

Comune di Rivarossa

Provincia di Torino

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA - ANNO SCOLASTICO 2011/2012

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Oggetto dell’affidamento è il servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti per la scuola dell’infanzia e primaria, nonché di pulizia e riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali di distribuzione, durante l’anno scolastico 2011/2012.

Il servizio comprende l'organizzazione e il funzionamento di:

1) mensa sita presso i locali della Scuola dell’Infanzia “L. Neuscheller” di Rivarossa - via Neuscheller n. 34, destinata agli alunni e al personale di sorveglianza della scuola stessa. Il pasto (comprensivo di merenda) dovrà essere preparato nella cucina della scuola con derrate alimentari fresche come meglio specificato in seguito. La distribuzione dei pasti comprende altresì l’attività del cosiddetto scodellamento degli stessi. I pasti dovranno essere serviti esclusivamente in piatti multiuso (in porcellana, vetro, ecc.) e con posate di metallo idoneo per uso alimentare.

2) refettorio sito presso la Scuola Primaria di Rivarossa – via Mignana n. 32, destinata agli alunni della scuola stessa. Il servizio dovrà essere espletato mediante preparazione dei pasti nei centri di produzione del fornitore e il trasporto degli stessi attraverso il legame fresco-caldo. Dovrà inoltre essere svolta l’attività di distribuzione dei pasti mediante il cosiddetto scodellamento. I pasti dovranno essere serviti esclusivamente in piatti multiuso (in porcellana, vetro, ecc.) e con posate di metallo idoneo all’uso alimentare. In sostituzione dei pasti e su richiesta dell’amministrazione comunale, il servizio consisterà nella preparazione di cestini freddi in caso di gite e/o uscite didattiche.

3) refettorio sito presso il Municipio di Rivarossa – via Frescot n. 21 – destinato ai dipendenti comunali. Il servizio dovrà essere espletato mediante preparazione dei pasti nei centri di produzione del fornitore e il trasporto degli stessi attraverso il legame fresco-caldo. I pasti dovranno essere serviti in mono porzioni monouso.

La ditta assuntrice del servizio dovrà fornire:

- le tovagliette di carta ed i tovaglioli per ogni utente;
- i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali mensa come sopra specificato;
- materiale vario (asciugapiatti, asciugamani, grembiuli, cuffie e divise per il personale);
- per ogni utente, piatto, bicchiere e posate come sopra specificato.

La Ditta assuntrice del servizio dovrà assicurare, ai sensi della D.G.R. 10.4.2000 n. 40-29846, pubblicata sul B.U.R. Piemonte n.19 del 10.05.2000, la preparazione e la fornitura di pasti speciali per:

- i soggetti affetti da malattia celiaca;
- i soggetti diabetici;
- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

ART. 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il servizio di cui al presente capitolato ha durata per tutto l’anno scolastico 2011/2012, per tutti i giorni del relativo Calendario scolastico.

La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente i seguenti orari:

- ore 11.30 - 12.15 (primo turno) e ore 12.25 – 13.15 (secondo turno): distribuzione del pranzo (con esclusione della frutta se già distribuita a metà mattina) per gli alunni ed il personale di sorveglianza della Scuola dell’Infanzia;

- ore 12.30 – 13.15: distribuzione del pranzo per gli alunni della Scuola Primaria;

- ore 12.30: consegna dei pasti per i dipendenti del Comune.

La distribuzione della frutta potrà, a richiesta del personale docente delle rispettive Scuole e su parere conforme dell’Amministrazione comunale, sentito il Servizio di Medicina Scolastica dell’A.S.L. competente, essere svolto contemporaneamente alla distribuzione del pranzo.

I predetti orari potranno variare a seguito di modifiche degli orari scolastici.

ART. 3 – VALORE DELL’APPALTO

Il valore complessivo presunto dell’affidamento è pari ad € 53.261,00 oltre IVA.

Art. 4 - QUANTITATIVO PASTI

Il quantitativo dei pasti sotto elencati, determinato, a titolo esemplificativo, sulla base dell’anno scolastico 2009/10, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l’Amministrazione:

- Scuola dell’infanzia: n. 4.800 pasti
- Scuola primaria: n. 6.400 pasti
- Dipendenti comunali: n. 70 pasti

Il numero dei pasti, da fornire quotidianamente, sarà stabilito in base alle presenze effettive e tenuto conto delle esigenze didattiche della scuola.

