l'originale di tale documento. In caso di discordanza non dovuta ad errore materiale tra l'originale e la copia scannerizzata presentata a sistema, il concorrente verrà escluso dalla procedura.
3. In alternativa a quanto indicato nei commi precedenti, il concorrente ha facoltà di presentare la cauzione provvisoria inserendo a sistema una copia scannerizzata della fideiussione cartacea originale.
4. La cauzione provvisoria, costituita ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., dovrà essere di importo pari al 2% del valore dell'importo presunto del contratto (cfr. art. 3 comma 1) ed avere validità per un periodo di almeno 180 (centoottanta) giorni decorrenti dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.
5. L'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per i concorrenti ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000, così come previsto dall'art. 75, comma

7, del D.Lgs. 163/2006. Per fruire di tale beneficio, il concorrente dovrà inserire a sistema, unitamente alla cauzione provvisoria, la copia scannerizzata della suddetta certificazione di qualità, corredata dalla dichiarazione di autenticità ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante. In alternativa, il possesso del suddetto requisito potrà essere attestato con idonea dichiarazione resa dal concorrente ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000 e sottoscritta digitalmente la legale rappresentante. Si precisa inoltre che, in caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio ordinario, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese che lo costituiscono siano in possesso della predetta certificazione, attestata da ciascuna impresa secondo le modalità previste nel presente comma.

6. La cauzione provvisoria dovrà essere prodotta:
 - in caso di raggruppamento temporaneo costituito, dall'Impresa mandataria nella sua qualità di capogruppo del R.T.I. con indicazione, a pena di esclusione, che il soggetto garantito è il raggruppamento;
 - in caso di R.T.I. costituendo, da una delle imprese raggruppande, che devono essere tutte singolarmente citate;
 - in caso di Consorzio di cui alle lettere b), c) ed e) dell'art. 34 del D.Lgs. 163/2006, a pena di esclusione, dal Consorzio medesimo;
 - in caso di Consorzio costituendo, da una delle imprese consorziande con indicazione, a pena di esclusione, che i soggetti garantiti sono tutte le imprese che intendono costituirsi in Consorzio.
7. La cauzione di importo inferiore a quanto richiesto oppure la mancanza della cauzione comporterà l'esclusione dell'offerente dalla gara.
8. Nel caso di fideiussione o polizza fideiussoria assicurativa, la stessa dovrà essere intestata a tutti i soggetti che partecipano in forma associata.
9. La fideiussione dovrà, a pena di esclusione, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alla eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
10. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario.
11. La cauzione provvisoria fornita dall'aggiudicatario sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.
12. Per i concorrenti non aggiudicatari, la cauzione verrà svincolata entro il termine massimo di 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva.
13. Il concorrente, a pena di esclusione, dovrà inserire a sistema, nel suddetto campo "File compreso di documentazione amministrativa", un documento informatico contenente una dichiarazione di impegno di un fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario finanziario iscritto nell'elenco di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/1993) a rilasciare, in caso di aggiudicazione, la garanzia fideiussoria per l'esecuzione di quanto oggetto della presente

procedura, richiesta ai sensi dell'art. 75 – comma 8 – del D.Lgs. 163/2006. La predetta dichiarazione dovrà essere sottoscritta con firma digitale da parte del soggetto garante.

14. La dichiarazione di cui al comma precedente potrà essere contenuta nel testo della fidejussione di cui al comma 1), ovvero essere contenuta in un documento autonomo; in tale ultimo caso, dovrà essere specificato l'oggetto della presente procedura.
15. Il concorrente ha la facoltà, in alternativa a quanto stabilito nel comma 13), di presentare **esclusivamente** la dichiarazione di impegno del garante a rilasciare la cauzione definitiva in formato cartaceo. In tal caso, il concorrente dovrà necessariamente inserire a sistema, nel "File compresso di documentazione amministrativa", una copia scannerizzata della predetta dichiarazione (cartacea) originale.
16. Per la presentazione della dichiarazione di impegno citata al precedente comma 13), valgono le norme riportate al comma 6).

ARTICOLO 12 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE (busta n. 1)

1. Il concorrente debitamente registrato a Sintel accede con le proprie chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invio offerta" relativa alla presente procedura.
2. Nell'apposito campo "Requisiti amministrativi" "Domanda di partecipazione e modulo di autocertificazione" presente sulla piattaforma Sintel, il concorrente, a pena di esclusione, dovrà allegare la documentazione amministrativa consistente in un unico file formato .zip ovvero .rar ovvero .7z ovvero equivalenti software di compressione dati, contenente i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente:
 - a. Domanda di partecipazione, (vedi fac-simile allegato A), in carta da bollo, redatta in lingua italiana, debitamente sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante – con la quale il concorrente dichiara il possesso dei requisiti di partecipazione previsti dal presente capitolato;
 - b. Dichiarazione con autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss. mm. e ii., debitamente sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante - attestante il possesso dei seguenti requisiti:

- ❖ 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; ai fini delle verifiche che la Stazione Appaltante dovrà effettuare, le ditte concorrenti hanno l'obbligo di indicare l'Amministrazione competente e tutti gli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni dei dati richiesti.

Precisazioni sulla dichiarazione art. 38

Relativamente al comma 1 lettera b) e c) si precisa che la dichiarazione deve essere redatta da ciascuno dei seguenti soggetti:

- Dal titolare della stessa e dal Direttore Tecnico quando questi sia persona diversa dal titolare nel caso di impresa individuale;
- Da tutti i soci e dal Direttore Tecnico nel caso di società in nome collettivo;
- Da tutti i soci accomandatari e dal Direttore Tecnico nel caso di società in accomandita semplice;

- Da tutti gli Amministratori con poteri di rappresentanza o dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, per ogni altro tipo di società o di consorzio.

Relativamente al comma 1 lettera c) si precisa che la dichiarazione deve essere resa anche dai soggetti cessati dalle suddette cariche nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. In caso di oggettiva impossibilità di ottenere la dichiarazione sostitutiva direttamente sottoscritta dai soggetti cessati, tale dichiarazione potrà anche essere resa dal legale rappresentante.

Nel caso di soggetti cessati dalle suddette cariche nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara per i quali sussistono le condizioni previste dal suddetto comma 1 lettera c) la società deve produrre idonea documentazione atta a dimostrare che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

Relativamente al comma 1 lettera m-quater) si precisa che sussiste l'obbligo di autocertificare che le eventuali situazioni di controllo o collegamento non hanno influito sulla presentazione dell'offerta, allegando, in busta separata, la documentazione idonea a dimostrare che la stessa è stata formulata in modo autonomo.

