

Allegato A) determinazione n. 117 del 29/08/2014

COMUNE DI VERGATO

Provincia di Bologna

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER:

SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE

DEL COMUNE DI VERGATO

E PER I PASTI A DOMICILIO UTENTI RESIDENTI VERGATO

INDICE

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	PAG. 3
ART.2 - ENTITA' COMPLESSIVA DELL'APPALTO E COSTI UNITARI A BASE DI GARA	PAG. 4
ART.3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO ...	PAG. 5
ART.4 - LOCALI ED ATTREZZATURE.....	PAG. 9
ART.5 - ONERI A CARICO DEL COMUNE	PAG. 10
ART.6 - ONERI E COMPITI DELL'APPALTATORE.....	PAG. 10
ART.7 - RAPPORTI CON L'UTENZA.....	PAG. 11
ART.8 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE, OBBLIGHI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E GARANZIE ASSICURATIVE.....	PAG. 11
ART.9 - RESPONSABILITÀ.....	PAG. 14
ART.10 - TRASFERIMENTO DEL PERSONALE DALLA DITTA APPALTATRICE USCENTE A QUELLA SUBENTRANTE.....	PAG. 14
ART.11 - GARANZIE IGIENICHE.....	PAG. 14
ART.12 - PIANO DI AUTOCONTROLLO.....	PAG.15
ART.13 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	PAG. 15
ART.14 - STIPULA DEL CONTRATTO.....	PAG.15
ART.15 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO – POTERE DELL'A.C. DI DISPORRE VARIANTI IN AUMENTO O IN DIMINUZIONE.....	PAG. 16
ART.16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - ESECUZIONE D'UFFICIO IN DANNO DELL'APPALTATORE INADEMPIENTE	PAG. 16
ART.17 - PENALITA'.....	PAG. 17
ART.18 - PAGAMENTI.....	PAG. 18
ART.19 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – REVISIONE.....	PAG. 19
ART.20 - DURATA DEL CONTRATTO.....	PAG. 19
ART.21 - SUBAPPALTO.....	PAG. 19
ART.22 - RECESSO UNILATERALE.....	PAG. 20
ART.23 - DEPOSITO CAUZIONALE.....	PAG. 20
ART.24 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI.....	PAG. 20
ART.25 - CESSIONE DEL CONTRATTO.....	PAG. 21
ART.26- NORME ANTIMAFIA.....	PAG. 21
ART.27 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE.....	PAG. 21
ART.28 - ELEZIONE DOMICILIO.....	PAG. 21
ART.29 - CONTROLLO DELL'UFFICIO COMUNALE.....	PAG. 21
ART.30 - SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE.....	PAG. 21
ART.31 - RINVIO A NORME.....	PAG. 22

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente contratto la gestione integrale dell'approvvigionamento, preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti, con una componente di prodotti agro-alimentari in prevalenza biologici locali e regionali, e della relativa gestione dei locali adibiti a cucina centralizzata, refettori e servizi igienici per il servizio di refezione scolastica oltre che per la fornitura pasti agli assistiti a domicilio del Comune di Vergato.

La durata del presente appalto è di 3 anni e 8 mesi, con inizio dal 01/01/2015 e termine il 31/8/2018 rinnovabile fino ad un massimo di ulteriori due anni previa adozione di apposito atto formale.

Il servizio comprende:

- l'approvvigionamento di tutte le derrate necessarie, compresa l'acqua minerale naturale o microfiltrata;
- la preparazione dei pasti, delle merende e delle colazioni (utilizzando prevalentemente come processo di produzione il legume fresco-caldo) presso la cucina centrale comunale sita in piazza della Pace 1 Vergato;
- la pulizia, la sanificazione e il riordino dei locali della cucina e relativi arredi ed attrezzature, incluso ogni materiale di pulizia/consumo a tal fine necessario;
- la fornitura, per tutti i locali adibiti a somministrazione pasti, di articoli complementari quali: tovaglioli di carta e/o scottex, olio, sale, stuzzicadenti;
- la fornitura di piatti fondi e piani monouso, bicchieri monouso, posate monouso in materiale biodegradabile in caso di pasti veicolati con legume fresco-caldo;
- la preparazione dei pasti e la preparazione del carrello per la distribuzione dei pasti per gli utenti di n. 1 Asilo nido (colazione, pranzo e merenda) per 5 giorni a settimana con esclusione del periodo estivo, indicativamente dal 15 luglio al 7 settembre;
- la preparazione dei pasti per n. 1 Scuola dell'infanzia (pranzo e merenda) per 5 giorni a settimana con esclusione del periodo estivo, indicativamente dal 1° luglio al 15 settembre. È prevista l'apparecchiatura dei tavoli lo scodellamento, lo sgombero, la pulizia e la sanificazione dei tavoli e dei locali refettorio sito in piazza della Pace 1 Vergato;
- la preparazione dei pasti per gli utenti di n. 1 Scuola primaria del Capoluogo (pranzo) per 5 giorni a settimana con esclusione indicativamente del periodo 15 giugno - 15 settembre. È prevista l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento, lo sgombero, la pulizia e la sanificazione dei tavoli e dei locali refettorio sito in piazza della Pace 1 Vergato;
- la preparazione, il confezionamento e la veicolazione dei pasti (con condimenti separati) per gli utenti della scuola primaria della frazione di Tolè (pranzo) per una presenza calcolata su 3 giorni per settimana con esclusione indicativamente del periodo 15 giugno - 15 settembre. I pasti dovranno pervenire fra le ore 12.00 e le ore 12.20, in contenitori termoisolanti e termoriscaldati in regola con la vigente normativa per il trasporto degli alimenti. Per la suddetta scuola va indicato altresì il costo per l'eventuale fornitura di una figura professionale addetta all'apparecchiatura, allo sporzionamento e allo scodellamento presso la scuola, compreso la pulizia finale della zona refettorio. Il Comune si riserva la possibilità di avvalersi oppure no di tale figura, in relazione agli accordi con il competente Istituto Comprensivo;
- la preparazione dei pasti per gli utenti delle scuole secondarie di primo grado (pranzo) qualora, per orario scolastico, siano obbligati al rientro pomeridiano con presenza a cadenza discontinua;

- la preparazione dei pasti (pranzo) per i dipendenti del Comune di Vergato che effettuano il rientro pomeridiano per una presenza in prevalenza concentrata nella giornata di giovedì;
- la preparazione, il confezionamento e l'eventuale veicolazione dei pasti (pranzo e merenda) per gli utenti dei servizi estivi organizzati o patrocinati dal Comune, 5 giorni a settimana indicativamente tra il 15 giugno e il 31 luglio;
- la preparazione e il confezionamento dei pasti in monoporzione a perdere (pranzo e cena) per 6 giorni a settimana, dal lunedì al sabato compresi i festivi non domenicali, per gli utenti del servizio domiciliare dell'Unità Operativa Servizi Sociali del Comune di Vergato;
- la produzione e somministrazione dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse, in qualità di docenti o educatori di nido;
- il lavaggio delle stoviglie necessarie per la preparazione e il consumo dei pasti, dei carrelli per la distribuzione;
- la pulizia quotidiana delle cucine, dei locali refettori, delle zone ripostiglio ad esse attinenti, i serramenti, le superfici vetrate, scale e corridoi di collegamento, ivi compresi i servizi igienici ad uso dell'utenza. Sono a carico della Ditta la fornitura di sapone per le mani, asciugamani e carta igienica e le spese dei materiali di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti, e per il lavaggio di strofinacci, burazzi, ecc...;
- la derattizzazione e disinfestazione periodica dei magazzini e delle cucine;
- la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani prodotti in appositi contenitori e nella loro deposizione negli appositi cassonetti sulla pubblica via;
- la raccolta delle ordinazioni e la prenotazione dei pasti degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, nonché la tenuta, la registrazione e la comunicazione mensile all'ufficio scuola del Comune del numero dei pasti forniti a ciascun utente iscritto al servizio;
- l'esecuzione di ogni altra prestazione anche non espressamente prevista nel presente capitolato, richiesta per garantire la continuità, qualità ed efficienza del servizio di refezione, ad eccezione degli oneri espressamente a carico dell'Amministrazione Comunale previsti nel presente capitolato.

Il luogo di esecuzione delle prestazioni contrattuali è la cucina centrale sita in p.zza della Pace 1 Vergato.

Art. 2 – ENTITA' COMPLESSIVA DELL'APPALTO E COSTI UNITARI A BASE DI GARA

L'entità complessiva dell'appalto relativo alla refezione scolastica, per i dipendenti del Comune e per il servizio di refezione domiciliare è data dal calcolo presunto dei pasti in base ai pasti forniti durante l'anno solare 2013.

Il numero presunto annuale dei pasti è il seguente:

SEDI SCOLASTICHE	VERGATO
Asilo nido	6.504
Infanzia	9.916
Primaria Capoluogo	28.093
Primaria Plesso Tolè	3.615
Secondaria Primo grado	52

Dipendenti	50
Pasti domiciliari	2.870

TOTALE PRESUNTO DEI PASTI IN UN ANNO 51.100

TOTALE PRESUNTO DEI PASTI PER LA DURATA DELL'APPALTO 181.700 escluso il rinnovo.

Il numero dei pasti sopra indicato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce alcun obbligo nei confronti del Comune.