L’eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e la ditta assuntrice non potrebbe pretendere, a anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Nel prezzo unitario del pasto si considerano interamente compensati dall’Amministrazione comunale alla ditta assuntrice tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 5 - MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Per una migliore qualità del servizio, il centro di cottura deve esser ubicato a una distanza che consenta di raggiungere, attraverso la normale viabilità, i refettori di Rivarossa al massimo in un’ora.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al Regolamento CE 852/2004 e al D.Lgs. 193/2007.

In particolare si dovrà far uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all’interno dei quali

saranno collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica per il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto dovranno avere le dimensioni per essere contenuti dai carrelli termici o self service.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per il parmigiano, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistente e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consente l'uso di cassette o scatole. La frutta per i bambini delle Scuole d'Infanzia dovrà essere somministrata sbucciata.

Il mezzo di trasporto per la consegna dei pasti deve essere idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, al Regolamento CE 852/2004 e al D.Lgs. 193/2007.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 6 - PERSONALE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero degli alunni presenti:

- scuola d'infanzia: rapporto tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 35 utenti o frazioni di 35 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

- scuola primaria: rapporto tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

La ditta assuntrice si impegna a mantenere in servizio il personale attualmente occupato per la ristorazione nei plessi scolastici di Rivarossa.

Il personale docente della scuola rileverà le presenze giornaliere degli alunni che intendono prenotare il pranzo e comunicherà il numero degli utenti entro le ore 9,30 alla ditta.

La ditta assuntrice del servizio deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle Tabella delle grammature.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La ditta assuntrice dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La ditta assuntrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente

La ditta assuntrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei servizi che costi-

tuiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

ART. 7 - DERRATE ALIMENTARI E MENU'

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alla tabelle merceologiche.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere alla ditta assuntrice di documentare con certificazioni rilasciate dalle competenti strutture sanitarie pubbliche la rispondenza dei prodotti impiegati con quanto indicato al precedente comma e con le disposizioni delle norme di legge vigenti in materia.

La Ditta assuntrice dovrà fornire entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione, l'elenco dei produttori e/o fornitori per i generi, alimentari e non, impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di ottenere l'esclusione di uno o più produttori e/o fornitori in caso di comprovata inadeguatezza anche se legata ad episodi notori verificatesi in altre sedi.

I menù devono essere strutturati come segue:

- Scuole d'infanzia e primaria: un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, acqua, frutta a metà mattina o a fine pasto
- Merenda per le Scuole d'Infanzia Latte e biscotti o yogurt alla frutta o frullato di frutta o macedonia di frutta o budino o pane e marmellata, o pane e olio, o torta e succo o gelato.

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei seguenti menù e tabella di grammature.

MENU' ESTIVO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù	Passato verdure con orzo	Pasta al pesto
	Prosciutto cotto	Filetto platessa al forno	Formaggio ½ porzione	Spiedini pollo o tacchino	Bresaola
	Zucchine	Pomodori in insalata	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Insalata cruda mista
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Polpa di frutta	Frutta di stagione
2	Pasta in bianco	Passato di verdura	Pasta al tonno	Risotto al parmigiano	Pasta alla salvia
	Frittata	Polpettone di vitello	Mozzarella	Trancio verdesca al forno	Fesa di tacchino al forno
	Pomodori in insalata	Patate prezzemolate	Insalata verde	Fagiolini in insalata	Insalata mista
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Polpa di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3	Gnocchi al pomodoro	Pasta all'olio	Pizza al pomodoro	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi
	Bresaola olio e limone	Coscia di pollo al forno	Formaggio	Scaloppine di lonza	Filetto di platessa
	Insalata di carote	Fagiolini	Pomodori in insalata	Insalata mista	Piselli
	Frutta di stagione	Polpa di frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
4	Pasta pomodoro e ricotta	Passato di verdura	Pasta al pesto	Ravioli di magro	Pasta all'olio
	Prosciutto cotto	Arrosto di vitellone	Frittata	Tonno	Scaloppine di tacchino
	Pomodori	Purea di patate	Insalata verde	Insalata di carote	Insalata mista
	Polpa di frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Formaggio: a rotazione tra crescenza, mozzarella, primo sale, ricotta, fontina