- ❖ di essere iscritti nel registro C.C.I.A.A. per svolgere attività nel settore di cui alla presente gara, specificando la Camera di Commercio competente e il n. di iscrizione;
- ❖ che l'attività statutaria comprende la prestazione oggetto della presente gara;
- ❖ Di avere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative:
 - INPS: sede di matricola N.
 - INAIL: sede di matricola N.
 - (eventuale) motivare e documentare l'eventuale mancata iscrizione presso INPS e INAIL;
- ❖ Di attestare che l'offerta presentata è comprensiva di tutti gli oneri, spese e remunerazioni, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale, con particolare riguardo agli oneri relativi alla sicurezza e protezione nei luoghi di lavoro;
- ❖ 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;
- ❖ Di impegnarsi ad eseguire i servizi richiesti nei modi e nei tempi previsti nel Capitolato e relativi allegati e nell'offerta tecnica presentata;
- ❖ Di essere in possesso della capacità tecnica adeguata alla prestazione oggetto di gara ed utilizzare esclusivamente proprio personale qualificato idoneo a svolgere i compiti assegnati;
- ❖ 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, dichiarando altresì il CCNL di riferimento;
- ❖ Di essere in possesso di Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii, o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5;

- ❖ 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);
 - ❖ Di essere in regola con quanto previsto dal D.lgs. 39 del 4/3/2014;
 - ❖ Di aver preso visione e di accettare tutte le clausole contenute nel presente capitolato e relativi allegati nonché nel bando;
 - ❖ Di essere in regola con le norme e gli adempimenti previsti dal Reg. CE 852/2004 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
 - ❖ Di essere in regola con quanto previsto dal Reg. CE 178/02 sulla tracciabilità degli alimenti forniti;
 - ❖ Di aver preso visione e di accettare tutte la norme per l'uso della piattaforma Sintel, disciplinato, oltre che dal presente capitolato, anche dai documenti "Modalità di utilizzo della Piattaforma Sintel, sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia" e "Manuale di supporto all'utilizzo della piattaforma Sintel – Manuale operativo dell'utente Fornitore", presenti e scaricabili dal sito www.centraleacquisti.regione.lombardia.it, dando atto che, in caso di contrasto o incompatibilità tra le suddette disposizioni e la documentazione di gara, prevale quanto disposto da quest'ultima
 - ❖ 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 le certificazioni necessarie entro i termini dati dall'Amministrazione
- c. Nell'apposito campo "**Garanzia fidejussoria provvisoria**", il concorrente dovrà allegare la documentazione relativa alla cauzione provvisoria sotto forma di fideiussione, nelle forme e con le modalità dettagliatamente specificate nell'art. 11 del presente capitolato;
- d. Nell'apposito campo "**Dichiarazione di impegno**", il concorrente dovrà allegare dichiarazione di impegno alla presentazione di garanzia definitiva, nelle forme e con le modalità dettagliatamente specificate nell'art. 18 del presente capitolato;
- e. Nell'apposito campo "**Referenze bancarie**", il concorrente, ai sensi dell'art. 41 del D.lgs. 163/2006, dovrà allegare dichiarazione, firmata digitalmente, 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 l'appalto oggetto dell'affidamento. Tali attestazioni, sotto la responsabilità di coloro che le rilasciano, devono fare chiaro riferimento all'oggetto della presente gara;
- f. Nell'apposito campo "**Fatturato**", il concorrente, ai sensi dell'art. 41 del D.lgs. 163/2006, dovrà allegare dichiarazione, firmata digitalmente, con fatturato relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzato nel triennio 2011-2012-2013. Considerata la delicatezza del servizio rivolto alla popolazione scolastica l'importo sopra richiesto non dovrà essere inferiore a € 2.600.000,00, come da fac-simile allegato B.
- g. Nell'apposito campo "**dichiarazione esperienza maturata**", il concorrente, ai sensi dell'art. 42 del D.lgs. 163/2006, dovrà allegare dichiarazione, firmata digitalmente, concernente l'elenco dei principali servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto del presente appalto prestati nel trienni 2011-2012-2013 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, come da fac-simile allegato E;

- h. Nell'apposito campo "**Contributo AVCP**", il concorrente dovrà allegare copia scansionata e firmata digitalmente dell'attestazione del 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 concorrente è tenuto a versare la tassa pari a **€ 140,00** secondo le modalità operative pubblicate sul sito www.autoritalavoripubblici.it/riscossioni2007.html, indicando nella causale il codice fiscale del concorrente ed il seguente **CIG 5518080FA7**;
 - i. Nell'apposito campo "**DURC**", il concorrente dovrà allegare copia scansionata e firmata digitalmente 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, e/o dichiarazione di esenzione dagli obblighi di contribuzione previsti dalla normativa vigente, firmata digitalmente;
 - j. Nell'apposito campo "**Certificazione avvenuto sopralluogo**", il concorrente dovrà dichiarare direttamente a video l'avvenuto sopralluogo tramite il menù a tendina a disposizione. Certificazione di avvenuto sopralluogo, scansionata e firmata digitalmente.
 - k. Nell'apposito campo "**Dichiarazione di accettazione termini e condizioni**", il concorrente dovrà dichiarare direttamente a video l'accettazione integrale della documentazione di gara tramite il menù a tendina a disposizione.
 - l. Nell'apposito campo "**Dichiarazione in merito alla forma in cui partecipa l'impresa**", il concorrente dovrà dichiarare direttamente a video la tipologia di impresa con la quale si presenta tramite il menù a tendina a disposizione.
3. In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese non ancora costituito la domanda di partecipazione e l'offerta sia tecnica che economica dovranno essere sottoscritte da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, secondo le previsioni dell'art 37 comma 8 del citato D. Lgs 160/2006.
 4. In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, sia costituito che costituendo, le dichiarazioni di cui al comma 2 lettera b) del presente articolo dovranno essere resa da tutti gli operatori economici e ulteriore documentazione dovrà essere allegata nel campo "**Documenti richiesti in caso di partecipazione come RTI/GEIE/Consorzio**".

Qualora sia richiesto dal sistema ovvero qualora il concorrente preveda il caricamento di numerosi file utilizzando un formato di compressione – quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, in formato elettronico “.zip” ovvero “.rar” ovvero “.7z” ovvero equivalenti software di compressione dati – tutti i singoli file in esso contenuti dovranno essere firmati digitalmente, mentre la cartella compressa stessa non dovrà essere firmata.

ART. 13 – OFFERTA TECNICA (busta n. 2)

1. Nell'apposito campo "requisiti tecnici" "**Progetto di gestione del servizio**" presente sulla piattaforma Sintel, a pena di esclusione il concorrente dovrà inserire il "Progetto di gestione del

servizio” firmato digitalmente, redatto in lingua italiana in modo sintetico e comprensibile, suddiviso in paragrafi e sottoparagrafi, seguendo rigorosamente l’ordine dei criteri e sottocriteri indicati nell’apposita “Griglia dei criteri e sottocriteri” riportata alla fine del presente articolo, sia al fine di agevolare i lavori della Commissione di gara che nell’interesse del concorrente.

2. Il progetto non dovrà superare le 80 facciate, comprensive di eventuali tabelle esclusi eventuali allegati, formato A4, carattere Times 12. Eventuali pagine eccedenti non saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione.
3. Al progetto dovrà essere allegata una dichiarazione, firmata digitalmente (vedi fac-simile allegato C), con la quale il concorrente autorizza la S.A. a consentire l’accesso a chi ne farà richiesta, a norma dell’art. 13 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. e della L. 241/90 e ss.mm.ii., indicando eventuali parti da sottrarre all’accesso. Tale eventualità dovrà essere debitamente motivata e documentata dal concorrente, che comunque prende atto che la congruenza delle motivazioni addotte e delle documentazioni presentate sarà oggetto di valutazione da parte della S.A., che agisce nella considerazione che il diritto di accesso è prevalente rispetto al diritto alla riservatezza, in particolare in materia di procedure di selezione pubblica, come più volte ribadito in numerose pronunce giurisprudenziali
4. L’assegnazione dei punteggi avverrà secondo quanto previsto nell’allegato P e precisamente:
 - Per gli elementi qualitativi: punto II (a4) del Regolamento di attuazione ed esecuzione del Codice dei Contratti approvato con D.P.R. 207/2010;
 - Per gli elementi quantitativi: punto II (b) del suddetto Regolamentoin applicazione dei seguenti criteri:

Griglia dei criteri e sottocriteri :

OFFERTA TECNICA		MAX 60 PUNTI
1. QUALITA' DEL SERVIZIO		
a – PERSONALE - MAX 21 PUNTI		
Descrizione	Punti max attribuibili	Metodo di calcolo
Numero addetti alla preparazione (cuochi, ASM)	3	quantitativo
Monte-ore complessivo settimanale addetti alla preparazione (cuochi, ASM)	4	quantitativo
Indice di produttività settimanale per distribuzione: individuare l'indice di produttività per ogni singolo refettorio e successivamente procedere alla media matematica. (Il calcolo si effettua nel seguente modo: numero di pasti per ogni refettorio diviso per il numero di ore lavorate su base settimanale)	10	quantitativo
Monte ore annuo formazione del personale pro-capite (Cuochi, ASM)	2	quantitativo
Tipologia di formazione (verrà valutata l'attinenza ai contenuti del servizio)	2	Qualitativo 0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
b–MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME, CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE – MAX punti 17		
Modalità e frequenza di approvvigionamento delle forniture (calendario mensile)	3	Qualitativo 0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
Modalità che garantiscano la rintracciabilità degli alimenti utilizzati	2	Qualitativo 0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
Piano di sanificazione mensile (sia degli ambienti che delle attrezzature)	2	Qualitativo 0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
Piano annuale di disinfestazione/derattizzazione sia nel Centro Cottura che presso i refettori (verranno	2	Qualitativo 0,50 – Minimo

valutati sia il numero di interventi che le modalità operative)		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.)	3	Qualitativo 1,00 – Minimo 1,50 - Discreto 2,00 – Buono 3,00 – Ottimo
Centro di cottura alternativo a distanza non superiore a 15 km. da Cusano Milanino da utilizzare in caso di emergenza (il dato verrà verificato sul sito www.viamichelin.it)	2	qualitativo 0,00 – no 2,00 - sì
Organizzazione del servizio in casi di emergenza: in caso di guasto alle attrezzature, oppure in caso di sciopero, oppure in caso di mancanza di energia elettrica come verrà gestito il servizio	3	Qualitativo 0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
c – MODALITA'/PIANO DEL TRASPORTO DEI PASTI – MAX punti 7		
Numero e tipologia dei furgoni adibiti al trasporto dei pasti	3	Qualitativo 1,00 – Minimo 1,50 - Discreto 2,00 – Buono 3,00 – Ottimo
Piano di trasporto (comprendente il trasporto dei pasti anziani)	2	Qualitativo 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)	2	qualitativo 0,00 – no 2,00 - sì
d – CERTIFICAZIONI DI QUALITA' – MAX punti 2		
Numero e tipologia di certificazioni di qualità	2	Qualitativo 0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
2. SERVIZI AGGIUNTIVI - Max punti 13		
Descrizione	Punti max attribuibili	Metodo di calcolo
Attrezzature aggiuntive offerte per migliorare l'organizzazione del servizio (sia presso il centro di cottura che presso i refettori). Specificare importo. *	5	quantitativo
Offerta di prodotti monouso (solo in caso di richiesta)	2	Qualitativo

e/o necessità) in materiale biodegradabile e più precisamente: posate in mater-Bi, piatti in polpa di cellulosa, bicchieri in cellulosa e mater-Bi		0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
Numero di prodotti a km 0 e/o a filiera corta di cui si prevede l'utilizzo per produrre i pasti	2	quantitativo
Sponsorizzazioni in occasione di iniziative scolastiche, culturali e sportive (Elenco indicativo delle tipologie di sponsorizzazioni – vedi allegato XXX)	2	Qualitativo 0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo
Numero di stampe annue di volantini/opuscoli informativi: indicare numero, se a colori o b/n, quante pagine (es. X copie b/n di un opuscolo di 16 pag.)	2	Qualitativo 0,50 – Minimo 1,00 - Discreto 1,50 – Buono 2,00 – Ottimo

* L'elenco delle principali attrezzature necessarie si trova nell'allegato F. Non e' possibile proporre attrezzature aggiuntive.

ARTICOLO 14 - OFFERTA ECONOMICA (busta n. 3)

1. Nell'apposito campo "Offerta economica" presente sulla piattaforma Sintel, il concorrente, a pena di esclusione, dovrà indicare:
 - una percentuale di sconto unica sia sul prezzo del pasto posto a base d'asta che sul listino prezzi generi alimentari asili nido;
 - la percentuale iva applicata al pasto;

Al termine della compilazione dell'offerta economica, Sintel genererà un documento in formato .pdf che dovrà essere scaricato dal concorrente sul proprio terminale e, quindi, sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante o dal procuratore autorizzato.

2. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito o consorzio stabile di concorrenti, il file .pdf generato automaticamente dalla piattaforma Sintel deve essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante (o dal procuratore generale o speciale, i cui poteri dovranno essere comprovati mediante invio di copia della procura nella documentazione amministrativa) del concorrente mandatario o del consorzio. Nel caso di raggruppamento temporaneo da costituirsi o consorzio ordinario di concorrenti, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante (o procuratore generale o speciale, come sopra indicato) di tutte le imprese raggruppande o consorziate.
3. In entrambi i casi previsti al comma precedente, dovranno essere specificate le parti della gestione che saranno eseguite dai singoli concorrenti, con l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi concorrenti si conformeranno alla disciplina prevista dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 (Codice degli appalti) cui si fa rinvio.

4. Per completare l'inserimento dell'offerta economica, il concorrente dovrà inserire nel campo "Dettaglio prezzi unitari offerti" i seguenti documenti, ciascuno dei quali firmato digitalmente:
- Offerta economica (come da fac-simile allegato D) contenente dichiarazione attestante:
 - di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, di tutti gli oneri, spese e remunerazioni, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale, compresi gli oneri relativi alla sicurezza e quelli derivanti dall'offerta presentata in sede di gara;
 - di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nei documenti di gara resi noti dalla S.A. 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 elaborazione della propria offerta, sia tecnica che economica.
 - 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. 35.
 - Attestazione dell'avvenuto pagamento dell'imposta di bollo per l'anno in corso (vedi art. 10) o, nel caso di esenzione, dichiarazione riportante gli estremi normativi che giustificano l'esenzione.
5. Qualora l'offerta, inserita in cifre nell'apposito campo, sia discordante rispetto a quella nel file caricato nel campo dettaglio prezzi unitari offerti, la piattaforma considererà valida l'offerta inserita a video e definirà la graduatoria dei concorrenti in base a tale valore.

Qualora sia richiesto dal sistema ovvero qualora il concorrente preveda il caricamento di numerosi file utilizzando un formato di compressione – quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, in formato elettronico “.zip” ovvero “.rar” ovvero “.7z” ovvero equivalenti software di compressione dati – tutti i singoli file in esso contenuti dovranno essere firmati digitalmente, mentre la cartella compressa stessa non dovrà essere firmata.