Il prezzo unitario posto a base di asta è € 5,20 IVA esclusa a pasto: il prezzo indicato andrà riferito ad ogni specifico servizio e a ogni tipologia di pasto, come meglio indicati e descritti al successivo Art.3).

Art. 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Modalità di preparazione dei pasti

I pasti dovranno tassativamente essere preparati con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina di proprietà comunale, a cura dell'appaltatore.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

Tempi di preparazione dei pasti

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice dovrà dimostrare di disporre di un'ulteriore sede di preparazione pasti con capacità produttiva adeguata, con sezione dedicata esclusivamente al confezionamento di pasti ad uso scolastico in regola con i requisiti richiesti dall'art. 28 D.P.R. n. 327/1980 ed area dedicata alla preparazione delle diete speciali, in grado di garantire, per qualsiasi evenienza eventuali emergenze di continuità del servizio per tutta la durata del contratto, ubicata in luogo tale da permettere che il tempo intercorrente tra la fine della preparazione e la consegna dei pasti non superi i 60 minuti, al fine di non pregiudicare la qualità e la sicurezza dei cibi.

Variazioni di menu

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menu.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice;

- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione al Committente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Potrà essere richiesta all'aggiudicatario la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi occasionali, previa comunicazione data con anticipo non inferiore a tre giorni, dalla competente autorità scolastica. In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per i cestini freddi in caso di gite scolastiche avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Diete speciali

L'Appaltatore si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria -con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.

La Ditta aggiudicataria si impegna a predisporre, in collaborazione con il Comune e con l'Asl:

- diete in bianco per utenti che ne facciano richiesta;
- diete "speciali" richieste da utenti per problemi di salute (che presentino il relativo certificato medico) o per motivi etici o religiosi;
- diete "alternative" al menu del giorno in sostituzione del secondo piatto. Per gli utenti che si rifiutano di mangiare il cibo proposto, è prevista la possibilità di un piatto sostitutivo freddo costituito da formaggio fresco o prosciutto, alternati, previa richiesta del docente o dell'educatore preposto all'assistenza al pasto.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per le lavorazioni e la preparazione delle diete suddette.

Caratteristiche dei prodotti alimentari

Nel rispetto della Legge Regionale n. 29/2002, i prodotti forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato. L'eventuale irreperibilità di prodotto da coltivazione biologica in talune merceologie dovrà essere attestata da specifica autocertificazione.

L'Appaltatore garantisce, in ogni caso, l'utilizzo di derrate alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, si rimanda all'allegato 1 del presente capitolato di cui forma parte integrante e sostanziale. I prodotti eventualmente non indicati dovranno comunque soddisfare tutte le Leggi ed i regolamenti vigenti sul territorio nazionale in materia di igiene degli alimenti, loro produzione, confezionamento.

Il Committente, per garantire il mantenimento della qualità del servizio, si riserva la facoltà di modulare o modificare la fornitura, richiedendo all'Appaltatore la sostituzione di prodotti alimentari in quanto non graditi o considerati di bassa qualità, dando un preavviso di tre giorni lavorativi. E' fatto assoluto divieto alla ditta di sostituire prodotti alimentari senza autorizzazione scritta del Committente.

L'Appaltatore ha l'obbligo di fornire prodotti alimentari, nei quali siano assenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Le carni bovine fornite dall'Appaltatore devono attenersi a tutte le disposizioni sanitarie vigenti in materia.

L'Appaltatore dovrà comunicare su richiesta del Committente la marca delle derrate utilizzate, la ditta da cui vengono acquistati, nonché la scheda tecnica del prodotto.

Tutti i generi alimentari all'atto della consegna dovranno essere in confezioni che ne permettano un facile ed immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, in particolare per quanto riguarda forniture di carni, surgelati e uova.

Composizione dei pasti e tempi di erogazione del servizio

La composizione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta) sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù allegati al presente capitolato.

I menù potranno essere variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'A.S.L. e sentito il parere della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Vergato e nel rispetto delle linee guida regionali per l'offerta di alimenti e bevande nelle scuole.

Per la preparazione dei pasti l'Appaltatore dovrà attenersi alle grammature a crudo di cui alla Delibera di Giunta Regionale n. 418/2012 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo", ed ai menù in vigore per l'anno scolastico 2013/2014, allegato al presente contratto (**allegato 2**) per farne parte integrante e sostanziale.

A tal fine si precisa che le grammature devono intendersi riferite a prodotto crudo, considerate al netto degli scarti (bucce, pelle, ossa ecc..). Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.

Il pasto fornito agli ANZIANI A DOMICILIO dovrà comprendere:

- Pranzo (primo, secondo, contorno, pane, frutta)
- Cena (primo, secondo, contorno, pane, frutta)

In presenza di specifiche necessità o patologie e dietro richiesta inoltrata dal Comune devono essere forniti pasti per diete speciali. La preparazione dei pasti deve avvenire utilizzando prodotti definiti dalla scienza ordinaria e dalle consuetudini del mercato locale di "prima" qualità, nonché nel rispetto di tabelle dietetiche e menù tipo specifici per persone anziane, che costituiscono l'utenza prevalente del servizio.

I pasti verranno prodotti nel centro di produzione comunale, dal lunedì al sabato, compresi i festivi non domenicali per tutti i mesi dell'anno confezionati in monoporzioni adeguatamente sigillati in conformità ai requisiti previsti dalla legge ed idonei al trasporto e veicolati a cura del Committente.

Il servizio di fornitura e consegna pasti a domicilio si pone come risorsa integrativa della gamma dei servizi finalizzati a sostenere la permanenza delle persone con limitata autonomia presso il proprio domicilio. Il servizio assicura la consegna di pasti pronti sia per il pranzo che per la cena, a seconda delle necessità.

All'Impresa aggiudicataria, il Comune può richiedere la fornitura e consegna del solo pranzo, della sola cena o di entrambi i pasti. L'impresa aggiudicataria può quindi essere incaricata, in alcuni casi, di provvedere alla consegna di un "doppio pasto" (pranzo e cena) al medesimo utente, nel corso della stessa consegna. In riferimento a ciò, il pasto relativo

alla cena deve essere conservabile per il tempo che separa il momento della consegna da quello del consumo serale. A tal proposito, il relativo contenitore individuale deve essere corredato da apposite, semplici istruzioni per la conservazione (es: "conservare in frigorifero") e per la preparazione ai fini del consumo serale. Nei casi in cui lo ritiene opportuno, in dipendenza delle capacità dell'utente di preparare il pasto per il consumo serale, il Comune si riserva la possibilità di chiedere pasti serali consistenti in preparazioni da non consumare calde. Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alla necessarie autorizzazioni e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP). In un'ottica di miglioramento della qualità attualmente garantito agli utenti del servizio, la disponibilità da parte dell'Impresa aggiudicataria di offrire un'operatività della cucina tale da garantire il ritiro di pasti "freschi" ovvero appena preparati anche per la cena, con ritiro a cura del Comune di norma entro le ore 18,00, verrà valutata come opzione migliorativa dell'offerta standard, e potrà essere oggetto di separata quotazione da parte dell'offerente.

Il servizio di refezione fornito all'ASILO NIDO è rivolto a una utenza di età 9 - 36 mesi. I criteri di massima sotto descritti, dovranno pertanto essere adeguati alle diverse fasi di sviluppo.

Il servizio dovrà comprendere:

- Colazione e merenda del mattino (camomilla, latte, orzo, biscotti, crackers, frutta fresca a derrata in dosi e modalità da concordare col personale educativo)
- Pranzo (primo, secondo, contorno, pane)
- Merenda del pomeriggio (come da menu)
- Acqua minerale o microfiltrata

I pasti verranno prodotti nel centro di produzione comunale per essere consumati verso le ore 11.40 in un orario da concordare con il servizio preposto.

Il servizio di refezione fornito alla SCUOLA dell'INFANZIA, dovrà comprendere:

- prenotazione dei pasti
- Pranzo (primo, secondo, contorno, pane, frutta)
- Merenda del pomeriggio (come da menu)
- Acqua minerale o microfiltrata

I pasti verranno prodotti nel centro di produzione comunale, saranno consumati verso le ore 11.50.

Il pasto fornito alla SCUOLA PRIMARIA, Vergato capoluogo, dovrà comprendere:

- Pranzo (primo, secondo, contorno, pane e frutta)
- Acqua minerale o microfiltrata

I pasti saranno consumati verso le ore 12.30/13.00.

Il servizio di refezione fornito alla SCUOLA PRIMARIA FRAZIONE di Tolè dovrà comprendere:

- trasporto in loco
- Pranzo composto da primo, secondo, contorno, pane e frutta e acqua minerale in bottiglia

I pasti saranno consumati alle 12.50.

Il pasto fornito alla SCUOLA SECONDARIA di 1° GRADO e ai dipendenti comunali, dovrà comprendere:

- Pranzo (primo, secondo, contorno, pane, frutta)
- Acqua minerale o microfiltrata

I pasti prodotti nel centro di produzione comunale, saranno consumati verso le ore 13.30.

