



COMUNE di GRIGNASCO

CAP 28075 Via Vittorio Emanuele II, 15 – P.I. e C.F. 00177080033

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ALUNNI ED INSEGNATI SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA, CENTRO INCONTRO ANZIANI ,DIPENDENTI COMUNALI, COLONIA ESTIVA.

Art. 1

Fine dell'appalto

1. Con il presente capitolato, l'Amministrazione Comunale intende assicurare nell'ambito dell'affidamento dell'appalto di ristorazione: agli alunni e insegnanti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Grignasco, che lo richiederanno, la refezione scolastica, la colonia estiva e scuola materna estiva che si effettua nel mese di luglio. Intendendo, inoltre, assicurare i servizi di ristorazione, pranzo e cena, del Centro Incontro anziani, e di preparazione pasti per dipendenti comunali nell'ambito del servizio mensa di cui all'art. 45 del C.C.N.L. 14.09.2000.

Art. 2

Oggetto dell'appalto

1. L'appalto comprende:

- a) la fornitura di tutti i generi alimentari per la predisposizione dei pasti sotto indicati;
- b) la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo, con esclusione dei cibi precotti e pre-confezionati, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, veicolazione presso i terminali serviti in asporto: tutte queste operazioni verranno effettuate in parte presso un centro di cottura alternativo di proprietà o in locazione della Ditta aggiudicataria ed in parte presso un locale cottura situato in Grignasco all'interno del Centro Incontro di Grignasco, Via Cesare Battisti n. 18, messo a disposizione dal Comune di Grignasco, ai fini del contenimento dei costi derivanti, attualmente sottodimensionato rispetto alla preparazione del numero dei pasti necessari per l'intero servizio oggetto del presente appalto;
- c) la fornitura di stoviglie, posate, bicchieri, tovaglioli e tovagliette monouso di plastica;
- d) la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi nei cassonetti esterni.

2. Nella tabella di seguito indicata è indicato il numero dei pasti giornalieri previsti per il periodo di anni tre a decorrere dal 1/08/2009 al 31/07/2012, con possibilità di proroga di ulteriori due anni ai sensi dell'art. 57, comma 5 lett. b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

| Giorno | Pasti Alunni | Pasti Insegnanti | Centro Incontro Anziani | Dipendenti Comunali | Colonia Estiva |
|---------------------|--------------|------------------|-------------------------|---------------------|----------------|
| Lunedì | 187 | 19 | 28 | 2 | 110 |
| Martedì | 127 | 14 | 28 | 1 | 110 |
| Mercoledì | 187 | 19 | 28 | 2 | 110 |
| Giovedì | 187 | 19 | 28 | 2 | 110 |
| Venerdì | 127 | 14 | 28 | 1 | 110 |
| Sabato | - | - | 28 | - | - |
| Domenica | | | 51 | | |
| Totali sett. | 815 | 85 | 219 | 8 | 550 |

Tabella numero pasti giornalieri.

3. I rientri previsti rispetto al consumo dei pasti sono rispettivamente:
- per le scuole dell'infanzia, cinque la settimana: dal lunedì al venerdì;
 - per la scuola primaria tre alla settimana: lunedì – mercoledì – giovedì;
 - per la scuola secondaria di 1° grado sono cinque la settimana: dal lunedì al venerdì;
4. I pasti annui previsti sono, rispettivamente:
- pasti alunni annui circa n. 32.600;
 - pasti annui insegnanti circa n. 4.200;
 - pasti annui Centro Incontro anziani, circa n. 11.400, da lunedì a domenica;
 - pasti annui dipendenti comunali circa 400 dal lunedì al venerdì;
 - pasti per la Colonia estiva che si svolge nel mese di luglio circa n. 2.200 dal lunedì al venerdì;
5. Nel mese di luglio viene effettuata la scuola materna estiva dal lunedì al venerdì per cui i pasti previsti sono n. 900 circa, già conteggiati, all'interno della suddetta tabella nei pasti alunni.
6. Il presente calendario orientativo potrà subire variazioni in base al variare della strutturazione dell'orario scolastico e/o delle esigenze scolastiche che potranno maturare nel corso dell'appalto.