6. L'assegnazione dei punteggi avverrà secondo quanto previsto nell'allegato P punto II (b) del Regolamento di attuazione ed esecuzione del Codice dei Contratti approvato con D.P.R. 207/2010.
7. L'offerta non dovrà contenere riserve o condizioni o modifiche anche parziali al bando di gara e al capitolato; non dovrà essere espressa in modo indeterminato o facendo riferimento ad altre offerte proprie o di altri.
8. L'invio dell'offerta avviene soltanto mediante l'apposita procedura da effettuarsi al termine e successivamente alla procedura di redazione, sottoscrizione e caricamento (upload) su Sintel della documentazione che compone l'offerta.
9. Alla scadenza del termine di presentazione delle offerte, le offerte pervenute non possono essere più ritirate e sono definitivamente acquisite dal Sistema, che le mantiene segrete e riservate fino all'inizio delle operazioni di apertura e verifica della documentazione.

10. La documentazione amministrativa, l'offerta tecnica e l'offerta economica che vengono inviate dal concorrente a Sintel, sono mantenute segrete e riservate e conservate in appositi e distinti documenti informatici
11. I concorrenti saranno vincolati alla propria offerta per i 180 giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione della stessa.

ART. 15 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

1. La congruità delle offerte verrà effettuata secondo i criteri previsti dall'art. 86, 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006 e secondo le previsioni dell'art. 284 del D.P.R. 207/2010.

ARTICOLO 16 – APERTURA DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

1. L'apertura delle offerte avverrà il **10 SETTEMBRE 2014 alle ore 10.00** in seduta pubblica presso il Municipio – Piazza Martiri di Tienamen n. 1 - da parte della Commissione di gara nominata con provvedimento del Dirigente dell'Area dei Servizi alla Persona (cfr. art. 8).
2. La Commissione procederà all'apertura delle buste telematiche contenenti la documentazione amministrativa, verificando il rispetto della modalità di presentazione della domanda di ammissione alla gara nonché il contenuto delle dichiarazioni rese e della documentazione allegata.
3. Trattandosi di servizi di cui all'allegato II B del D.lgs. 163/2006, non si procederà al sorteggio per la verifica dei requisiti di capacità economico-finanziario e tecnico-professionale, ferma restando la possibilità per la S.A. di effettuare la suddetta verifica al termine della procedura, nei riguardi dei primi due classificati, nonché in ogni momento nei confronti di ciascun concorrente qualora ne ravvisi motivatamente l'opportunità. In tal caso, qualora i concorrenti non forniscano ovvero non confermino le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione e nell'offerta, si procederà secondo le disposizioni dell'art. 48 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii..
4. Valutata l'ammissibilità dei concorrenti, la Commissione di gara procederà all'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta tecnica di ciascun concorrente. Il presidente darà lettura del titolo dei paragrafi di ciascuna offerta tecnica. Provvederà quindi, in seduta riservata, alla valutazione delle stesse secondo i criteri esplicitati all'art. 13.
5. Esaurita la valutazione delle offerte tecniche, la Commissione convocherà una nuova seduta pubblica la cui data sarà comunicata sulla piattaforma Sintel con almeno 3 (tre) giorni lavorativi di anticipo.
6. In tale seduta, dopo aver dato lettura dell'esito delle valutazioni delle offerte tecniche, la Commissione procederà all'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta economica di ogni concorrente ammesso, verificando anche l'avvenuta presentazione della dichiarazione (vedi allegato D) indicato al precedente art. 14.
7. Verrà quindi determinato il punteggio complessivo di ogni concorrente che sarà costituito dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.
8. In caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione sarà a favore del concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio per il progetto tecnico gestionale.

9. In caso di ulteriore parità, si procederà al sorteggio.
10. Sulla base del punteggio complessivo di ogni concorrente, verrà formulata la graduatoria e la Commissione individuerà l'aggiudicatario provvisorio.
11. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, previa verifica della congruità e quindi della convenienza o idoneità della stessa (art. 81 comma 3 D.Lgs. 163/2006).
12. Successivamente alla data dell'ultima seduta della Commissione, la graduatoria verrà pubblicata sulla piattaforma Sintel e all'Albo Pretorio del Comune di Cusano Milanino per 10 (dieci) giorni consecutivi.
13. Nel frattempo, verrà svolta la verifica dell'anomalia, qualora necessaria ai sensi di legge. In ogni caso, l'Amministrazione si riserva di valutare la congruità di ogni altra offerta, ai sensi dell'art. 86 comma 3° del D.Lgs. 163/2006.
14. Alla conclusione di tale verifica e prima di procedere all'aggiudicazione definitiva, la S.A. verificherà d'ufficio il possesso dei requisiti e l'aggiudicatario provvisorio sarà tenuto a presentare tempestivamente tutta la documentazione richiesta, nonché la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste nei documenti di gara.
15. terminate le verifiche, si procederà all'aggiudicazione definitiva, che resta riservata all'Amministrazione Comunale che provvederà al riguardo con apposita determinazione.
16. In caso di documenti aventi esito non favorevole, di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate o per qualsiasi altro fatto dell'aggiudicatario che determini la mancata sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione provvisoria verrà annullata, senza necessità di alcun avviso preventivo, con automatico incameramento della cauzione provvisoria indicata all'art. 11. Resta impregiudicato il diritto al risarcimento da parte del Comune di eventuali danni conseguenti alla mancata sottoscrizione del contratto.
17. Al ricorrere dei casi di cui al comma precedente, il servizio oggetto della gara potrà essere affidato al concorrente che segue nella graduatoria.
18. Alle sedute pubbliche potranno partecipare i rappresentanti dei concorrenti in grado di agire in nome e per conto dei partecipanti, muniti di apposita procura o delega.

ART. 17 - SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto subappaltare, in tutto o in parte, il presente appalto. Non viene considerato subappalto la gestione informatizzata rilevazione pasti così come indicato all'art. 45 del presente capitolato d'appalto.

ART. 18 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. La cauzione definitiva dovrà essere conforme alle previsioni dell'art. 113 del D.lgs. 163/2006 e dovrà essere prestata, secondo le modalità del decreto stesso, all'atto della sottoscrizione del contratto.

2. La cauzione provvisoria verrà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto.
3. La cauzione potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che l'Amministrazione Comunale 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'Amministrazione Comunale
4. Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale.
5. 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, e secondo le modalità previste dal D.P.R. 207/2010.
6. La mancata costituzione della cauzione definitiva nei tempi prescritti nel presente capitolato determinerà la revoca dell'affidamento e l'automatica acquisizione della cauzione provvisoria versata.