Nel caso gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, siano impossibilitati al consumo del pasto presso i refettori comunali, a seguito di uscite didattiche giornaliere, l'Appaltatore è tenuto a sostituire il pasto previsto nella giornata con un pasto "al sacco" come di seguito specificato:

- N.2 panini con affettato e/o formaggio
- ½ litro di acqua
- frutto o succo di frutta

Il Comune si riserva di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione per motivi di pubblico interesse, così come il menu – nel rispetto delle indicazioni regionali di cui alla delibera n. 418 del 2012 e s.m. – sia sotto il profilo della tipologia dei cibi sia della grammatura delle derrate, senza alcuna variazione del prezzo pattuito.

L'appaltatore non potrà apportare nessuna variazione al menù stabilito, senza la specifica autorizzazione del Comune, fatte salve le ipotesi di caso fortuito o di forza maggiore sopra menzionate.

Prenotazione pasti

La somministrazione del pasto avverrà esclusivamente in favore dell'utenza iscritta al servizio comunale il cui elenco sarà comunicato all'appaltatore in collaborazione con le scuole interessate. La raccolta delle ordinazioni per la prenotazione dei pasti degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, nonché la tenuta, la registrazione e la comunicazione mensile del numero dei pasti per ciascun alunno è a carico della Ditta appaltatrice.

Pasti veicolati

I pasti da veicolare con legume "fresco-caldo", a seguito della loro preparazione ad opera del fornitore, devono essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alla sede di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 °C e per quelli cotti da consumare freddi inferiore 10 °C sia durante il trasporto sia al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

Art. 4 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, per la preparazione di pasti e con la finalità esclusiva di quanto rientrante nel servizio oggetto del presente capitolato, i locali dispensa e la cucina centralizzata siti in piazza della Pace 1 Vergato nonché le attrezzature e le stoviglie necessarie per il corretto svolgimento del servizio.

Detti locali e attrezzature verranno ceduti in comodato d'uso gratuito dal Comune di Vergato alla Ditta aggiudicataria, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile. Dello stato e della condizione apparente di tutti i locali e delle attrezzature verrà redatto, in contraddittorio, un apposito verbale di inizio d'attività.

Eventuali contenitori termici in aggiunta a quelli in dotazione dovranno essere forniti dalla Ditta aggiudicataria, che dovrà anche fornire, gratuitamente e se richiesto dall'Ente appaltante, nei punti di distribuzione dei pasti, un numero adeguato di scaldavivande o altre attrezzature utili al mantenimento delle caratteristiche nutritive, organolettiche, igienico - sanitarie e termiche degli alimenti.

Prima dell'inizio del servizio di ristorazione sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei locali mensa, sul quale dovrà essere indicato:

Lo stato attuale dei locali;

L'elenco completo delle attrezzature;

L'elenco completo dei macchinari;

L'elenco completo degli arredi;

Alla scadenza del periodo contrattuale, tutti i beni utilizzati per la prestazione del servizio rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale, senza onere alcuno per il Comune.

Spetta alla Ditta aggiudicataria la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni cucina, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), e degli impianti, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori.

ART. 5 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Saranno a carico dell'Ente, relativamente alla cucina centralizzata e ai locali refettorio:

- il pagamento della tassa rifiuti solidi urbani;
- la fornitura dell'energia elettrica;
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti concessi in comodato d'uso, che si rendesse necessaria, salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa nel corso del contratto;
- la fornitura del gas;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda;
- le autorizzazioni amministrative e sanitarie per i locali della cucina.

ART. 6 – ONERI E COMPITI DELL'APPALTATORE

Alla Ditta appaltatrice vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà dell'Amministrazione Comunale e nello stato in cui si trovano.

La Ditta si impegna ad utilizzare tali beni esclusivamente per l'esecuzione del presente appalto con l'onere di assicurare la buona conservazione, nonché la loro sostituzione e/o integrazione.

Restano a carico della Ditta appaltatrice, come meglio specificato dai successivi punti:

- la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni cucina, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso i refettori.
- le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature;
- l'eventuale integrazione delle attrezzature fornite dal Comune nei locali di distribuzione, secondo il progetto presentato in sede di gara;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa;
- la fornitura di tovaglioli in carta e tovaglie di carta nei refettori;

- la fornitura di piatti, bicchieri, posate monouso in materiale biodegradabile in caso di pasti veicolati;
- la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti nonché la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro smaltimento attraverso gli appositi contenitori.
- l'attuazione di quanto previsto dal D. Lgs 81/08.
- le spese relative ad utenze telefoniche.

La Ditta aggiudicataria è responsabile del buon mantenimento, perfetto funzionamento, custodia, conservazione e manutenzione delle attrezzature e dei locali concessi in uso gratuito; la stessa è altresì responsabile di ogni danno che può derivare all'Amministrazione ed a terzi in occasione dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il Comune ha libero accesso agli impianti per verificare attraverso propri tecnici lo stato di manutenzione degli stessi. Eventuali gravi carenze nella manutenzione ordinaria previste nel presente capitolato a carico dell'appaltatore saranno contestate formalmente al medesimo, il quale dovrà provvedere ai conseguenti interventi nei termini congrui fissati dall'Amministrazione Comunale.

Trascorso il termine interverrà l'Amministrazione Comunale, a tutela della continuità del servizio, in sostituzione dell'appaltatore inadempiente con spese addebitate a suo carico, anche con prelievo dalla cauzione definitiva di cui all'art.

ART. 7 - RAPPORTI CON L'UTENZA

L'impresa appaltatrice dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti della committenza, del personale scolastico, dei genitori, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio.

Ai fini di consentire la partecipazione dell'utenza alla verifica in merito alla qualità del servizio offerto, il Comune collabora con la Commissione Mensa istituita dal competente Istituto Comprensivo.

La Commissione svolge funzioni consultive e propositive nei confronti dell'A.C.

I rappresentanti della Commissione Mensa hanno la facoltà, nell'esercizio delle funzioni di verifica di cui sopra e senza preavviso, di accedere alla refezione scolastica ed assaggiare gratuitamente il pasto destinato ai bambini.

L'appaltatore provvede altresì a fornire ai rappresentanti della Commissione Mensa e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camice e copricapo monouso) da indossare durante la visita alla cucina; ai rappresentanti e agli altri soggetti autorizzati non è comunque consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 8 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE, OBBLIGHI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E GARANZIE ASSICURATIVE.

L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti salariali, previdenziali e assicurativi disciplinati dal rapporto di lavoro della categoria.

La ditta appaltatrice, a tale scopo, dovrà fornire prova di aver regolarmente soddisfatto ai suddetti obblighi.

Il personale dell'impresa dovrà essere dotato di apposita divisa e di cartellini di riconoscimento.

Il personale addetto al servizio dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ed a conoscenza delle norme di igiene della produzione, delle norme di sicurezza e delle norme di prevenzione sugli infortuni del lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale comprovante il possesso dei requisiti necessari alla conduzione del Centro pasti.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento durante l'orario di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è consigliabile durante la preparazione dei pasti l'utilizzo di mascherina.

Nella cucina e nelle aree di stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato qualsiasi comportamento che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica) in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. A tali corsi potrà partecipare anche il personale comunale e l'appaltatore informerà con congruo anticipo gli uffici preposti dell'A.C.

La durata della formazione del personale non deve essere inferiore a n. 20 ore annuali per gli addetti alla produzione del pasto, a 10 ore annuali per gli addetti al refettorio. Per tutto il personale occorre prevedere che una parte della formazione venga dedicata alle relazioni interpersonali verso i bambini e gli insegnanti o educatori.

Il personale dell'impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

L'impresa deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori e in particolare nei riguardi dell'utenza.

L'impresa dovrà far pervenire l'elenco nominativo del personale alle proprie dipendenze impiegato nel servizio oggetto dell'appalto, con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco nel caso si verificassero eventuali sostituzioni.

L'elenco dovrà essere in grado di dimostrare la presenza degli operatori nelle fasce orarie stabilite e indicate nell'Offerta tecnica "*Progetto organizzativo-gestionale*".

Deve inoltre essere garantita la costanza dell'organico, provvedendo alla immediata sostituzione con altro personale in possesso di tutti i requisiti di cui al presente articolo, degli operatori che si assentino per ferie o legittimo impedimento.

L'appaltatore è tenuto, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a sostituire il personale impiegato che abbia tenuto, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, un comportamento non compatibile con la qualità richiesta dal servizio.

In caso di sciopero dei dipendenti della Ditta appaltatrice, qualora ne sia dato preavviso al Comune nei termini di legge, nessuna penalità sarà applicata nei confronti della medesima.

Dovrà comunque essere garantito l'espletamento di tutti i servizi, che si qualificano come servizi essenziali ai sensi della legge n. 146/90 o della vigente normativa contrattuale, o che si qualificheranno come tali per effetto di disposizioni sopravvenute durante l'esecuzione del contratto d'appalto.

In caso di sciopero del personale degli enti appaltanti o del personale ausiliario della scuola nessuna rivalsa da parte della Ditta appaltatrice sarà accolta qualora, dello sciopero, sia dato formale preavviso alla ditta appaltatrice nei termini di legge.

La Ditta comunica altresì il nominativo di due Coordinatori degli operatori che sovrintenderanno a tutti gli aspetti operativi ed amministrativi inerenti l'applicazione dei contratti di appalto che saranno stipulati in forza della presente aggiudicazione; a tal fine essi cureranno altresì i rapporti con il personale del Comune addetto alla gestione amministrativa della relativa parte del presente appalto.