MENU' INVERNALE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù di carne	Passato verdure con orzo	Polenta con spezzatino
	Formaggio	Filetto platessa al forno	½ prosciutto cotto	Spiedini pollo o tacchino	Insalata mista di verdure lesse
	Broccoli al forno	Coste all'olio	Fagiolini all'olio	Patate al forno	
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Polpa di frutta	Frutta di stagione
2	Pasta all'olio	Minestrina in brodo	Pasta al pomodoro	Risotto al radicchio	Pasta all'olio
	Frittata alle erbe	Polpettone di vitello	Mozzarella	Trancio di verdesca	Coscia di pollo
	Finocchi in insalata	Piselli	Carote in insalata	Insalata verde	Fagiolini all'olio
	Frutta di stagione	Polpa di frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
3	Gnocchi al pomodoro	Pizza al pomodoro	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro	Passato di verdure
	Bresaola olio e limone	Mozzarella	Petto pollo alla pizzaiola	Scaloppine di lonza	Filetto di platessa
	Insalata di carote	Insalata	Spinaci al forno	Insalata verde	Piselli
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Polpa di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4	Pasta pomodoro e ricotta	Minestrina in brodo	Riso e latte	Gnocchi alla romana	Pasta all'olio
	Prosciutto cotto e mozzarella	Bollito di vitellone	Frittata	Verdesca al forno	Scaloppine di tacchino
	Spinaci	Purea di patate	Cavolfiori al forno	Insalata di carote	Fagiolini all'olio
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Polpa di frutta	Frutta di stagione

Formaggio: a rotazione tra crescenza, mozzarella, primo sale, ricotta, fontina

TABELLA GRAMMATURE

	Infanzia	Primaria
PRIMI PIATTI		
RISOTTO ALLO ZAFFERANO		
Riso	g 50	g 70
Olio extra v.	G 5	g 5
Parmigiano	G 5	g 5
Sale e zafferano	qb	qb
PASTA AL POMODORO		
Pasta	g 50	g 70
Pelati	g 40	g 60
Olio extra v	G 5	g 5
Parmigiano	G 5	g 5
Cipolla e sale	qb	qb
POLENTA CON SPEZZATINO		
spezzatino di vitello	g 50	g 80
Pelati	g 30	g 50
Olio extra v	G 5	g 5
farina per polenta	g 40-50	g 60-80
Cipolla e sale	qb	qb
PASSATO DI VERDURE CON ORZO		
verdure miste (bieta, cavolfiore, carote, cipolla, zucchine, patate, sedano)	g 80	g 100
Olio extra v	g 5	g 7
Parmigiano	g 5	g 7
Orzo	g 20	g 25
LASAGNE		
pasta per lasagne	g 80	g 100
Latte	g 20	g 25
Bovino	g 25	g 30
Farina	qb	qb
Parmigiano	G 5	g 5
Pelati	g 40	g 40

(continua: Lasagne)		
Sale	qb	qb
Olio extra v	G 5	g 5
PASTA ALL'OLIO		
pasta	g 50	g 70
Olio extra v	G 5	g 5
Parmigiano	G 5	g 5
Sale	qb	qb
MINISTRINA IN BRODO		
Pasta	g 20	g 30
parmigiano	g 5	g 5
Aromi e sale	qb	qb
RISOTTO AL RADICCHIO		
Riso parboiled	g 50	g 70
Radicchio	g 40	g 40
Olio extra v	g 5	g 5
parmigiano	g 5	g 5
Sale	qb	qb
GNOCCHI AL POMODORO		
gnocchi di patate	g 100	g 150
Pelati	g 40	g 60
Olio extra v	g 5	g 5
Parmigiano	g 5	g 5
Sale	qb	qb
PIZZA		
pizza rossa	g 120	g 160
farina per pizza	g 40-50	g 60-80
Olio extra v	g 2	g 2
RISOTTO ALLA ZUCCA		
Riso parboiled	g 50	g 70
zucca	g 40	g 40