ART. 19- RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

1. L'aggiudicatario risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione al lavoro prestato dal suo personale nel corso dell'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione Comunale, agli utenti del servizio, a terzi o cose.
2. L'aggiudicatario si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale 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.
3. L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'aggiudicatario 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.
4. L'aggiudicatario è tenuto a stipulare, con una primaria compagnia assicurativa e prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza dalla concessione e l'incameramento della cauzione, apposita polizza assicurativa, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'aggiudicatario in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.
5. 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, lische 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. Devono essere considerati anche i danni di cui si sia avuta conoscenza dopo la scadenza del presente appalto;
6. Eventuali franchigie, scoperti e limitazioni di copertura presenti nella polizza restano a totale carico dell'aggiudicatario.
7. La suddetta polizza dovrà riportare le seguenti condizioni minime contro i rischi dell'incendio e eventi accessori, nulla esclusa ne' eccettuato:

Sezione R.C.T (Responsabilità civile verso terzi)

1. oggetto dell'assicurazione: responsabilità civile derivante dalla gestione e dall'uso del centro cottura e dei refettori, immobili e impianti tutti compresi;
2. massimale minimo di garanzia: € 500.000,00 unico fermo restando la responsabilità dell'aggiudicatario per danni eccedenti tale massimale;
3. l'assicurazione deve comprendere:
 - la responsabilità civile per danni arrecati agli immobili e agli impianti;
 - la responsabilità civile per danni cagionati alle persone;
 - la responsabilità civile derivante dai lavori di manutenzione ordinaria in capo all'aggiudicatario;
4. devono essere considerati terzi a tutti gli effetti:
 - il Comune, i suoi amministratori, dipendenti e collaboratori;
 - i partecipanti (non rientranti nella definizione di prestatori di lavoro) a lavori di manutenzione, gestione, controllo

Sezione R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

- € 2.000.000,00 per sinistro;
 - € 2.000.000,00 per persona.
8. Nelle polizze di assicurazione dei beni, deve essere stabilito che, in caso di sinistro, il risarcimento liquidato in termini di polizza sarà dalla Compagnia Assicuratrice liquidato direttamente al Comune di Cusano Milanino; ove il valore da risarcire per danni arrecati a persone e/o cose ecceda i singoli massimali coperti delle predette polizze, l'onere relativo dovrà intendersi a totale carico dell'aggiudicatario.
9. L'Aggiudicatario si impegna a consegnare all'Amministrazione Comunale copie, debitamente quietanzate, delle polizze di cui sopra prima dell'inizio del servizio. Il servizio non potrà iniziare se l'aggiudicatario non ha provveduto a stipulare le polizze di cui al presente articolo: ove l'aggiudicatario abbia comunque iniziata l'esecuzione del servizio e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, l'aggiudicatario potrà incorrere nella decadenza dell'aggiudicazione.
10. L'esistenza di tali polizze non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

11. Le quietanze suddette relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione Comunale alle relative scadenze. La mancata presentazione delle polizze può comportare la revoca del contratto.

ART. 20 – PIANO DI SICUREZZA

1. 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), allegato G.
2. 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.
3. La D.A. si impegna inoltre a coordinarsi con l'A.C. per le opportune modifiche al documento in caso di necessità.
4. L'aggiudicatario ha l'obbligo di presentare, prima della sottoscrizione del contratto, il piano operativo di sicurezza relativo alle attività da svolgere nell'ambito del servizio oggetto dell'appalto, nonché le attestazioni previste dal T.U. sulla sicurezza D.Lgs. 81/2008.
5. Tale piano deve contenere almeno l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività per i lavoratori e gli utenti, il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, nonché il programma delle misure da adottare nei caso di emergenza (piano di evacuazione in caso d'incendio o altre calamità) oltre all'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alla gestione delle emergenze.

ART. 21 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA

1. Prima dell'inizio del servizio la D.A. dovrà presentare la dichiarazione d'inizio di attività produttiva (DIAP).
2. 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.

- rendere noto il “Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Cusano Milanino” approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 12 del 3/2/2014 a tutto il personale e mettere in atto tutti i provvedimenti utili e necessari a garantirne il pieno rispetto.
- agire nel pieno rispetto del “Piano di Prevenzione della Corruzione e (del) Programma per la Trasparenza e l’Integrità - anni 2013-2016”, approvati con atto di Giunta n. 7 del 30/01/2014 e ss.mm.ii., disponibile sul sito istituzionale del Comune all’indirizzo www.comune.cusano-milanino.mi.it.

3. 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.

4. 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.

5. 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. Qualora fosse richiesto la D.A. dovrà provvedere alla fornitura anche per le scuole dell'infanzia.
- 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 vetrature 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 2014/15) 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.
6. 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.
7. 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;
8. 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.
9. 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. XXX.
10. 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

1. La D.A. dovrà collaborare con l'A.C. per la rilevazione annuale del gradimento del pasto da parte degli utenti.
2. La collaborazione consisterà in:
- Somministrazione annuale, a tutti gli alunni e agli insegnanti delle 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.
3. 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

1. 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;
 - 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.
2. Tutte le attrezzature integrate ed acquistate, al termine dell’appalto, diverranno di proprietà dell’A.C.
3. 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

1. 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.
2. 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.
3. 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

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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

1. 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.
2. Il responsabile del servizio deve essere presente presso il Centro Cottura dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 14.00 e comunque deve essere reperibile dall'A.C. anche durante la fascia oraria 14.00-17.00. 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.

3. 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.
4. 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.
5. Dovrà fornire all'ufficio pubblica istruzione un numero telefonico di reperibilità al quale rivolgersi per urgenze al di fuori degli orari di servizio.

ART. 27 – DIETISTA

1. La D.A. dovrà garantire la presenza di un dietista, con diploma di laurea in dietista, per la gestione delle diete speciali. Il dietista dovrà essere presente presso il Centro di Cottura dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e comunque dovrà essere reperibile dall'A.C. anche durante la fascia oraria 13.00-17.00.
2. Dovrà garantire la corretta gestione del servizio diete in stretto rapporto di collaborazione con il Comune. Dovrà essere disponibile per i genitori degli alunni affetti da patologie alimentari per definire i menù personalizzati.
3. Deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili ed è tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa qualora questa e l'A.C. ne facciano espressa richiesta.

ART. 28 – CUOCO

1. La D.A. dovrà garantire la presenza di un cuoco di provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili e con adeguata formazione. Il nominativo sarà comunicato all'A.C. 15 gg. prima dell'inizio del servizio.
2. Dovrà partecipare alle riunioni della Commissione Mensa qualora l'A.C. ne faccia espressa richiesta.

ART. 29 – COMMISSIONE MENSA

1. 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 e dell'accettabilità del pasto;
 - consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

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

ART. 30 - PERSONALE

1. 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 (vedi elenco figure professionali attualmente in servizio presso il Comune di Cusano Milanino – allegato G).
2. La D.A. dovrà assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti nel corso della precedente gestione, a condizione che il numero dei lavoratori e la loro qualifica siano ammortizzabili con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste;
3. 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.
4. Il personale è obbligato a tenere un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dell'utenza e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del C.P., ovvero l'uso di un linguaggio volgare, o di altri comportamenti lesivi della dignità della persona.
5. La D.A. si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non tenessero una condotta irreprensibile.
6. Le segnalazioni e le richieste dell'A.C. in questo senso saranno impegnative per la D.A.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Il personale dovrà osservare la massima vigilanza affinché non vengano introdotti e consumati alimenti e bevande non fornite dal servizio di ristorazione scolastica.
11. 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.
12. 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.

13. 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.
14. 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.
15. Il personale dovrà applicare le basilari regole igieniche e quant'altro previsto dalle normative di settore.
16. 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;
 - indossare sopravvesti dedicate in ordine e pulite complete di regolare copricapo;
 - indossare indumenti dedicati per le operazioni di sparcchio e pulizia.
17. Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.
18. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.
19. 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.
20. La D.A. dovrà sempre garantire il servizio anche in caso di personale assente a qualsiasi titolo.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. Copia del contratto vigente e degli eventuali aggiornamenti successivi dovranno essere consegnati, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, all'Ufficio Pubblica Istruzione.
25. 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.

ARTICOLO 31 – CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

1. Per poter procedere alla stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare tutta la documentazione richiesta nel capitolato.
2. La stipula del Contratto avverrà in forma pubblica amministrativa a cura del Segretario Generale del Comune di Cusano Milanino con le modalità previste dalla normativa vigente; sarà cura dell'aggiudicatario provvedere alla sua registrazione, con assunzione delle relative spese.
3. 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 dell'aggiudicatario nella misura fissata dalla normativa vigente.