Art. 3

Svolgimento del servizio

1. Il servizio, sulla base dell'attuale conduzione, è articolato nel seguente modo:
- per gli alunni e insegnanti della Scuola dell'Infanzia di Grignasco, presso la stessa scuola di proprietà comunale sita in via C. Battisti n. 22: dal lunedì al venerdì (ore 12,00);
 - per gli alunni e insegnanti della scuola primaria di Grignasco presso il refettorio della stessa scuola di proprietà comunale sito in Largo Ferrari n. 3 nei giorni: lunedì – mercoledì – giovedì (ore 12,30);
 - per gli alunni e insegnanti della scuola secondaria di 1° grado di Grignasco, presso il refettorio della stessa scuola di proprietà comunale sito in Largo Ferrari n. 3 nei giorni: da lunedì a venerdì (ore 13,00);
 - per il centro incontro anziani di proprietà comunale sito in Via C. Battisti n. 18 nei giorni dal lunedì alla domenica (ore 12,00 – pranzo /ore 18,30 cena);
 - per i dipendenti comunali, il pranzo viene preso direttamente dal centro cottura del Centro Incontro di Via C. Battisti n. 18, da lunedì a venerdì alle ore 13;
 - per la Colonia estiva che si tiene nel mese di luglio presso la colonia elioterapica di proprietà comunale, il pranzo e la merenda vengono portati direttamente presso lo stabile dalla Ditta Appaltante alle ore 11,45: dal lunedì al venerdì;

g) per la scuola materna estiva che si svolge nel mese di luglio presso lo stabile di proprietà comunale in via C.Battisti n. 18 dove viene svolta la scuola materna per l'intero anno scolastico, il pranzo e la merenda vengono consegnati alle ore 12.

2. Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto e le classi interessate ai servizi nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte autorità scolastiche.

3. Per la colonia, la scuola materna estiva, le date di svolgimento di detti servizi, nell'ambito comunque nel mese di luglio, vengono definiti annualmente dall'Amministrazione comunale.

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

5. La preparazione, cottura e confezionamento di pasti, dovrà essere fatta in giornata a partire da materie prime fresche e surgelate (per i prodotti aventi specifica), con il sistema del legame fresco-caldo, per gli alunni e i loro insegnanti, anziani e dipendenti comunali.

6. L'orario potrà essere spostato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, senza che la Ditta aggiudicataria nulla possa pretendere o eccepire per le esigenze sopravvenute. Entro le ore 9,30 il personale di cucina riceverà il numero dei pasti. Le comunicazioni, da effettuarsi in forma scritta compilando l'apposita modulistica, saranno poi utilizzate per la fatturazione.

7. MENU' e DIETE SPECIALI : i pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero molto vario, articolato su quattro settimane, i cui ingredienti e grammature sono indicati nell'ALLEGATO A), soggetto a controllo del Dipartimento di Sanità Pubblica - U.O Igiene Alimenti e Nutrizione Vercelli con facoltà di proporre eventuali modifiche anche qualora sorgessero esigenze diverse quali diete speciali (con richiesta supportata da certificazione medica). In tali casi la ditta aggiudicataria provvederà al confezionamento di un pasto sostitutivo fermi restando i criteri finora espressi.

8. La ditta aggiudicataria assicurerà quotidianamente pasti con alimenti adatti agli utenti celiaci o affetti da altre gravi forme di intolleranza, senza supplemento di costo.

9. Il porzionamento e la somministrazione, il riassetto delle sedi di refezione scolastica, del centro incontro anziani e della colonia, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature sono a carico della Ditta aggiudicataria. Prima della distribuzione dei pasti il personale della Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'allestimento delle postazioni di distribuzione, dei tavoli con tovagliette monouso, posate, tovaglioli di carta, bicchieri, acqua e pane. Gli alunni riceveranno le pietanze al tavolo. La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio, con un rapporto nella distribuzione personale/utenti non inferiore ad 1/30.

10. Al termine del pranzo il personale della Ditta aggiudicataria dovrà procedere al riassetto delle sale dedicate alla mensa per alunni, insegnanti, anziani. Durante il servizio il personale della Ditta aggiudicataria dovrà indossare la divisa prescritta con copricapo con capelli raccolti, mascherine, guanti in lattice monouso e presentarsi sempre in ordine e pulito; la divisa dovrà essere sempre pulita ed utilizzata per il servizio, garantendo la Ditta aggiudicataria il rispetto delle norme sulla sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008.

11. L'esecuzione di tutte le pulizie occorrenti nei locali utilizzati per il servizio (cucine, dispense, spogliatoi e servizi del personale) verranno effettuate dal personale della ditta appaltatrice compresa la sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi spazi e contenitori posti all'esterno della cucine, garantendo sempre la Ditta aggiudicataria il rispetto delle norme sulla sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008.