(continua: Risotto alla zucca)		
Olio extra v	g 5	g 5
parmigiano	g 5	g 5
Sale	qb	qb
PASSATO DI VERDURA E LEGUMI		
verdure miste(bieta,cavolfiore,carote cipolla,zucchine,patate,piselli,sedano)	g 90	g 120
Olio extra v	g 5	g 5
Parmigiano	g 5	g 5
Sale	qb	qb
PASTA POMODORO E RICOTTA		
pasta	g 50	g 70
Pelati	g 30	g 50
Ricotta	g 20	g 30
Olio extra v	g 5	g 5
parmigiano	g 5	g 5
Sale	qb	qb
RISO E LATTE		
Riso	g 50	g 70
Latte	g 30	g 30
Olio extra v	g 5	g 5
parmigiano	g 5	g 5
Sale	qb	qb
GNOCCHI ALLA ROMANA		
Semolino	g 40	g 60
Latte	g 20	g 20
Parmigiano	g 5	g 5
Burro	g 5	g 5
Sale	qb	qb
PASSATO DI VERDURE CON ORZO		
verdure miste(bieta,cavolfiore, carote, cipolla, zucchine, patate, sedano)	g 80	g 100
Olio extra v	g 5	g 7
Parmigiano	g 5	g 7
PASTA AL TONNO		
Pasta	g 50	g 70
Pelati	g 40	g 60
Tonno	g 25	g 30
Sale	qb	qb
PASTA AL PESTO		
pasta	g 50	g 70
Pesto	g 10	g 15
Olio extra v	g 3	g 3
parmigiano	g 5	g 5
Sale	qb	qb
RISOTTO AL PARMIGIANO		
Riso	g 50	g 70
Burro	g 5	g 5
Parmigiano	g 5	g 5
Cipolla	g 0,3	g 0,3
Olio extra v	g 5	g 5
Sale	qb	qb
RAVIOLI DI MAGRO		
ravioli di magro	g 100	g 120-130
Parmigiano	g 5	g 5

(continua: Ravioli di magro)		
Burro	g 4	g 4
Salvia e sale	qb	qb
PASTA ALLA SALVIA		
Pasta	g 50	g 70
Parmigiano	g 5	g 5
Burro	g 4	g 4
Salvia e sale	qb	qb
SECONDI PIATTI		
FILETTO PLATESSA AL FORNO/FILETTO PLATESSA		
Platessa	g 80	g 100
pane pesto	qb	qb
Uovo	1 x 5	1 x 5
Olio extra v	g 5	g 5
Limone	1 x 5	1 x 5
Sale	qb	qb
SPIEDINI DI POLLO O TACCHINO		
pollo/tacchino	g 100	g 100
Peperoni	g 5	g 5
Olio extra v	g 3	g 3
Sale	qb	qb
FRITTATA		
Uova	g 50	g 50
Latte	g 10	g 10
Parmigiano	g 3	g 3
Olio extra v	g 5	g 5
Sale	qb	qb
FRITTATA ALLE ERBETTE		
Uova	g 50	g 50
Latte	g 10	g 10
Erbette	g 20	g 20
Parmigiano	g 5	g 5
Olio extra v	g 5	g 5
Sale	qb	qb
TRANCIO DI VERDESCA		
Verdesca	g 80	g 100
pane pesto	qb	qb
Olio extra v	g 5	g 5
Limone	1 x 5	1 x 5
Sale	qb	qb
COSCIA DI POLLO AL FORNO		
coscia di pollo	g 100	g 130
Sale e aromi	qb	qb
BRESAOLA OLIO E LIMONE		
bresaola	g 40	g 60
Olio extra v	g 5	g 5
Limone	qb	qb
SCALOPPINA DI LONZA		
Lonza	g 50	g 80
farina bianca	qb	qb
Limone	1 x 5	1 x 5
Sale	qb	qb
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA		
prosciutto cotto	g 15	g 20
Mozzarella	g 25	g 35

BOLLITO DI VITELLONE		
Bovino	g 50	g 80
Olio extra v	g 5	g 5
Sale	qb	qb
Carote	g 10	g 10
Sedano	g 10	g 10
Cipolla	g 10	g 10
PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA		
petto di pollo	g 50	g 80
farina bianca	qb	qb
Pelati	1 x 5	1 x 5
Sale e origano	qb	qb
SCALOPPINE DI TACCHINO		
Tacchino	g 50	g 80
farina bianca - sale	qb	qb
Limone	1 x 5	1 x 5
CRESCENZA / RICOTTA / SPALMABILE / MOZZARELLA		
	g 50	g 70
PROSCIUTTO COTTO		
	g 40	g 50
ARROSTO DI VITELLO AL FORNO		
carne di bovino	g 50	g 80
Olio extra v	G 5	g 5
aromi (cipolle,rosmarino,salvia,ecc)	qb	qb
Sale	qb	qb
TONNO SGOCCIOLATO		
	g 50	g 70
BRESAOLA		
	g 30	g 60
CONTORNI		
BROCCOLI AL FORNO		
broccoli	g 90	g 150
Olio extra v	G 5	g 5
Sale	qb	qb
COSTE ALL'OLIO		
Coste	g 90	g 150
Olio extra v	g 5	g 5
parmigiano	g 5	g 5
Sale	qb	qb
INSALATA MISTA DI VERDURE LESSE		
Carote	g 20	g 30
Patate	g 50	g 60
Piselli	g 35	g 45
Olio extra v	G 5	g 5
Sale	qb	qb
PATATE AL FORNO		
Patate	g 100	g 120
Olio extra v	g 5	g 5
Gusti e sale	qb	qb
FAGIOLINI ALL'OLIO / IN INSALATA		
Fagiolini	G 60	g 80
(segue Fagiolini all'olio/in insalata)		
Olio extra v	G 5	g 5
Sale	qb	qb