ARTICOLO 32 - PENALITA' E SANZIONI

1. In caso di inadempimenti da parte dell'aggiudicatario, per cause non dipendenti da forza maggiore o da fatto imputabile alla Amministrazione Comunale, verrà applicata una delle seguenti penalità:

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	€ 300,00

immediata reintegrazione	
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

2. Gli inadempimenti di cui al comma 1), ritenuti di lieve entità, verranno contestati per iscritto al concessionario entro 15 (quindici) giorni lavorativi dal momento in cui il Comune ne verrà a conoscenza. L'aggiudicatario dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Amministrazione Comunale entro il termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. Qualora tali controdeduzioni non siano accoglibili a giudizio dell'Amministrazione Comunale ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, potranno essere applicate le penali sopra indicate.
3. Nel caso di applicazioni delle penali, l'Amministrazione Comunale provvederà ad incamerare la cauzione nella misura corrispondente agli importi delle penali medesime e degli eventuali danni subiti.
4. Rimangono quindi esclusi dalla applicabilità del presente articolo tutti gli inadempimenti che danno invece luogo alla risoluzione del contratto e decadenza del medesimo (vedi artt. 38).
5. In ottemperanza a quanto previsto dalla delibera n. 1/2008 dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, l'Amministrazione Comunale informerà la stessa Autorità circa le eventuali negligenze dell'aggiudicatario in fase di esecuzione del contratto.

6. 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.

ART. 33 – DIVIETI

1. E' fatto divieto di utilizzare la struttura del Centro Cottura per la produzione di pasti non previsti nel progetto presentato in sede di gara o nel presente capitolato se non nei casi che saranno espressamente e formalmente concordati e autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 34 – PAGAMENTI

1. 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.
2. Per quanto riguarda il **pasto al sacco** si precisa che **il prezzo da fatturare è il 50% del prezzo unitario del pasto.**
3. Le fatture dovranno essere inviate esclusivamente al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: comune.cusano-milanino@pec.regione.lombardia.it e dovranno contenere tassativamente:
 - ❖ Numero di conto dedicato sul quale effettuare il pagamento;
 - ❖ Numero e data della determinazione dirigenziale con cui è stato assunto l'impegno di spesa;
 - ❖ Il codice identificativo di gara (CIG)
4. A partire dal 31 marzo 2015, data di entrata in vigore dell'obbligo di fatturazione elettronica e dell'invio delle fatture alle pubbliche amministrazioni esclusivamente attraverso il sistema informatico, le fatture digitali dovranno essere inviate dai creditori esclusivamente al predetto indirizzo di posta elettronica.
5. I pagamenti verranno effettuati entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture 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.
6. 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.
7. La sospensione delle procedure di pagamento verrà comunicata alla ditta via e-mail e, qualora permanesse l'irregolarità, con raccomandata A.R.
8. 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.

9. 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.
10. In ogni caso i pagamenti verranno effettuati secondo le previsioni dell'art. 4 del D.P.R. 207/2010 secondo le modalità che verranno comunicate successivamente.
11. Tutte le eventuali spese relative al bonifico bancario saranno a carico della D.A.

ART. 35 – REVISIONE DEI PREZZI

1. 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.
2. La richiesta sarà unica ed immutata per tutto l'anno di riferimento e dovrà essere documentata sui motivi che hanno determinato gli aumenti.
3. In assenza di richieste di aumento entro tale data, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.
4. La richiesta sarà sottoposta a verifica di congruità e, in caso di esito positivo, approvata dal Dirigente del Settore.

ARTICOLO 36 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1. La D.A. assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 136 del 13/08/2010 e ss.mm.ii.. La predetta legge trova applicazione anche ai movimenti finanziari relativi ad eventuali crediti ceduti.
2. In particolare:
 - ove per il pagamento di spese estranee all'organizzazione delle attività oggetto del contratto 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 5518080FA7**;
 - nel caso in cui le attività di cui del contratto avvengano avvalendosi dei lavori, servizi, forniture di subappaltatori e/o di sub-contrattenti, 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 suddetta Legge;
 - 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. 37 – FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE

1. 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.

ARTICOLO 38 – RISOLUZIONE, RECESSO, DECADENZA

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di **risolvere** immediatamente il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C., con conseguente perdita del deposito cauzionale costituito e fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno subito, nei seguenti casi :

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.;
- m) Reiterate ed accertate mancanze e/o negligenze nella manutenzione;
- n) Mancata stipula della polizza assicurativa;
- o) Mancato rispetto del “Piano di Prevenzione della Corruzione e (del) Programma per la Trasparenza e l'Integrità - anni 2013-2016”, approvati con atto di Giunta n. 7 del 30/01/2014 e ss.mm.ii.;
- p) Mancato rispetto del “Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Cusano Milanino” approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 12 del 3/2/2014;

2. Nei casi sopra indicati, l'Amministrazione Comunale procederà a contestare le inadempienze per iscritto, intimando all'aggiudicatario di rispettare le prescrizioni contrattuali entro il termine perentorio di 15 (quindici) giorni dalla data di notifica della diffida.
3. L'aggiudicatario, 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. 32, è facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione del contratto.
4. Fatto salvo quanto sopra esposto e quanto previsto dalla normativa vigente in tema di risoluzione contrattuale, è facoltà dell'Amministrazione Comunale risolvere il contratto, con conseguente perdita del deposito cauzionale costituito e fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno subito, in ogni altro caso in cui si verificano inadempienza gravi e/o reiterate, dirette o indirette, alle disposizioni di legge, ai regolamenti ed agli obblighi previsti dalla presente concessione, con particolare riferimento al trattamento del personale addetto al servizio.
5. L'Amministrazione Comunale può inoltre **recedere** dal contratto, con preavviso all'aggiudicatario di mesi 6 (sei), per sopravvenuti rilevanti motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile. In tal caso, l'Amministrazione Comunale regolerà con l'aggiudicatario i profili economico-finanziari relativi al periodo intercorrente tra la data del recesso e quella della naturale scadenza della concessione.
6. L'aggiudicatario incorre nella **decadenza** dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che lo stesso non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.
7. Nel caso sopra elencato, l'aggiudicatario può incorrere nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale.
8. L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere il risarcimento dei danni.

ARTICOLO 39 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO

1. Qualora l'aggiudicatario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione Comunale si rivarrà su tutto il deposito cauzionale definito a titolo di penale.
2. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale l'addebitamento della maggiore spesa derivante dall'assegnazione dei servizi oggetto del presente capitolato ad altra ditta, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 40 – CONTROVERSIE

1. Per quanto non indicato espressamente nel presente capitolato, si fa riferimento a tutte le norme regolanti la materia.
2. Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione della concessione di cui al presente capitolato è competente il Foro di Monza.

ART. 41 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

1. Ai sensi del D.Lgs. n. 196 del 30.6.2003 – Codice in materia di protezione dei dati personali – i dati forniti dall'aggiudicatario in relazione al servizio oggetto della presente gara saranno raccolti presso il Comune di Cusano Milanino – Servizio Pubblica Istruzione - per le finalità di gestione della concessione e saranno trattati in maniera automatizzata e non, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.
2. Gli interessati godono 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 – Servizio Pubblica Istruzione – Piazza Martiri di Tienanmen, 1. Responsabile del trattamento dei dati è il Comune di Cusano Milanino.
3. Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali (compresi i dati sensibili) degli utenti nel corso dello svolgimento del servizio, l'aggiudicatario ed il soggetto dallo stesso 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 ss.mm.ii. 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. 42 – CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE

1. 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.
2. 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.
3. 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.