12. Il servizio di pulizia include tutti i lavori di pulizia dei locali interessati (cucine, refettori, dispense ecc.) degli arredi e delle attrezzature, assumendo la Ditta aggiudicataria ogni responsabilità, come datore di lavoro nel rispetto delle norme sulla sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008.

13. Le pulizie ordinarie dovranno avere cadenza quotidiana, quelle generali cadenza settimanale e quelle straordinarie cadenza quindicinale. I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti ed in particolare del D.Lgs. 155/97 e s.m.i..

14. Il personale della Ditta appaltatrice provvederà alla raccolta differenziata dei rifiuti e degli imballaggi e alla loro sistemazione negli appositi spazi e cassonetti esterni nel rispetto delle norme in materia.

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

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

Art. 4

Uso degli immobili delle attrezzature comunali

1. Il Comune committente concede alla Ditta aggiudicataria l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature destinate all'espletamento del servizio.

2. A tal fine le parti provvederanno congiuntamente prima dell'inizio del servizio, alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare alla Ditta aggiudicataria che dovrà risultare da apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

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

a) gli immobili avuti in consegna devono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati;
b) l'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra il Comune e la Ditta aggiudicataria.

4. Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche ed in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81/2008. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico della Ditta aggiudicataria ad ogni effetto di legge.

Art. 5

Attrezzature fornite dall'appaltatore

1. La Ditta aggiudicataria al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione delle cucine e ad inserire a sua cura e spese stoviglie, posate inox (ove necessarie), bicchieri e tovagliato necessari al funzionamento del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto.

2. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere entro il termine che verrà prefissato dall'Amministrazione Comunale all'approvvigionamento in base alla composizione del menù e sulla scorta delle effettive richieste quantitative dell'utenza.

Art. 6

Oneri di manutenzione

1. Saranno a carico dell'Amministrazione Comunale gli oneri per le manutenzioni straordinarie degli impianti e le manutenzioni straordinarie dei locali messi a disposizione per il centro cottura sito in Grignasco presso il Centro di Incontro Anziani di Via Cesare Battisti n. 18, rimanendo gli oneri di manutenzione ordinaria derivanti dall'utilizzo in capo alla Ditta aggiudicataria.

2. Sono inoltre a carico dell'Amministrazione Comunale le spese di riscaldamento gas, luce, acqua inerenti il funzionamento dei locali destinati alla ristorazione.

Art. 7
Composizione del pasto

1. Il pasto dovrà prevedere: (come da allegato A) e B)

- un primo piatto come da menù
- un secondo piatto come da menù
- un contorno caldo o freddo come da menù
- frutta di stagione
- pane fresco
- 1/2 di acqua naturale
- Merenda per gli alunni scuola materna e colonia estiva (come da allegato C))0

1.1 Il pasto giornaliero dovrà essere aderente ai menù e ai relativi quantitativi indicati dalla tabella dietetica, entrambi stilati dal Dipartimento di Sanità Pubblica -U.O Igiene Alimenti e Nutrizione/ servizio Pediatria di Comunità dell'Azienda Unità Sanitaria Locale di Vercelli competente per territorio.

2. Merenda come da menu.

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

2.2 E' fatto assoluto divieto di usare cibi precotti e pre-confezionati, come già precisato nell'art. 2 del presente capitolato.

2.3 Il trasporto dei pasti in caso di pasto veicolato dovrà essere eseguito dalla Ditta aggiudicataria a propria cura e spese.

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

4. Il confezionamento del pasto deve avvenire da materie prime fresche o surgelate **con l'esclusione assoluta del precotto.**

5. Dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento della consumazione del pasto (olio extra-vergine di oliva, aceto, sale ecc). Non è ammesso l'uso di olio di semi.