La Ditta è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose della Ditta stessa e/o di terzi, nell'espletamento della fornitura oggetto del presente servizio.

La Ditta è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre al Comune e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio, con le seguenti caratteristiche minime:

- sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.
- sezione RCO massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 con il limite per prestatore di lavoro infortunato di € 5.000.000,00.

La polizza dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia (il termine assicurato è riferito al Comune):

- danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00;
- responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
- danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 750.000,00;
- danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere;
- danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:

a) vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;

b) cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;

con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00.

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della Ditta. Eventuali scoperti o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico del Comune e del danneggiato.

La Ditta è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio, al patrimonio del Comune, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso.

L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta al Comune e non costituirà esimente dell'affidatario per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Comune in contraddittorio con i rappresentanti della Ditta. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti in presenza di due testimoni, anche dipendenti, del Comune, senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna.

La Ditta è tenuta a documentare al Comune di Vergato, almeno 20 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

ART. 9 - RESPONSABILITÀ'

L'Ente é esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa, all'appaltatore ed al personale dipendente, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere é già compensato e compreso nei corrispettivi del contratto.

L'appaltatore risponde pienamente dei danni alle persone e alle cose per fatto suo o dei suoi dipendenti nell'espletamento del servizio, tenendo perciò sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi pretesa o molestia che al riguardo gli venisse mossa, sollevando in tal senso l'Amministrazione Comunale ed i tecnici preposti da ogni responsabilità civile e/o penale.

L'appaltatore infine é responsabile del buon andamento del servizio a lui affidato e delle passività in cui l'Ente dovesse incorrere per l'inosservanza di obblighi facenti carico direttamente a lui ed al personale dipendente.

Il Comune stipula a proprio carico polizza per incendio nonché di R.C. per danni cagionati a terzi da difetti strutturali dei locali di sua proprietà.

Per quanto attiene alla responsabilità per danni da atti vandalici, essa è coperta dall'assicurazione stipulata dal Comune con oneri interamente a carico del bilancio comunale.

ART. 10 – TRASFERIMENTO DEL PERSONALE DALLA DITTA APPALTATRICE USCENTE A QUELLA SUBENTRANTE

La ditta appaltatrice che risulterà aggiudicataria è tenuta ad assumere il personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice uscente limitatamente alle unità addette al servizio oggetto del presente capitolato, secondo le modalità e i limiti stabiliti dalle vigenti disposizioni contrattuali applicabili e dalle disposizioni normative in materia, ivi compresa la Direttiva CE 2001/23 "Mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento di impresa", ai fini della piena tutela della continuità dei rapporti di lavoro in essere.

ART. 11 – GARANZIE IGIENICHE

La Ditta fornisce, all'atto della stipula del contratto, un proprio regolamento interno di igiene, che sarà esposto in copia nei plessi scolastici e dovrà curare i seguenti aspetti, a garanzia della massima tutela della igiene degli alimenti e dei luoghi:

l'assetto dei locali durante la preparazione dei pasti;
l'abbigliamento del personale durante la preparazione dei pasti;
le modalità di conservazione delle derrate alimentari per diverse tipologie;
le modalità di manipolazione e di cottura degli alimenti con l'indicazione dei recipienti utilizzati;
le modalità di confezionamento e di trasporto degli alimenti preparati in altra sede con l'indicazione del mezzo di trasporto utilizzato, suddivise per diversa tipologia di alimenti;
le modalità di somministrazione dei pasti nelle scuole;
le modalità di effettuazione e di mantenimento delle pulizie nei locali delle cucine, con l'indicazione delle norme di sicurezza sull'uso dei detergenti e dei sanificanti;
il piano di evacuazione dei locali in caso di pericolo.
Il Comune si riserva di approvare detto regolamento, previo parere del Servizio Sanitario competente.

ART. 12 – PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Piano di Autocontrollo per tutte le cucine utilizzate per i servizi deve essere redatto dalla Ditta appaltatrice e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato con la sigla HACCP. Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere trasmessi all'Ente appaltatore; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione dell'Ente o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

Art. 13 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si obbliga ad effettuare i lavori di manutenzione straordinaria dei locali. Qualora detti lavori si rendessero necessari per imperizia e negligenza nella manutenzione ordinaria e nella custodia da parte dell'appaltatore, tale manutenzione straordinaria sarà a totale carico dell'appaltatore, salvo l'eventuale risarcimento dell'ulteriore danno.

In caso di carenze di manutenzione straordinaria a lui non imputabili, l'appaltatore ha l'obbligo di segnalazione tempestiva all'Amministrazione comunale. Qualora tali carenze possano produrre l'interruzione del servizio o mettano in pericolo l'incolumità delle

persone o dell'impianto, il Responsabile del Settore Tecnico potrà avvalersi della modalità di intervento per somma urgenza previste dal D.lgs. 163/2006.

ART.14 – STIPULA DEL CONTRATTO

La ditta risultante aggiudicataria dovrà sottoscrivere, presso la segreteria comunale del Comune di Vergato, il contratto in forma pubblica amministrativa, consegnando tutta la documentazione necessaria (cauzione definitiva, polizze assicurative, documentazione di rito) a pena di decadenza dell'affidamento stesso.

Farà parte integrante del contratto d'appalto il presente Capitolato d'onori. Sono altresì dovute all'atto della sottoscrizione del contratto tutte le spese contrattuali (diritti di rogito, segreteria, bolli, imposta di registrazione) .

In caso di rifiuto alla stipula del contratto o comunque di decadenza dall'aggiudicazione, troveranno applicazione le sanzioni previste dalla legislazione vigente e la stazione appaltante provvederà a trattenere la cauzione provvisoria a titolo di penale per l'inadempimento dell'obbligo di contrattare; la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere in tal caso all'aggiudicazione in favore del concorrente che segue in graduatoria.

Il Comune può autorizzare ai sensi dell'art. 11 comma 9 del D.l.gs. 163/2006 e s.m.i. e dell'art. 302 comma 2 del D.P.R. 207/2010, l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace nelle more della stipulazione del contratto.

ART. 15 – ESTENSIONE DEL CONTRATTO – POTERE DELL'A.C. DI DISPORRE VARIANTI IN AUMENTO O IN DIMINUZIONE

L'Amministrazione, per diverse esigenze che si dovessero verificare durante l'esecuzione del contratto o per deliberazioni adottate dall'Amministrazione scolastica o da altre Autorità, avrà inoltre la facoltà di ridurre il servizio unilateralmente e a suo insindacabile giudizio, dandone comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria.

In tali casi, il corrispettivo dell'appalto subirà una proporzionale diminuzione a decorrere dalla data indicata.

Qualora, nel corso di esecuzione del contratto, occorra un aumento od una diminuzione dei servizi corrisposti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del prezzo complessivo di aggiudicazione ex art. 11 R.D 18/11/1923 n. 2440 effettuata con la presente procedura di appalto. Al di là di questo limite egli ha diritto alla risoluzione del contratto.

In questo caso sarà pagato all'appaltatore il prezzo dei servizi eseguiti, a termini dei contratti medesimi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa appaltatrice di provvedere all'eventuale fornitura di pasti non previsti dal presente Capitolato in relazione a nuove e diverse esigenze che si dovessero verificare nel periodo di durata dell'appalto stesso.

In tal caso l'Amministrazione corrisponderà un compenso rapportato al tipo di servizio richiesto, salve restando tutte le condizioni e prescrizioni previste nel presente Capitolato.

ART. 16 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - ESECUZIONE D'UFFICIO IN DANNO DELL'APPALTATORE INADEMPIENTE

Il Comune vigilerà sull'andamento della gestione del servizio con ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò comporti alcuna assunzione di responsabilità in merito all'espletamento dei servizi inerenti la gestione.

Il contratto di appalto potrà essere risolto anticipatamente con il consenso di entrambe le parti e previa regolamentazione dei rapporti conseguenti da stabilirsi di comune accordo.

Il Comune potrà comunque risolvere il contratto per una delle seguenti cause risolutive espresse:

- a) ripetute gravi violazioni degli obblighi contrattuali inerenti gravi carenze igienico-manutentive inerenti la disinfezione e pulizia di tutti i locali, contestate per iscritto al gestore almeno due volte per ogni singolo anno scolastico e non regolate nemmeno in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
- b) arbitrario abbandono, da parte dell'appaltatore, dei servizi oggetto del contratto;
- c) fallimento dell'appaltatore;
- d) cessione, senza il consenso dell'Amministrazione comunale, degli obblighi relativi a contratto;
- e) mancato reintegro della cauzione definitiva a seguito di richiesta del Comune in base alle disposizioni dell'art. 23 del presente capitolato;
- f) inadempimenti che hanno comportato l'applicazione da parte dell'amministrazione in una stesso a.s. di almeno n. 2 penali dell'importo per ciascuna pari ad almeno 500/00 Euro;
- g) mancata effettuazione di quanto dichiarato in sede di offerta tecnica o effettuazione in modo sensibilmente difforme a proposito della qualità delle forniture offerte (qualità degli alimenti rispetto al capitolato) nonché dell'organigramma di personale (numero, livello di professionalità e orario di lavoro) tranne le ipotesi di caso fortuito o forza maggiore;
- h) mancato rispetto della qualità merceologica e delle grammature indicate nel capitolato speciale e allegata tabella merceologica;
- i) violazione ripetuta degli orari concordati con l'Amministrazione o effettuazione del servizio fuori dei tempi convenuti;
- j) mancata attivazione durante l'esecuzione del contratto della cucina d'emergenza prevista a garanzia della continuità del servizio subordinatamente all'impegno assunto dalla Ditta in sede di dichiarazioni allegate alla domanda di partecipazione al pubblico incanto e nell'offerta tecnica;
- k) casi di grave intossicazione alimentare.