ART. 43 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

1. L'aggiudicatario si obbliga a rendere le prestazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso.

ART. 44 - RINVIO A NORME VIGENTI

1. I documenti contrattuali che regolano i rapporti fra le parti sono:
 - il contratto
 - il capitolato d'appalto e relativi allegati
 - l'offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara

2. Per quanto non espressamente indicato, valgono, in quanto applicabili, le vigenti disposizioni civili, penali, amministrative e qualunque normativa vigente nell'ordinamento dello Stato italiano, nonché previste da 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. 45 - GESTIONE INFORMATIZZATA RILEVAZIONE PASTI

Premessa

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito viene gestito attraverso modalità di post-pagato mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A. delle cui licenze d'uso come dell'hardware necessario al funzionamento è titolare il comune di Cusano Milanino.

La D.A. dovrà utilizzare il sistema School E-SuiteTM, mediante credenziali di accesso predisposte dall' A.C., facendosi anche carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di € **6.446,12 + IVA** (con revisione annuale secondo indice ISTAT) .

1. DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO ATTUALE

Il software attuale permette:

- 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;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso apparecchiature FAX a cura degli operatori scolastici con messa a disposizione dei dati entro le 9,30.
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- pagamento posticipato dei pasti mediante bollettini postali;
- comunicazione con i genitori via WEB ed SMS e attraverso documenti cartacei.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema e distribuiti ad ogni scuola a cura dell'A.C. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti la classe e ogni mattina devono essere indicati i bambini assenti e le eventuali diete in bianco.

I fogli vengono poi raccolti ed inviati dal personale tramite un comune fax ad un numero telefonico predeterminato.

Il Sistema Software traduce questi dati su carta, in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili sia per il cento cottura, per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole, che per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso il pagamento di un bollettino postale generato e inviato mensilmente al genitore e tramite addebito automatico RID per i genitori che ne hanno fatto esplicita richiesta.

Competenze dell'A.C.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'A.C. le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio, inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità
- incasso diretto delle rette
- generazione mensile dei bollettini utilizzando il software School E-Suite
- invio bollettini agli utenti
- invio delle lettere di sollecito
- messa a ruolo degli utenti insolventi
- la stampa quotidiana da Sistema informatizzato dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;

Competenze della D.A.

Del sistema sopradescritto restano in carico alla D.A. le seguenti fasi:

- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software.
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché le correzioni in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9,30.
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro le ore 10,30 per la scuola dell'infanzia, le ore 11,15 per la scuola primaria e le ore 12,00 per la scuola secondaria e correzione immediata dei dati nel sistema.
- Stampa mensile dei bollettini generati dall'A.C.
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.
- l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

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

2. MIGLIORIE DA APPORTARE ALL'ATTUALE SISTEMA

La D.A. dovrà garantire, a proprie spese, le seguenti migliorie al sistema:

- La modifica della modalità di incasso delle rette da una gestione in post pagato ad una gestione in pre pagato.
- La formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno 2 giornate, che dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.
- N. 2 giornate di tutoraggio all'anno per il personale Comunale che potrà riservarsi di utilizzare nel momento in cui riterrà più necessario. Tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.
- La fornitura di SMS **in numero tale** da garantire l'invio di tutte le comunicazioni che l'A.C. ritenesse necessarie, sia per i servizi scolastici che per i servizi culturali, sportivi e sociali, e degli avvisi di riserva ai genitori per tutta la durata dell'appalto;
- Fornitura e attivazione del modulo "iscrizione on line" che permette al genitore di iscrivere il proprio figlio al servizio mensa e agli altri servizi comunali comodamente da casa propria.
- Fornitura e attivazione del modulo software per la prenotazione dei pasti tramite "APP" installabile su dispositivi Tablet con sistema operativo Android.
- Fornitura di nr. 12 Tablet con sistema operativo Android per la prenotazione dei pasti tramite "APP";
- Fornitura e attivazione del modulo software per il pagamento mediante Carta di Credito direttamente dalla pagina del Modulo Web Genitore e modulo ATM per permettere al genitore di pagare presso tutti gli sportelli Intesa San Paolo.
- Fornitura e attivazione del software e hardware per il pagamento attraverso ricariche a importo libero in contanti effettuabili presso 3 punti di ricarica presenti sul territorio
- Fornitura e attivazione del canale di pagamento presso le casse dei supermercati COOP.
- Attivazione e fornitura modulo software Spazio Scuola: app che consente ai genitori di poter interrogare i dati anagrafici, situazione presenze e saldo dei propri figli.

Al termine dell'appalto la D.A. dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

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.

INDICE PARTE II
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 46	Descrizione del servizio
ART. 47	Numero pasti, sedi, giorni di servizio e orari di distribuzione
ART. 48	Modalità del servizio e composizione dei pasti
ART. 49	Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari e modalità di fornitura
ART. 50	Metodologie relative alla preparazione dei pasti
ART. 51	Conservazione dei campioni e periodiche analisi di campionatura
ART. 52	Composizione del pasto giornaliero
ART. 53	Diete speciali
ART. 54	Variazione al menu'
ART. 55	Trasporto dei pasti
ART. 56	Norme concernenti la distribuzione dei pasti
ART. 57	Rispetto delle temperature
ART. 58	Sistema di autocontrollo igienico (h.a.c.c.p.)
ART. 59	Sanificazione
ART. 60	Smaltimenti rifiuti
ART. 61	Controlli

PARTE II

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 46 - 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. 47 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 la mensa dell’asilo nido comunale.
- 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. XXX.
- 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. 47 – 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 2013/14):

- 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 2013
- c. Tabella 3: Calendario settimana tipo anno scolastico 2013/14 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

TABELLA 1		
MENSE DA RIFORNIRE, GIORNATE DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO PER SETTIMANA, ORARI DI DISTRUZIONE		
MENSE DA RIFORNIRE	GIORNI DI FUNZIONAMENTO	ORARI DI DISTRIBUZIONE
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 Enrico Fermi Piazza Trento e Trieste	5	12,30
Scuola secondaria di I grado Marconi Via Donizetti, 4	2	13,35
Scuola secondaria di I grado Zanelli Piazza Magnolie, 1	2	13,35
Scuola secondaria di I grado Zanelli Piazza Magnolie, 1 – alunni scuola primaria Giovanni XXIII	5	12,20

TABELLA 2		
NUMERO PASTI ANNO SOLARE 2013 (bambini + adulti)		
BAMBINI	ADULTI	BAMBINI+ADULTI
177.726	13056	190.782

TABELLA 3						
Calendario settimana tipo a.s. 2013/14 – ottobre 2013 – Bambini+adulti						
SCUOLE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Tot. settimanale
Bigatti	80+9	81+9	82+9	81+9	80+9	404+45