6. Qualora il servizio mensa dovesse essere organizzato in turni, non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Art. 8
Criteri di scelta delle materie prime

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

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

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

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

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- **tracciabilità dei prodotti tramite** etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs. n.109/92 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in

perfetto stato di manutenzione;

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità); la Ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia;
- per i prodotti biologici l'Amministrazione si riserva di indicare alcune tipologie di prodotti che dovranno essere forniti biologici e locali;
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

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

6. Inoltre si dovranno prevedere:

- Le consegne di derrate da parte di ditte produttrici e/o fornitrici devono essere effettuate entro le ore 08,30 dei giorni prefissati e alla presenza del personale avente la qualifica di cuoco.
- Le materie prime da utilizzare per il confezionamento dei pasti del lunedì devono essere consegnate entro le ore 08,30 dello stesso giorno.
- Devono essere rispettate le seguenti frequenze di consegna:
 - 1 - pane, pasta e pizza - giornaliera;
 - 2 - frutta e verdura fresca - trisettimanale;
 - 3 - carne fresca sottovuoto - almeno settimanale;
 - 4 - latte, latticini e formaggi - bisettimanale;
 - 5 - prodotti ittici e verdure surgelate - almeno settimanale;
 - 6 - prodotti a lunga conservazione - settimanale.

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

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

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

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

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

Caratteristiche merceologiche

CEREALI E DERIVATI

PANE

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina

di grano tenero tipo O, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.

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

Confezionamento e trasporto:

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

IMPASTO LIEVITATO FRESCO PER PIZZA

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

RISO

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

PASTA SECCA

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

PASTA ALL'UOVO

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

FARINA

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

FARINA DI MAIS

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

LEGUMI

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

CONSERVE E SEMICONSERVE

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

POMODORI PELATI:

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

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

PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO DEL TERRITORIO PIACENTINO

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

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

Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.

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

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

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI

- essere di recente raccolta
- essere asciutti e puliti
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- essere omogenei e uniformi
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- essere privi di parassiti animali o vegetali
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Si sottolinea la preferenza per ortaggi da coltivazioni biologiche e locali: in ogni caso Si ricorda l'obbligo che le aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. E' inoltre obbligo che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa

temperatura e all'umidità.

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

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA

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

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

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

VERDURE SURGELATE

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

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

MINISTRONE SURGELATO:

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

FAGIOLINI FINI VERDI- ASPARAGI

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

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

SPINACI:

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

PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI

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

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

Confezionamento e trasporto surgelati.

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

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

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

CARNE BOVINA - SUINA - PRODOTTI AVICOLI – CUNICOLI - ITTICI

CARNE di VITELLONE (FINO A 18 MESI)

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

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

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

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

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

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

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse. I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

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

CARNE SUINA PREFERIBILMENTE FRESCA (lombo o carrè di maiale)

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

POLLAME

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito biancorosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R. n. 503/82). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

PETTI DI POLLO

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

COSCE DI POLLO

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

TACCHINO

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

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

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

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

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve:

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

PRODOTTI ITTICI

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

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

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

Sono da escludere tutti i molluschi ed i crostacei.

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

Autocontrollo:

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

UOVA BIOLOGICHE

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

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

Autocontrollo verificare etichettatura:

Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:

- 1) Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova
- 2) Numero distintivo del centro di imballaggio
- 3) Categoria di Qualità (A o Extra A)
- 4) Categoria di peso
- 5) Numero di uova imballate
- 6) Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione)
- 7) Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica

Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione.

Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 °C

Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.

Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

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

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

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

LATTE

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

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

YOGURT

Lo yogurt dovrà presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto di almeno 1.5×10^6 alla sesta U.F.C./gr. Lo yogurt di ogni tipo deve essere privo di additivi alimentari, la frutta eventualmente presente dovrà essere in purea e non a pezzi.

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

RICOTTE E FORMAGGI FRESCHI

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

FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA

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

I formaggi grana padano e parmigiano reggiano devono essere forniti entrambi di prima scelta.

Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura.

Il grana padano deve essere di stagionatura non inferiore ai 18 mesi.

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

GRASSI ANIMALI E VEGETALI:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA:

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

BURRO

Per "burro si intende il prodotto definito all' art. 1 della Legge 23.12.1956 n.526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all'82⁰/~. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97. Autocontrollo: verifica temperatura di trasporto (latte e ricotta max +4, tollerato +9, Burro, yogurt e formaggi freschi max +6 tollerati +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).

Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo alle scadenze.

Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

SALUMI

Caratteristiche igienico sanitarie.

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

comunitaria.

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

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

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO

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

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

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollienti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5. **Autocontrollo:** verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).

Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.

Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione. Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

SALE DA CUCINA

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

Art. 9

Obblighi dell'appaltatore

1. L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- fornitura e consegna dei prodotti alimentari per la preparazione del numero dei pasti, sia quelli già autorizzati presso il locale cucina sito in Grignasco presso Centro Incontro Via Cesare Battisti n. 18, sia prodotti presso la cucina alternativa utilizzata dalla ditta appaltatrice;
- assicurare personale qualificato che svolga i seguenti servizi;
- funzione di responsabile dell'autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi del D.Lgs 155 del 26.5.97 e s.m.i., che svolga attività presso il locale cucina. Tale documentazione completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.
- preparazione tavoli e distribuzione pasti.
- pulizia e rigovernatura dei locali dei refettori di tutte le scuole e del Centro Incontro per gli anziani.
- acquisto a propria cura e spese delle derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, con obbligo di immagazzinaggio nei locali dispensa della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
- fornire il materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla distribuzione e al consumo del pasto.

- provvedere alla pulizia e rigovernatura dei locali cucina fornendo il materiale necessario alla stessa (scope, strofinacci , detersivi ecc.).
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti attuando, la differenziazione degli stessi e depositandoli in idonei contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale.
- Stipulare adeguata assicurazione, per danni a cose e a persone, qualunque ne sia la causa e la natura, derivanti da fatti od omissioni a Lei imputabili nonché alla responsabilità civile della Ditta verso gli utenti. Copia della polizza deve essere depositata in Comune presso l'Ufficio competente, prima dell'inizio del servizio.
- assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.
- adempiere a tutti gli obblighi ed oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali.
- dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la refezione scolastica.
- presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero dei pasti serviti risultanti dai verbalini trasmessi dal personale della scuola.
- prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare alla ragioneria comunale gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale al servizio.
- sono a carico dell'appaltatore tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria, nonché di pubblicazione del bando di gara in esecuzione all'art. 62 del R.D. 827/1924 e s.m.i..

Art. 10

Obblighi dell'Amministrazione

1. L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:
 - fornire il locale cucina sito in Grignasco presso il Centro Incontro Anziani di Via Cesare Battisti n. 18, comprensivo degli impianti, arredi e suppellettili presenti;
 - fornirà all'appaltatore i locali, gli impianti, gli arredi e i suppellettili di cui le mense sono attualmente dotate per la preparazione, distribuzione ed il consumo dei pasti;
 - fornirà l'energia elettrica, il gas e l'acqua;
 - provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali e degli arredi in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della Ditta aggiudicataria che faranno carico a quest'ultima;
 - pagherà il corrispettivo d'appalto.

Art. 11

Interruzione del servizio

1. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o in altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività.

Art.12

Corrispettivo dell'appalto

1. Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto e consisterà nel prezzo unitario di ogni pasto, al netto dell'IVA, per il numero degli utenti consumatori.
2. La revisione prezzi non sarà ammessa per tutta la durata dell'appalto. Il prezzo non potrà subire variazioni, per tutta la durata dell'appalto, ad eccezione della revisione periodica, in base all'aumento del " costo della vita ", rilevato dall' ISTAT, riguardante l'anno solare precedente. Tale prezzo verrà adeguato a partire dal secondo anno dall'inizio di ciascun anno di decorrenza del servizio.
3. Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 90 (novanta) giorni dalla presentazione di regolare fattura a decorrere dalla data di protocollo.

Art. 13
Durata dell'appalto

1. Il presente appalto ha durata di anni 3 (tre) dal 1° agosto 2009 sino al 31 luglio 2012. E' ammessa la possibilità di proroga di ulteriori due anni ai sensi della rt. 57 comma 5 lett. b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Art. 14
Controlli e rilievi

1. L'Amministrazione Comunale, tramite una propria Commissione autorizzata dal Sindaco o delegato, si riserva di effettuare controlli senza preavviso, per verificare la corrispondenza quali-quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed alle norme igienico-sanitarie.
2. In particolare i controlli consisteranno:
 - nel controllo delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
 - nel prelievo, in refettorio, di cibi e bevande per sottoporli ad analisi da parte dell'Azienda ASL;
 - nella sorveglianza sulla gradevolezza dei pasti;
 - nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
 - nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa e del servizio svolto.
3. I controlli avverranno in contraddittorio con il personale della Ditta appaltatrice ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.
4. I membri della Commissione non dovranno in alcun modo intralciare il lavoro del personale addetto: l'accesso alla cucina è consentito al personale ASL.
5. Qualora debbano accedere altre persone, questi dovranno essere abbigliati in modo idoneo.