La risoluzione in tali casi opera di diritto, qualora il Comune comunichi per iscritto con raccomandata A.R. all'appaltatore di volersi avvalere della clausola risolutiva ex art 1456 c.c.; Il contratto potrà inoltre essere risolto in tutti gli altri casi in cui vi sia un inadempimento di non scarsa importanza ai sensi dell'art. 1455 c.c.

Dalla comunicazione della risoluzione, il Comune subentrerà all'appaltatore nella gestione del contratto e avrà diritto di rientrare in possesso di tutti gli impianti oggetto del contratto, affidando il servizio ad altra Ditta e addebitando alla Impresa inadempiente la eventuale maggior spesa sostenuta in più rispetto a quella derivante dal contratto risolto mediante prelievo dal deposito cauzionale di cui all'art. 23 e, ove questo fosse insufficiente, da eventuali crediti dell'appaltatore senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione su altri beni dell'appaltatore stesso. Nel caso di minor spesa nulla sarà dovuto all'appaltatore stesso.

L'esecuzione in danno non esime comunque l'appaltatore dall'obbligo di risarcimento di eventuali ulteriori danni.

L'affidamento a terzi deve comunque essere comunicato all'appaltatore inadempiente mediante raccomandata A/R con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato nonché dei relativi importi.

ART. 17 – PENALITA'

In caso di inadempimento o di solo ritardo agli obblighi dell'appalto, l'appaltatore, oltre ad ovviare alla infrazione contestatagli nel termine stabilito, sarà passibile di pene pecuniarie da un minimo di 250 Euro ad un massimo di 2500 Euro da applicarsi con provvedimento del Funzionario Dirigente.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. L'appaltatore, nei cinque giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'inadempienza, potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà a proprio insindacabile giudizio il Funzionario Dirigente, sentito il responsabile del competente servizio.

L'ammontare delle penali sarà prelevato dalla cauzione oppure trattenuto dal corrispettivo dovuto all'appaltatore. L'ammontare della penale entro i limiti minimi e massimi sopra stabiliti verrà determinato in correlazione con la gravità del comportamento del gestore tenuto conto anche di eventuali recidive, e con l'entità del danno subito dall'amministrazione.

Il pagamento della penale lascia impregiudicato il diritto dell'amministrazione comunale al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento o del ritardo, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata.

A titolo puramente esemplificativo e non tassativo, le penali potranno essere applicate per la seguente tipologia di inadempienze:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- grammature inferiori a quelle prescritte nell'allegato al capitolato
- mancata o errata preparazione delle diete speciali
- presenza di corpi estranei nei prodotti
- personale inferiore a quanto stabilito
- pulizia dei locali di competenza della Ditta non eseguita o eseguita in modo insufficiente
- mancato adempimento agli interventi di manutenzione a carico della Ditta appaltatrice (fermo restando il potere sostitutivo dell'A.C. previsto nel presente capitolato).

Nell'ipotesi di abbandono o interruzione arbitraria del servizio da parte dell'appaltatore, fermo restando la facoltà del Comune a dichiarare la risoluzione espressa del contratto in danno dell'appaltatore medesimo, è applicabile dal Comune una penale di importo pari alla intera cauzione definitiva prestata a norma dell'art. 23 del presente capitolato, e sempre lasciando impregiudicato il diritto dell'amministrazione comunale al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata.

ART. 18 – PAGAMENTI

La liquidazione dei compensi dovuti per il regolare espletamento del servizio, avverrà dietro emissione di regolare fattura mensile, in ragione del numero effettivo dei pasti forniti.

Ogni fattura dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le prenotazioni e che dovranno essere firmate dagli operatori addetti delle strutture interessate.

Il pagamento del compenso dovuto per la regolare esecuzione del servizio avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della correttezza del servizio prestato. Il Comune si riserva di procrastinare il pagamento qualora:

- insorgano contestazioni circa l'ammontare;
- venisse riscontrata una irregolarità contributiva nel DURC.

In tali casi la Ditta non potrà pretendere interessi o risarcimenti di sorta.

In caso di ritardato pagamento l'impresa appaltatrice sarà comunque tenuta alla prosecuzione dell'espletamento del servizio secondo le norme del presente Capitolato programma, senza diritto a sollevare l'eccezione di inadempimento di cui all'art. 1460 c.c.

I crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Ente, non possono essere ceduti senza il consenso dell'Amministrazione.

ART. 19 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – REVISIONE

Con il corrispettivo offerto dall'appaltatore in sede di offerta economica si intendono interamente retribuiti dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc. necessari per la perfetta esecuzione del contratto, qualsiasi onere espresso e non, dal contratto e dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il corrispettivo offerto è riferito all'intero periodo dell'appalto. Al termine di ciascun anno **scolastico**, a partire dall'anno 2016, esso verrà aggiornato, **dietro richiesta scritta dell'appaltatore**, nei limiti della variazione Istat rilevata al 30 giugno dell'anno in corso rispetto a giugno dell'anno precedente, ai sensi dell'art. 44 commi 4 e 6 legge 23.12.1994 n.724.

ART. 20 – DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto dei servizi oggetto del presente capitolato scadrà al termine dell'anno scolastico 2017/2018, ossia il 31.08.2018, con inizio presunto al 01/01/2015 e, comunque, entro 45 giorni dalla stipula del contratto (art. 302 comma 7 D.P.R. 207/2010), salvo l'esercizio della facoltà di recesso di cui al presente capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva la facoltà di rinnovo per ulteriori due anni scolastici ossia fino al 31.08.2020, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 57 comma 5 lettera b) del D. lgs. 163/06 e s.m.i. ed in particolare dei seguenti requisiti:

- permanenza dell'interesse pubblico all'espletamento del servizio;
- conferma del progetto organizzativo quanto alle modalità di espletamento del servizio;
- mancanza di inadempimenti gravi nell'espletamento del servizio. Si considerano inadempimenti gravi, fatti salvi caso fortuito o forza maggiore, la mancata erogazione del servizio, il verificarsi di danni alle persone per mancato rispetto della normativa di settore, il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal contratto e dal Bando, dal Disciplinare e dal Capitolato;
- rinegoziabilità delle cause inerenti: eventuali misure organizzative migliorative.

Nel caso in cui, al termine del contratto o dell'eventuale rinnovo, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento alle condizioni di legge. A tale fine la Ditta appaltatrice è tenuta a continuare la gestione alle stesse

condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto e comunque per un periodo non superiore ad un anno scolastico dalla scadenza.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate alla Ditta, in base al calendario scolastico definito dagli istituti scolastici.

ART. 21 – SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso a condizione che la Ditta indichi in offerta le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi, nel limite massimo del 30%. Il subappalto è comunque previsto secondo le modalità e condizioni previste dall'art. 118 del Dlgs. 163/2006 e s.m.i.

In caso di eventuale subappalto a terzi, di parti del servizio, il Comune rimane estraneo al rapporto contrattuale tra la Ditta ed il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali, nessuno escluso, faranno carico alla Ditta aggiudicataria.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dal Comune prima che inizino i servizi. La richiesta di autorizzazione al subappalto deve essere presentata, completa delle necessarie documentazioni, almeno 15 giorni prima dell'inizio delle prestazioni relative.

In caso di mancata richiesta in sede di gara, è vietato cedere in maniera totale o parziale, o subappaltare il servizio assunto con il presente appalto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titoli di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune, salvo maggiori danni accertati.

ART. 22 – RECESSO UNILATERALE

E' facoltà del Comune procedere sia prima che durante la esecuzione del contratto al recesso unilaterale ex art 1373 c.c. per motivi di pubblico interesse, dandone comunicazione con raccomandata A.R. all'appaltatore con almeno tre mesi di preavviso.

Trascorsi tre mesi dal ricevimento della comunicazione di cui sopra, il contratto è automaticamente risolto e l'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento del servizio effettuato sino allo scioglimento del contratto, in parziale deroga all'art. 1671 del c.c.

ART. 23 – DEPOSITO CAUZIONALE

L'appaltatore, prima della stipulazione del contratto, provvederà a costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale risultante dall'aggiudicazione, mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto e dell'eventuale risarcimento che il Comune dovesse eventualmente sostenere per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Le suddette fideiussioni e polizze devono riportare espressamente:

- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 Codice civile e impegno, senza opporre eccezioni di cui all'art. 1945 Codice civile ad effettuare entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Vergato il versamento della somma garantita;
- validità della cauzione anche dopo la scadenza del contratto, fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. E' stabilito l'obbligo del reintegro della cauzione in caso di aumento, non inferiore al 20%, del corrispettivo dell'appalto per variazione in aumento. La cauzione resterà comunque vincolata fino a completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 24 – SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Le imprese che intendono presentare offerta hanno facoltà di procedere ad un preventivo sopralluogo dei locali oggetto del servizio. A tal fine l'impresa dovrà contattare direttamente ovvero telefonicamente l'ufficio scuola del Comune di Vergato. L'incaricato dell'appaltatore al sopralluogo dovrà essere munito di apposita delega redatta su carta intestata della Ditta, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Ente o dal titolare, da consegnare al momento del sopralluogo.