Codazzi	130+12	127+12	128+12	124+12	123+12	632+60
Montessori	105+14	107+13	105+15	111+14	106+11	534+67
Luigi Buffoli	128+8	80+4	129+8	82+5	/	419+25
Giovanni XXIII	197+11	193+11	194+11	190+11	194+10	968+54
Enrico Fermi	336+17	335+17	343+16	340+16	354+16	1708+82
Marconi	91+6	/	80+8	/	/	171+14
Zanelli	27+3	/	27+3	/	/	54+6
Zanelli – alunni primaria	65+3	63+3	66+3	64+3	65+3	323+15

TABELLA 4

Asili nido da rifornire, relativi indirizzi e numero medio presunto pasti/giorno

Nome asilo nido	Indirizzo e telefono	Pasti/giorno Bambini+adulti
Candido Grezzi	Via Tagliabue, 20 – tel. 02/6196267	40+15

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

TABELLA 5

Numero pasti anziani anno 2013

Media degli anziani serviti giornalmente	Pasti annuali
21	4171

ART. 48 – 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 monoporzionamento 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, escluse le due settimane centrali 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 per utenti anziani

Presso il centro cottura saranno confezionati pasti giornalieri (solo pranzo) composti nel seguente modo:

- un primo
- un secondo
- contorno
- frutta, dessert o mousse di frutta
- pane morbido per 120 gr. o grissini

Le relative grammature saranno quelle previste per i pasti degli adulti nelle scuole, ad esclusione del pane.

In presenza di specifiche necessità e dietro richiesta inoltrata dall'A.C. devono essere fornite diete speciali (cfr. art. 53). Le richieste potranno riguardare anche problemi di deglutizione e/o masticazione (cibi frullati).

I pasti dovranno essere preparati in appositi contenitori termici monoporzione e trasportati al domicilio dell'utente, entro le ore 12.00, rispettando le temperature indicate al successivo art. 57.

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.

Il menù verrà stabilito in accordo con il Responsabile del Servizio Sociale sulla base di quello previsto per le scuole. Sarà pertanto previsto un incontro per la definizione dello stesso.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzate tutte le derrate previste dalle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato.

In corso di esecuzione potranno essere concordate modalità diverse di preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dai pasti sulla base di tecnologie o modelli organizzativi alternativi.

I pasti recapitati presso ciascun indirizzo devono essere accompagnati da bolla di accompagnamento firmata dall'utente e il fornitore registrerà giornalmente il numero e la tipologia dei pasti consegnati. Le bolle giornaliere firmate e il riepilogo pasti mensile dovranno essere consegnate all'Ufficio Servizi Sociali entro il 5 di ogni mese.

d) Fornitura di derrate per l'asilo nido comunale

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 dell'Asilo 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. 49 – 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 all'asilo 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 all'asilo 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 Reg. UE 1169/2011 e ss.mm.ii., 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 l'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. 50 – METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno avvenire esclusivamente presso il centro cottura di Cusano Milanino e dovranno essere condotte 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);
- 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;
- Il formaggio deve essere grattugiato in loco;
- 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 minestrone, 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. 51 – 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. 52 – 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 I (menù invernale) e modello L (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.

Presso ogni scuola dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per contrastare eventuali perdite di prodotto a causa di eventi accidentali (es. rovesciamenti).

ART. 53 – DIETE SPECIALI

La D.A. dovrà 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:

- a. **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.
- b. **Per motivi religiosi:** privi di carne di maiale e prosciutto o privi di qualsiasi tipo di carne
- c. **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.

Per **dieta in bianco** si intende un regime dietetico che prevede la presenza di piatti semplici, a seguito di gastroduedeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post influenzali o situazioni che richiedono cautela nella ripresa della abituale alimentazione. I piatti previsti in questo caso, secondo le indicazioni dell'ASL, sono i seguenti:

- Primi piatti: riso o pasta conditi con olio o conditi con pomodoro (se indicato in specifico nel certificato) con aggiunta di olio a crudo, riso o pasta in brodo vegetale, riso in brodo con patate e prezzemolo
- Secondi piatti: Carne magra di vitello, vitellone, pollo, tacchino al vapore, bollita o ai ferri con olio crudo, nasello, sogliola, platessa al vapore, bollito con olio crudo a parte, prosciutto cotto
- Contorni: patate o carote lesse condite con olio
- Frutta: mela o banana

ART. 54 – 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. 55 – MENU' IN OCCASIONE DI FESTIVITA'

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica in occasione di festività particolari (es. Natale, Pasqua, Carnevale, ecc.) potranno essere richiesti alla D.A. menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente, senza nessun onere aggiuntivo per l'A.C.

ART. 56 – GIORNATE ALIMENTARI A TEMA

La D.A., su richiesta dell'A.C., e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre **3 volte all'anno**, giornate alimentari che potrebbero avere come tema, a titolo esemplificativo la giornata della colazione, la giornata della frutta, la giornata a menù regionale, la giornata con menù etnico, .. Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con l'A.C.

ART. 55 – 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. 56– 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, tovagliette 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 sparcchio 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. 57 – 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. 58 – 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. 59 – 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. 60 – 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. 61 – 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.

Il numero annuale di analisi richieste è il seguente:

- Nr. 50 analisi chimiche su materie prime
- Nr. 100 analisi microbiologiche su prodotti finiti/materie prime/acqua
- Nr. 50 tamponi ambientali
- Nr. 50 tamponi palmari addetti

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

Derrata/attrezzatura/superficie sanificata da analizzare	Tipologia di analisi microbiologiche da effettuare	Limiti microbiologici
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 gastronomiche (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.

Le analisi dovranno essere eseguite presso un laboratorio d'analisi accreditato.

PARTE III
TABELLE MERCEOLOGICHE

CATEGORIE
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

PARTE III

TABELLE MERCEOLOGICHE

Disposizioni generali

- Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente;
- Le derrate confezionate e sfuse devono pervenire ai luoghi di stoccaggio/preparazione correttamente etichettate ed identificate, secondo le vigenti normative in materia;
- Devono altresì essere presenti tutti i riferimenti identificativi necessari per consentire la rintracciabilità del prodotto, secondo quanto previsto dal Reg. CE 178/2002;
- L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e ss.mm.ii. e alla legge 204/2004;
- Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari, devono essere conformi ai Reg. CE 852 e 853 del 2004;
- Sono da escludersi prodotti contenenti OGM;
- Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati in alcun alimento;
- Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi ai Reg. CE 1804/99 e 834/2007 e ss.mm.ii.; le certificazioni e i marchi devono essere riportati sull'etichetta del prodotto;
- Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere sigillate, integre, pulite, senza rigonfiamenti, ammaccature, insudiciamenti e rotture;
- Le confezioni dei prodotti devono rispondere, per quanto concerne i materiali, a quanto indicato nel Reg. CE 1935/2004;
- Per quanto riguarda i parametri chimici e microbiologici delle derrate alimentari, si fa riferimento alle vigenti normative in materia che si intendono completamente richiamate.

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

Le carni bovine fresche di origine nazionale o comunitaria devono provenire da bovino adulto e vitello di prima qualità, in relazione alle classificazioni previste dal Reg. CE 566/2008.

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

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.

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 “Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile” e ss.mm.ii.

Le carni di pollame devono essere fresche e/o sottovuoto provenienti da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE.

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 variante 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^a 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 FAO di pesca
- 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 principalmente: filetti di platessa, halibut merluzzo, totani e calamari.

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 dei 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, gonfiori 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 impiegati 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.

CIOCOLATO 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, edulcoloranti 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 esclusivamente 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 e ButilIdrossiAnisolo (BHA).

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.

PRODOTTI STG

La ditta deve garantire la fornitura di mozzarella STG.