Art. 15
Penali

1. In caso di difetto o irregolarità nello svolgimento del servizio imputabile all'appaltatore, l'Amministrazione Comunale addebiterà allo stesso le seguenti penali:
 - a) se la qualità del pasto non corrisponde alle condizioni contrattuali o alle norme igienico-sanitarie si procederà all'applicazione di una penale di € 250,00;
 - b) il mancato rispetto del menù concordato comporta una penale di € 250,00.
L'appaltatore eccezionalmente potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate dandone immediatamente comunicazione all'Amministrazione Comunale;
 - c) locali ed attrezzature della mensa: la mancata conservazione delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione o la distribuzione delle pietanze comporta una penale di € 250,00.
2. Le infrazioni accertate esonereranno l'appaltatore dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore. In caso di inosservanza delle clausole contenute nel presente contratto o nei suoi allegati, l'Amministrazione applicherà nei confronti della Ditta una penale di € 250,00 previa contestazione scritta alla stessa. La penale verrà applicata decorsi dieci giorni dal relativo ricevimento senza che la Ditta ricevente abbia prodotto alcuna controdeduzione o qualora questa sia ritenuta insufficiente a rimuovere la contestazione. **La penale dovrà essere detratta dalla fatturazione mensile.**
3. Alla terza penale comminata, il contratto è risolto di diritto senza che la Ditta per ciò possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo corrisposto in misura proporzionale al servizio fino ad allora svolto.

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

Art. 16

Clausola risolutiva espressa

1. E' facoltà dell'Amministrazione comunale, risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1.456 del c.c. a rischio e danno dell'appaltatore con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:

- a) l'interruzione del servizio protratta per oltre due giorni, salvo cause di forza maggiore;
- b) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza accertate dagli organi competenti;
- c) responsabilità diretta, accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare.

Art. 17

Recesso unilaterale

1. Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno tre mesi.

In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale.

Art. 18

Deposito cauzionale

1. A garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare un deposito cauzionale in titoli di Stato o polizza fideiussoria bancaria o assicurativa nella misura del 5% dell'importo dell'appalto definitivo.

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

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

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

Art. 19

Divieto di cessazione, subappalto

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

Art. 20

Controversie

1. Tutte le questioni che insorgessero tra il Comune e l'appaltatore, in causa dell'applicazione delle clausole di appalto, saranno devolute ove consentito dalla legge in vigore, a un arbitro, il quale deciderà senza formalità di giudizio. In caso di disaccordo la nomina dell'arbitro sarà chiesta al Presidente del Tribunale di Novara. Per l'esecuzione della sentenza arbitrale si osserveranno le norme contenute nel codice di procedura civile.

2. Le spese di giudizio arbitrale saranno anticipate dalla parte che avrà presentato domanda di arbitrato. L'arbitro deciderà a carico di quale delle parti ed in quale proporzione debbano andare le spese di giudizio.

3. In caso della mancata possibilità dell'arbitrato, le parti potranno in ogni caso rivolgersi

all'autorità giudiziaria ordinaria competente per territorio.

Art 21

Norme generali

1. La Ditta aggiudicataria si considera, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti ed espressi in sede di appalto. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di Legge in materia.

Art. 22

Criteri di Aggiudicazione

1. L'appalto verrà aggiudicato al favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell' art. 54 e 83 del D.Lgs. 12 aprile 06 n. 163 e s.m.i..

2. La Commissione di gara avrà a disposizione un punteggio complessivo di 100/100 punti da ripartire secondo quanto stabilito nell'ALLEGATO A) del bando-disciplinare di gara.