ART. 25 – CESSIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore non potrà cedere il servizio di preparazione pasti, a pena di nullità. Non può considerarsi cessione la semplice trasformazione della ragione sociale della Ditta, qualora non risultino cambiate le persone fisiche dell'impresa trasformata. E' pure vietata qualunque cessione di credito o qualunque procura all'incasso a meno che non venga prima espressamente autorizzata dall'Amministrazione.

ART. 26 – NORME ANTIMAFIA

L'aggiudicazione a Ditta italiana avverrà sotto la condizione che la ditta aggiudicataria non sia in corso in divieto, sospensione o decadenza, come previsto dalla vigente legislazione antimafia.

ART. 27 – CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

Per ogni questione che dovesse insorgere fra Comune ed appaltatore relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente contratto è competente il Foro di Bologna. E' esclusa la competenza arbitrale.

ART. 28 – ELEZIONE DOMICILIO

L'appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta. Tutte le intimazioni, comunicazioni e notifiche relative al presente contratto saranno fatte dal responsabile del servizio presso la suddetta sede.

ART. 29 – CONTROLLO DELL'UFFICIO COMUNALE

Il Comune provvederà alla vigilanza e al controllo del servizio gestito dall'appaltatore a mezzo del servizio Servizi alla persona, attraverso il quale saranno comunicate tutte le disposizioni che l'Amministrazione Comunale riterrà di emanare sul servizio oggetto del contratto. A tal fine il Comune avrà la possibilità di impartire direttive e anche ordini di servizio in merito alle modalità di esecuzione del servizio oggetto del contratto, al fine di garantire la massima qualità e soddisfacimento dell'utenza.

Il Comune in particolare si riserva il diritto di effettuare, con interventi diretti di personale proprio o incaricato, un controllo riguardante il rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, in qualsiasi momento, prima e durante l'apertura della refezione per accertare eventuali inefficienze nella gestione del servizio e per la adozione dei provvedimenti di cui agli artt. 16 e 17.

ART. 30 – SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE

L'appaltatore dovrà dichiarare, nella sottoscrizione del contratto di appalto, di accettare in modo specifico, ai sensi dell'art. 1341, comma secondo del codice civile, gli articoli aventi ad oggetto:

divieto di cessione e subappalto

deposito cauzionale

spese contrattuali

personale

oneri dell'appaltatore

penalità

responsabilità

risoluzione del contratto

clausola risolutiva espressa

esecuzione d'ufficio in danno dell'appaltatore inadempiente

limitazioni alla facoltà di sollevare eccezioni

modifiche unilaterali del contenuto del contratto

ART. 31 – RINVIO A NORME

Per quanto non previsto dal presente capitolato e dal Bando di gara, si osservano, in quanto applicabili, le seguenti disposizioni normative che, se imperative e non cedevoli, prevalgono sulle disposizioni del presente capitolato con esse eventualmente contrastanti: le norme del Codice Civile in materia di obbligazioni ed appalti;

il r.d. 23/5/1924, n. 827;

il d.lgs. 24/7/1992, n. 358;

il d.p.r. 7/4/1999, n. 128;

la legge n° 81/

il d.p.r. 27/4/1955, n. 547;

il d.p.r. 19/3/1956, n. 303;

la legge 30/4/1962, n. 283;

il d.p.r. 26/3/1980, n. 327;

la legge 19/3/1990, n. 55;

il Reg. CE 178/2002;

il Reg. CE 852/2004

il d.lgs. 30 giugno 2003 n° 196

il d. lgs. 163/2006;
d.lgs. 193/2007;
il d.p.r. 207/2010;
delibera Regione Emilia Romagna n. 418 del 2012.
d.lgs. 192/2012.

Allegato 1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

CARNE BOVINA; SUINA; AVICOLA

Carne bovina fresca refrigerata

Tutta la fornitura di carne bovina deve essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

Le carni bovine devono provenire da capi nati ed allevati in Italia in stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti CE. Le carni di vitellone, conformi alla normativa CEE, devono provenire da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne" approvato da un ente certificatore autorizzato. I bovini devono essere alimentati rigorosamente con prodotti vegetali naturali e privi di grassi animali aggiunti.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. L'etichettatura deve essere conforme:

- al D.Lgs. 109/92, in particolare il peso, il taglio anatomico, lo stato fisico (congelato o fresco), il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- al Regolamento CE 1760/2000, che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio disezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;
- al decreto ministeriale n. 298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne deve:

- provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C a cuore del prodotto;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n.63 del 18 marzo 1977;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CE 1026/91.

Le carni bovine devono giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto, nelle seguenti presentazioni.

I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici provenienti dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

- Filetto da Kg 2 a 3,5
- Scamone da Kg 4,5 a 6
- Fesa da Kg 8 a 12
- Sottofesa da Kg 7 a 10
- Girello da Kg 2 a 3,5
- Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15
- Noce da Kg 4,5 a Kg 7

Caratteristiche particolari:

Carne fresca porzionata.

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

Fettina di coscia:

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso uniforme da gr. 95 a gr.105.

Macinato:

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportata e mantenuta in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D.Lvo 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

-la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;

-la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

Carni suine fresche refrigerate

Tutta la fornitura di carne suina (non insaccati) **deve provenire da allevamento biologico** ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni nazionali e comunitarie per la vigilanza igienica (reg del REG 852/04, REG 853/04 e REG 854/0);

Gli animali devono essere nati ed allevati in Italia;

La carne deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CE ed in possesso del relativo bollo sanitario;

La carne deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C , con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca.

La carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rfilata delle parti non proprie e del grasso.

Carni avicunicole fresche: pollo - tacchino

Tutta la fornitura di pollo e tacchino **deve provenire da allevamento biologico** ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione. Gli animali devono essere allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale. Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

- L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne.
- Tipologia: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino.
- Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nelle disposizioni di legge nazionali e comunitarie che regolano la produzione, il commercio, il trasporto.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Leg.vo 336/99) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97) né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici;

Caratteristiche dei prodotti:

Questi prodotti devono rispettare quanto indicato nel REG 543/2008:

Petto o fesa di tacchino intera fresca:

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. 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; la carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

Pollo a busto

Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CE 153/91 e 1980/92) appartenenti a polli di 7-8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; essere state trasportate e depositate a temperatura compresa fra i 0 e i 4°C.; giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.L.vo 181/03, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole. Essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca;

- deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
- deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue;
- deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200

N.B.: la carne avicola porzionata deve essere consegnata in confezioni sottovuoto.

Etichettatura

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico (fresco – congelato – surgelato)
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Imballaggio

Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della legge 283/30/04/62 e della normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

PRODOTTI INSACCATI

I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie; il taglio dovrà essere effettuato la mattina stessa, possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la consegna e preparato da permettere la perfetta separazione delle fette.

Prosciutto crudo di Parma DOP

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai come da legge di riferimento:

- si richiede fornito disossato e scotennato;
- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm, peso non inferiore a 7 Kg. normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure il giorno successivo.

Prosciutto cotto senza polifosfati di alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza glutine e lattosio (prima qualità).

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. 537/92 in quanto applicabili e dei REG CE N°822/853/854/882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Il prosciutto cotto deve derivare da cosce fresche di suino (nati, allevati e macellati in Italia) intere in modo da essere riconoscibile al taglio alla forma anatomica, compatta dei gruppi muscolari corrispondenti, e non essere ricavato dall'insieme pressato di piccoli pezzi di muscolo e di grasso.

Tutto il prosciutto cotto destinato alla mensa scolastica di Vergato deve essere privo di polifosfati, glutine, lattosio, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, nè proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrito.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve essere conforme alla legge. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli estreptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fascimuscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto non è ammessa.

UOVA PASTORIZZATE

Tutta la fornitura di uova pastorizzate deve provenire da allevamento biologico ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

E' previsto l'impiego di uova di gallina da allevamenti a terra fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezioni originale che soddisfino tutte le prescrizioni riportate al cap.8 dell'allegato al D.Lgs n.65 del 04/02/1993 con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

In particolare il prodotto deve:

- essere di categoria "A";
- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- essere conforme al REG CE 1234/07, le cui modalità di applicazione sono contenute nel REG CE 589/08;

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione devono avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+ 4°C) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

LEGUMI

Devono essere secchi, integri, privi di corpi estranei.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutta la fornitura di prodotti ortofrutticoli **deve provenire da agricoltura biologica** ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

Caratteristiche comuni:

Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria (o di categoria II se la prima non è disponibile).

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Per alcuni prodotti (banane, ananas ecc.) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;

- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma con la relativa legislazione in merito non saranno accettati: in applicazione ai Regolamenti CE 2092/91 e 1073/2000, recanti norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica-Regime controllo CE".

Tutta la frutta e verdura che non è possibile fornire come prodotto biologico deve essere fornita con il metodo della "lotta integrata":

Le forniture di prodotti ortofrutticoli provenienti da lotta integrata dovranno essere accompagnate da:

- a) scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;
- b) certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:
 - specie e varietà del prodotto fornito
 - l'Azienda produttrice
 - la data del prelievo
 - la data di esecuzione dell'analisi

Il Comune di Vergato si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalla normative inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati.