MENU' AUTUNNO/INVERNO- MENSE SCOLASTICHE

| | Settimana 1 | Settimana 2 | Settimana 3 | Settimana 4 |
|------------------|---|--|---|--|
| Lunedì | Pasta al pomodoro Prosciutto cotto e stracchino Bietoline Pane/Yogurt alla frutta | Risotto al pomodoro Bocconcini/polpettine di manzo Fagiolini naturali al vapore Pane frutta | Pasta al pesto Pollo al forno Piselli in umido Pane frutta | Risotto alla milanese Spezzatino di tacchino Patate al forno Pane frutta |
| Martedì | Passato di verdura con crostini Polpettine di vitello al pomodoro Purè di patate Pane frutta | Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote grattugiate in insalata Pane frutta | Lasagne al forno Bresaola olio e limone Spinaci Pane frutta | Pizza Margherita Prosciutto cotto Finocchi brasati Pane frutta |
| Mercoledì | Tortellini al pomodoro Scaloppine di tacchino agli agrumi Cavolfiori gratinati Pane frutta | Gnocchi al pomodoro Frittata Spinaci Pane/torta | Pasta al pomodoro Hamburger/scaloppine al limone Fagiolini Pane/Yogurt alla frutta | Passato di verdura con riso Milanese di lombo Insalata mista Pane/Yogurt o budino |
| Giovedì | Riso all'inglese Frittata Insalata mista Pane frutta | Passato di verdura con pasta Arrosto di tacchino Patate al forno Pane frutta | Riso al pomodoro Platessa impanata al forno Insalata Pane frutta | Gnocchi al pomodoro Scaloppine di pollo Fagiolini lessati al vapore Pane frutta |
| Venerdì | Pasta in bianco Bastoncini di merluzzo al forno Finocchi lessati al parmigiano Pane frutta | Pasta al pomodoro Trancio/filetto di merluzzo al pom. Carote brasate Pane frutta | Passato di verdura con crostini Tacchino al forno Purè di patate Pane frutta | Pasta agli aromi Tonno sott'olio Spinaci Pane frutta |

MENU' PRIMAVERA/ESTATE - MENSE SCOLASTICHE

| | Settimana 1 | Settimana 2 | Settimana 3 | Settimana 4 |
|------------------|--|---|--|---|
| Lunedì | Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote brasate Pane frutta | Passato di verdura con pasta Bresaola e formaggio grana Zucchine Pane frutta | Pasta al pomodoro Frittata di verdure Fagiolini lessi in insalata Pane frutta | Gnocchi alla Romana Prosciutto cotto Bietolone Pane frutta |
| Martedì | Crema di legumi e patate Mozzarella o formaggio italiano Insalata verde Pane frutta | Ravioli di magro al pomodoro Tacchino olio e limone Insalata di carote Pane frutta | Lasagne al forno Stracchino Spinaci Pane frutta | Passato di verdure con crostini Tacchino alla pizzaiola Purè di patate Pane frutta |
| Mercoledì | Risotto al pomodoro Coscia di pollo al forno Spinaci Pane frutta | Pasta alle verdure Lonza al latte Spinaci Pane frutta | Passato di verdura con orzo Petto di pollo dorato al forno Insalata verde Pane frutta | Risotto Fettina di lombo impanata Insalata mista Pane frutta |
| Giovedì | Passato di verdura con riso Arrosto di manzo Purè di patate Pane frutta | Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata mista Pane frutta | Risotto alle verdure Fesa di tacchino al forno Patate al forno Pane frutta | Pasta alle verdure o burro/salvia Coscia di pollo al forno Spinaci Pane frutta |
| Venerdì | Pasta in bianco Sogliola impanata * Fagiolini lessi caldi Pane frutta | Risotto Filetto di merluzzo alla muggnaia* Patate lesse Pane frutta | Pasta sugo di noci o pomodoro Sogliola impanata* Insalata di carote Pane frutta | Pizza Margherita Tonno sott'olio Insalata fagiolini e carote Pane frutta |

* il prodotto può essere surgelato

| <u>PRIMI PIATTI</u> | <u>MATERNA</u> | <u>ELEMENTARE</u> | <u>MEDIA</u> |
|--|----------------|-------------------|--------------|
| <u>Pasta al pomodoro</u> | g | g | g |
| Pasta | 50 | 70 | 90 |
| Pelati | 60 | 80 | 100 |
| Olio | 2 | 5 | 7 |
| Parmigiano | 3 | 3 | 5 |
| <u>Pasta in bianco</u> | | | |
| Pasta | 50 | 70 | 90 |
| Olio | 2 | 5 | 7 |
| Parmigiano | 3 | 3 | 5 |
| <u>Passato di verdure con crostini</u> | | | |
| Verdure miste | 60 | 80 | 100 |
| Patate | 50 | 70 | 80 |
| Olio | 2 | 3 | 5 |
| Parmigiano | 3 | 3 | 5 |
| Crostini di pane integrale | 30 | 40 | 50 |
| <u>Risotto al pomodoro</u> | | | |
| Riso | 50 | 70 | 90 |
| Pelati | 90 | 130 | 150 |
| Parmigiano | 5 | 5 | 8 |
| Aromi | q.b. | q.b. | q.b. |
| <u>Riso all'inglese (in bianco)</u> | | | |
| Riso | 50 | 70 | 90 |
| Olio | 2 | 5 | 7 |
| Parmigiano | 5 | 5 | 8 |
| Aromi | q.b. | q.b. | q.b. |
| <u>Gnocchi di patate al pomodoro</u> | | | |
| Gnocchi di patate | 150 | 200 | 250 |
| Pelati | 90 | 130 | 150 |
| Olio | 5 | 8 | 10 |
| Parmigiano | 3 | 5 | 8 |
| Aromi | q.b. | q.b. | q.b. |
| <u>Minestra di verdura con pasta o riso</u> | | | |
| Pasta o riso | 20 | 30 | 40 |
| Verdure miste | 60 | 70 | 80 |
| Patate | 30 | 40 | 50 |
| Olio | 2 | 3 | 5 |
| Parmigiano | 3 | 3 | 5 |

Arrosto di tacchino

| | | | |
|----------|------|------|------|
| Tacchino | 50 | 70 | 90 |
| Olio | 3 | 5 | 7 |
| Aromi | q.b. | q.b. | q.b. |

Fesa di tacchino al forno

| | | | |
|------------------|------|------|------|
| Fesa di tacchino | 50 | 70 | 90 |
| Olio | 2 | 3 | 5 |
| Aromi | q.b. | q.b. | q.b. |

Scaloppine di pollo/tacchino

| | | | |
|---------------------------|------|------|------|
| Petto di pollo / tacchino | 50 | 70 | 90 |
| Olio | 2 | 3 | 5 |
| Farina 00 | 10 | 15 | 20 |
| Limone e Aromi | q.b. | q.b. | q.b. |

Pollo al forno

| | | | |
|----------------|------|------|------|
| Pollo | 50 | 70 | 90 |
| Limone e aromi | q.b. | q.b. | q.b. |

Merluzzo/nasello al pomodorò

| | | | |
|------------------|------|------|------|
| Merluzzo/nasello | 70 | 90 | 120 |
| Pelati | 30 | 40 | 50 |
| Olio | 2 | 3 | 5 |
| Olive, capperi | 10 | 15 | 20 |
| Aromi | q.b. | q.b. | q.b. |

Platessa/sogliola al forno

| | | | |
|------------------------------|------|------|------|
| Filetto di Platessa/sogliola | 70 | 90 | 120 |
| Pane grattugiato | 5 | 7 | 10 |
| Olio | 2 | 3 | 5 |
| Limone | q.b. | q.b. | q.b. |

Tacchino alla pizzaiola

| | | | |
|-------------------|------|------|------|
| Petto di tacchino | 50 | 70 | 90 |
| Pomodoro | 50 | 70 | 100 |
| Olio | 2 | 3 | 5 |
| Origano, aromi | q.b. | q.b. | q.b. |

Bocconcini di manzo

| | | | |
|-----------------------|------|------|------|
| Manzo | 50 | 70 | 90 |
| Pelati | 40 | 60 | 80 |
| Olio | 2 | 3 | 5 |
| Verdure miste e aromi | q.b. | q.b. | q.b. |

Arrosto di vitello

| | | | |
|---------|------|------|------|
| Vitello | 50 | 70 | 90 |
| Olio | 3 | 5 | 7 |
| Aromi | q.b. | q.b. | q.b. |

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DEL MENÙ

L'apporto calorico medio del pasto rappresenta il 35% del fabbisogno calorico giornaliero indicato dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandata di Nutrienti) per le diverse fasce d'età.

Scuola MATERNA: Apporto calorico 580 Cal

protidi 20 g

lipidi 18 g

glucidi 90 g

Scuola ELEMENTARE: Apporto calorico 730 Cal

protidi 28 g

lipidi 23 g

glucidi 110 g

Scuola MEDIA: Apporto calorico 825 Cal

protidi 34 g

lipidi 27 g

glucidi 125 g

| |
|---|
| <p>MERENDE</p> <p>Scuola Materna</p> |
|---|

ELENCO SETTIMANALE



FETTA BISCOTTATA CON CONFETTURA DI FRUTTA

**

**

PANE E NUTELLA

*

PANINO CON FORMAGGIO

**

**

FOCACCIA ALL'OLIO

**

**

PANINO CON PROSCIUTTO