Frutta e agrumi

Frutta e agrumi (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) devono essere conformi alle normative vigenti, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle cultivar richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei ed uniformi; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima cultivar e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche, crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire il massimo di variabilità nell'offerta di frutta, che deve essere calendarizzata per tutto l'anno scolastico, secondo un calendario consegnato ad inizio a.s. che rispetti la stagionalità e nel quale venga presa in considerazione sia la frutta consegnata a pasto, che quella consegnata a merenda.

Purea di frutta

E' un prodotto fermentescibile, ma non fermentato, ottenuto setacciando la parte commestibile di frutti interi o pelati senza eliminazione di succo, ai sensi del DL. 50 del 20/02/2001 (attuazione della

direttiva CE 113/2001). Deve essere fornita in confezioni mono porzione da 100 gr mono o pluri gusto, con etichettatura conforme al D. Lgs 109/92, Dlgs 181/2003 e sue sue ss.mm e integrazioni. **Deve essere di provenienza biologica** e rispettare in ogni fase di vita del prodotto la vigente legislazione in merito.

Gli ortaggi

Gli ortaggi (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale e conformi alle normative vigenti) dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- aver raggiunto una naturale e compiuta maturazione;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; essere, in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione e freschezza e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar; essere privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possono alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, etc.).
- essere di prima scelta

Sulle etichette della frutta e verdura deve essere visibile le indicazioni dell'origine della varietà e della categoria.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù. Comunque la qualità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

PRODOTTI LATTIERO- CASEARI

I seguenti prodotti lattiero caseari devono provenire da allevamento biologico e, possibilmente, locale, ed essere sottoposti, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione:

- latte intero fresco
- stracchino
- mozzarella
- ricotta
- yogurt alla frutta

Tutti i prodotti lattiero- caseari conferiti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- bollo sanitario dello stabilimento di produzione con le prime due cifre che indicano la Regione, seguite da quelle che indicano l'impianto, es: 08/ 123;
- denominazione di vendita e marchio DOP per quelli tutelati;
- nome e ragione sociale o marchio; sede del produttore o del confezionatore;
- ingredienti;
- data di scadenza o data di durata minima;
- composizione e modalità di conservazione;
- lotto, luogo d'origine;
- la quantità netta o nominale;
- data di confezionamento;
- composizione bromatologica che rispetti quanto stabilito dalla legge;
- le modalità di conservazione.

Tutti i prodotti lattiero - caseari molli e semiduri devono essere conferiti con almeno 15 giorni di validità dal termine di scadenza e devono sempre risultare conformi ai limiti microbiologici in UFC/gr. previsti dalla legge.

Parmigiano Reggiano Dop

Il parmigiano reggiano dop deve essere prodotto in conformità al REG CE 510/2006, al disciplinare di produzione vigente dal 29-08-2008, al regolamento CE 794/2011 e a tutta la vigente legislazione in merito.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a denominazione di origine controllata; il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad 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 24 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose.

Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla vigente legislazione ed essere corredate per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste.

Il parmigiano, se grattugiato, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio grattugiato in contenitori ermetici, sui quali verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in buste aperte (ma comunque risigillate) è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopradescritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

Fontina

Può essere di tipo "Edamer", prodotta da puro latte vaccino fresco, 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 ad altre cause; deve essere matura e stagionata per almeno 90 giorni.

Emmental

L'Emmental è prodotto da puro latte vaccino fresco; è ammesso sia di produzione svizzera che francese; 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 ad altre cause; deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna.

Mozzarella / Fiordilatte/ mozzarelline

Le mozzarelle/fiordilatte/mozzarelline devono essere prodotte da **solo latte vaccino di provenienza biologica fresco o pastorizzato**; il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca; non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi devono essere interi e compatti; deve essere indicata la data di confezionamento; il prodotto deve essere conferito esclusivamente preconfezionato all'origine e consegnato almeno 15 giorni prima della scadenza; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

Crescenza/stracchino

Deve essere ottenuta da **latte vaccino di provenienza biologica intero**, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Il formaggio non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere venduto in confezioni sigillate.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibili gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, data di scadenza e bollo CE.

I parametri chimici e microbiologici dovranno essere conformi alla legge vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Yogurt alla frutta

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto **esclusivamente con latte vaccino di provenienza biologica** in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta di provenienza biologica. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino al 1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6 %. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermantativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto di grassi e alla frutta aggiunti.

Il prodotto deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione.

Budino pastorizzato gusti vari

Il prodotto deve essere composto da latte scremato dal 65% al 75%, crema di latte, latte in polvere e non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge; il prodotto deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT e presentarsi in contenitori sigillati. Le confezioni devono risultare integre; nessun aspetto visibile, nessun odore o sapore anomalo. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in ottimali condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto secondo la vigente legislazione;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto ricotta vaccina;
- deve essere prodotta da latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito solo l'uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle norme vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Burro

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1° 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 o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve corrispondere alla seguente composizione: il contenuto di acqua non dovrà essere superiore al 16% ed il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la legislazione vigente in merito.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora del confezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate

nel centro di cottura per massimo 24 ore. Non è ammessa la conservazione di confezioni di burro aperte nei plessi di distribuzione.

Latte fresco-pastorizzato-intero e parzialmente scremato

Il latte fresco vaccino deve essere conferito intero con un tenore minimo di grasso del 3,2%.

Il latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato dovrà contenere dall'1,0 all'1,8 % di sostanza grassa. Dovrà essere preferibilmente di provenienza nazionale.

Dovrà essere confezionato in confezioni che ne riportano la scadenza e rispettare la vigente legislazioni in merito alle cariche microbiche.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m. al regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come vigenti disposizioni legislative, in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di -18°C , che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla vigente legge. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dalla legge vigente.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C , non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Pesce surgelato

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione, commercializzazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (in particolare: D.LGS 524/95 di modifica ed integrazione ai REG CE n. 852/853/854/2004e successiva legislazione vigente in merito).

I filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lisce.

Tipologie previste: Filetti di sogliola, platessa, halibut (non glassato, di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), merluzzo, nasello, pesce spada, totano, tranci di palombo.

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesci semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio ed essere conforme alle norme previste di legge.

Gli imballaggi e gli involucri dovranno essere adeguati alla protezione dei prodotti ed a norma di legge. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate.

Anche l'etichettatura ed il trasporto degli stessi dovranno avvenire a norma di legge vigente.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per kg per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del REG CE 78/2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per kg per le specie ittiche elencate nello stesso regolamento.

Verdure surgelate

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile, in quanto è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono.

E' possibile l'utilizzo di prodotti surgelati a lotta integrata. Il Comune potrà richiedere alla ditta l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

Le forniture dovranno provenire prevalentemente da produzioni nazionali.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (DM 15/6/71, D.lgs. 27/01/92 N° 110 e successive modifiche ed integrazioni, REG CE 852,853,854,882/2004); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del DM 209/96.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti norme di legge.

In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari od inferiore a -18°C ; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completo dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

Il minestrone surgelato dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura nei centri produzione pasti.

I piselli surgelati (fina novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

Gli altri prodotti richiesti sono:

Fagiolini surgelati

Piselli surgelati finissimi

Spinaci surgelati

Zucchine a disco surgelate

Carote a disco surgelate

Broccoli

Verdure per minestrone (in quantità variabile: patate, carote, pomodori, fagioli, cavolfiori, sedano rapa, porri, zucchine, piselli, cipolla, prezzemolo)

Asparagi

Patate a spicchi al naturale (da fornire in una tipologia che siano adatte anche a utenti celiaci)

Mais

Fagioli borlotti

Cuori di carciofi a spicchi

Basilico
Prezzemolo
Eventuali altre verdure presenti in menu

Gelati

I gelati richiesti sono di gusto panna/vaniglia - cioccolato/panna - fragola/limone, contenuti in coppette da 45/55 g cadauna o vaschette da kg 1.

Il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche e le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate.

È vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o comunque non naturale, nonché di glutine.

Nella fabbricazione devono essere osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari, sia quelle speciali che regolano la distribuzione e il commercio dei gelati, i quali verranno sottoposti a scrupolosi controlli batteriologici.

Affinché il prodotto non abbia a presentare fenomeni di scongelamento anche incipiente, la distribuzione deve essere effettuata (a cura della ditta somministratrice) con automezzi coibentati, alla temperatura di almeno -15° C.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio in zone perimetre poi ricongelate, indice di colpo di calore).

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

Deve provenire da coltivazione biologica:

olio extravergine di oliva

pasta e cereali

riso

passata di pomodoro, polpa di pomodoro e pomodori pelati

succhi di frutta e marmellate di frutta

Le paste alimentari e le farine devono essere conformi al Decreto del Presidente della Repubblica 9/2/2001 N° 187.

Pasta di semola

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 Luglio 1967 n. 580 e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dalla legge vigente ed, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Umidità max :% 12,50

Ceneri: 0,70/0,85

Cellulosa : 0,20/0,45

Additivi: non ammessi

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta, e, nello specifico, di fornire per le varie fasi di crescita dei bambini frequentanti i nidi d'infanzia, tipologie e formati di pasta più piccoli di quelli forniti per i bambini di scuola infanzia e primarie.

Pasta secca all'uovo

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i limiti imposti dalla legge.

Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Riso parboiled:

Deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali, privo di coloratura.

Il riso non deve avere odore di muffa, né altri odori, diversi da quelli che gli sono propri. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei ed impurità varie.

Alla cottura deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

Orzo perlato, farro .

Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Ai sensi della legge N° 325 del 18 marzo 1958, le caratteristiche merceologiche richieste sono le seguenti:

-tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura;

-le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture

-l'etichettatura deve essere confacente alle norme di legge.

E' preferibile che le confezioni abbiano un minimo di conservabilità di 12 mesi.

Olio extravergine di oliva

L'olio dovrà presentarsi limpido, fresco, di sapore gradevole ed aromatico, con assenza di odori che non siano quelli propri dell'olio. Il prodotto deve essere prodotto e commercializzato come da legislazione vigente: ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito alcun trattamento chimico, ma soltanto il lavaggio, l'estrazione meccanica, la sedimentazione, la filtrazione. L'acidità non deve essere superiore al 1% in peso espresso come percentuale di acido oleico; assenti devono essere gli additivi. L'imballaggio e l'etichettatura devono essere a norme di legge.

Farina di semola di grano duro tipo 00 e 0

Devono essere farine di grano duro e tenero con le caratteristiche di composizione , di qualità e di lavorazione previste dalla legge.

Le farine non devono contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla normativa.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altre anomalie. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come previsto dal D. Lgs. 109/92.

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

Farina di mais

Deve trattarsi di farina di mais con le caratteristiche di composizione , di qualità e di lavorazione previste dalla legge.

Crakers, fette biscottate e simili

Devono essere prodotti in conformità alle norme vigenti. Le confezioni devono essere chiuse, sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: olio extravergine di oliva e mai oli vegetali idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Prodotti dolci da forno confezionati

Si intendono prodotti dolci tutti i generi dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere ben sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti. Gli articoli devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non ammessi dalla legge. Tutti i prodotti dovranno essere accompagnati da apposita descrizione degli ingredienti e da tutte le informazioni previste dalla legislazione vigente.

Le torte presenti nel menu come merenda, in linea di massima dovranno sempre essere preparate prima dei pasti, prive di farcitura a base di crema.

Pomodori pelati / passati di pomodoro / polpa di pomodoro

Tutti i prodotti sopraindicati devono essere conformi alla vigente legislazione che regola la produzione, commercializzazione ed etichettatura delle conserve di pomodoro.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezioni tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, nel rispetto della vigente legge.

Si richiedono possibilmente contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge. Le varietà richieste devono essere quelli di: pelati, passata di pomodoro, polpa di pomodoro.

Tonno olio d'oliva

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore (deve essere in olio d'oliva extra vergine).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

Gli scostamenti in diminuzione sul peso netto dichiarato non devono superare quanto previsto dalla legge.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente .

Sale iodato

Il sale ad uso commestibile, sia fino che grosso, è denominato sale da cucina "arricchito di iodato di potassio" come previsto dal DM.n.562 del 10-8-95 .

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero semolato

Deve essere conforme alla vigente legislazione: deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e /o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argenteo o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli molto minuti.

Aceto di vino Bianco/Rosso

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dalla vigente legge e dovrà essere di una tipologia adatta anche al consumo di utenti celiaci.

Omogeneizzati

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.P.R. 7.04.1999 n.128.

Tutti gli omogeneizzati di carne devono essere privi di proteine del latte, uovo, glutine e soia, di sale aggiunto e di glutine. Devono essere preparati solo con carni senza Ogm; deve essere indicato il tipo di olio utilizzato, non limitandosi ad un generico "olio vegetale".

Cacao in polvere amaro

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più dei 7% cui ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. Il prodotto potrà essere richiesto nell'ambito del commercio equo solidale.

Lievito

Ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53

Lievito di birra secco – lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Succhi di frutta

E' consentito unicamente l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (senza zuccheri aggiunti, pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione, o in pluriporzione. In tal caso, assieme al succo di frutta dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 40-50% sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione, solo nei cestini da picnic e merenda da asporto.

Confettura extra di frutta

Prodotta con fresca e matura, accuratamente selezionata, **deve essere coltivata con metodo biologico** (regolamento CEE 2092/91). Non deve contenere conservanti né coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologica. Il prodotto deve essere certificato.

PRODOTTI DA FORNO

I seguenti prodotti devono provenire da produttori locali (presenti nel Comune di Vergato o in alternativa nei comuni limitrofi) ed essere sottoposti, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione:

Pane fresco con farina biologica (prodotto dai forni locali presenti nel Comune di Monzuno)

Ai sensi della legge N° 580 del 4 luglio 1967 e ss.mm. (L.N° 146/2/294, DPR N° 502 del 30/11/98 e ss. E mm.) è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con le farine di grano di tipo "O" e/o di tipo 1, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune e fornito in pezzature di 25-30 gr e di 40-50-80 gr. Il formato da fornire sarà quello richiesto dall'amministrazione, secondo la gradibilità verificata. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (L. N° 580/67 e D. M. 6/4/98 N° 172) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa. Inoltre alla "rottura delle mani" o al taglio deve risultare croccante. Inoltre non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alla cucina centrale su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi della legge e cioè in "recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dalla legislazione vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti

sollevati da terra e protetti. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e ss.mm e integrazioni.

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. L'etichettatura dovrà essere conforme alla legge. Il pane deve essere prodotto da aziende locali presente nel Comune di Vergato.

Pizza e gnocco

La pizza deve essere formata esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, sale, lievito naturale; la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico con aggiunta di mozzarella biologica prodotta da latte vaccino e passata di pomodoro biologico.

La pizza per la merenda deve essere fornita già porzionata in tranci quadrati da minimo 80 g.

Lo gnocco per la merenda deve essere fornito già porzionato in tranci da minimo 50 g.

La pizza, inserita nel menù, deve essere fornita porzionata, in tre tranci da 70 g.cad.

La pizza deve essere prodotta da una azienda munita di autorizzazioni previste dalle leggi attuali, e distribuita in legame caldo, secondo il sistema HACCP.

Dolci da forno

Le torte devono essere composte da un impasto a base di farina 00 biologica, latte biologico, uova, olio di girasole, agente lievitante, e il prodotto che caratterizza la torta (es. tipo cacao per la torta al cacao, carote per la torta di carote, yogurt per la torta allo yogurt, scorza di limone o arancia per la torta al limone o arancia). Le torte non devono contenere conservanti coloranti e addensanti. Devono essere confezionate in involucri integri, con scadenza indicata in etichetta. Il prodotto deve risultare morbido e con il suo profumo caratteristico.

Frappe carnevalesche

Le frappe devono essere friabili, leggere al contatto, non devono risultare con residui di olio di cottura. La cottura deve avvenire al forno e non tramite frittura.

PRODOTTI FRESCHI PASTORIZZATI

Le paste alimentari devono essere conformi al D.P.R. 187/2001.

Paste ripiene

E' previsto l'eventuale impiego di tortelli, tortellini, ravioli: cioè pasta all'uovo con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

Le paste ripiene debbono essere prodotte da aziende locali.

Gnocchi di patate

Ingredienti pasta: purea di patate (acqua e flocchi di patate), farina di grano tenero "00".

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 5 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.

Tortelloni di ricotta e spinaci

Ingredienti pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero "00", uova.

Ingredienti ripieno: ricotta, pane grattugiato, spinaci (7%) parmigiano reggiano, sale; non sono ammessi aromi.

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 3 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.

Tortellini di carne

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredienti ripieno: mortadella (dal 20% al 30%), prosciutto crudo (dal 20% al 30%), carne bovina e suina (dal 20% al 30%), pane grattugiato, parmigiano reggiano, sale, è preferibile senza aromi.

Il peso medio del tortellino deve essere inferiore ai 3 gr

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 3 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.

ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Nell'ambito delle diete speciali, che perverranno durante l'anno scolastico o nei centri estivi, dovranno essere forniti prodotti specifici, a seconda delle tipologie di patologie, quali ad esempio:

-prodotti agglutinati (gli alimenti senza glutine devono riportare nella confezione la spiga sbarrata e devono essere inseriti nel prontuario AIC degli alimenti);

-prodotti aproteici

-prodotti privi di uno o più ingredienti

-sostitutivi di alimenti simili.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche generali:

Prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti e dei bambini di prima infanzia in buona salute e destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale.

Detti prodotti devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal D.Lgs 27/1/92 N° 111 e ss.mm e integrazioni, DIR CE 1999/41, DPR 11/04/00 N° 132, dal DPR 7/4/99 N° 128; devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle suddette norme e dal D. Lgs 27/1/99 N° 109, DI GS 181/2003 e ss.mm e integrazioni, nonché il DPR 578/1593, che disciplina la produzione ed il commercio degli alimenti dietetici e prima infanzia. Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della sanità.

Nello specifico potranno essere richiesti:

-farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine),

-biscotti primi mesi (indicati a partire dall'età di 4 mesi) interi e granulati

-biscotti prima infanzia interi e granulati

-liofilizzati

-omogeneizzati

-latte di proseguimento

-latte adattati, idrolisati, speciali