FINOCCHI IN INSALATA		
finocchi	G 90	g 150
Olio extra v	G 5	g 5
Sale e aceto di vino	qb	qb
PUREA DI PATATE		
Patate	g 100	g 120
Latte	G 20	g 30
Parmigiano	G 5	g 5
Burro	G 4	g 4
Sale	qb	qb
CAROTE IN INSALATA		
Carote	G 60	g 80
Olio extra v	G 5	g 5
Sale e aceto di vino	qb	qb
CAVOLFIORI GRATINATI		
cavolfiori	G 90	g 150
Parmigiano	G 3	g 3
Olio extra v	G 5	g 5
Sale	qb	qb
PISELLI		
piselli	G 60	g 80
Olio extra v	G 5	g 5
Sale e cipolle	qb	qb
FINOCCHI AL FORNO		
finocchi	G 90	g 150
Olio extra v	G 5	g 5
Sale	qb	qb
PATATE PREZZEMOLATE		
Patate	g 100	g 120
Olio extra v	G 5	g 5
Sale e prezzemolo	qb	qb
SPINACI		
Spinaci	G 90	g 150
Olio extra v	G 5	g 5
Parmigiano	g 3	g 3
Sale	qb	qb
ZUCCHINE		
Zucchine	g 90	g 150
Olio extra v	g 5	g 5
Sale	qb	qb
POMODORI IN INSALATA		
Pomodori	g 90	g 150
Olio extra v	g 5	g 5
Sale e aceto di vino	qb	qb
INSALATA VERDE		
insalata	G 40	g 50
Olio extra v	G 5	g 5
Sale e aceto di vino	qb	qb
INSALATA CRUDA MISTA		
insalata verde	g 30	g 40
insalata rossa	g 10	g 10
Olio extra v	g 5	g 5
Sale e aceto di vino	qb	qb

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause come sciopero, incidenti, interruzione energia elettrica, ecc;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta.

Nessun'altra variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e del servizio di Igiene Pubblica dell'Asl competente.

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla sopra esposta tabella delle grammature, in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

La ditta assuntrice del servizio dovrà garantire, senza oneri aggiuntivi, il servizio di refezione anche agli utenti con particolari patologie, allergie e intolleranze. Per avere le diete speciali le stesse dovranno essere richieste all'Amministrazione Comunale e documentate con certificato medico.

La ditta assuntrice del servizio dovrà garantire anche l'eventuale preparazione di pasti nel rispetto di ogni fede religiosa.

La ditta assuntrice si impegna alla predisposizione di pasti in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di tre giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i tre giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

La Ditta, per la gestione di tale problematica, essendo la patologia un dato sensibile, dovrà attenersi alle procedure definite dal comma 2, lett.B) dell'art.73 del D.Lgs.196/2003 e da trattare come previsto all'art. 20 del Decreto medesimo.

I risultati di eventuali controlli qualitativi e/o ispezioni effettuati da autorità competenti dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione comunale.

La ditta assuntrice dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

ART 8 - REQUISITI DELLA DITTA

La ditta che risulterà aggiudicataria deve dimostrare di possedere, al momento della presentazione dell'offerta, i requisiti di cui appresso:

Requisiti di ordine generale:

- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27/12/1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31/05/1965, n. 575;

N.B. L'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori

muniti di potere di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società.

- non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

N.B. E' comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, della direttiva 2004/18/CE. L'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

- non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della legge 19/03/1990, n. 55;

N.B. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

- non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e di ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

- non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni precedentemente affidate da questa stazione appaltante e non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

- non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito il concorrente;

- nei cui confronti, ai sensi del co. 1-ter, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, co. 10 per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

- non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito il concorrente;

- essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge 12/03/1999, n. 68;

- non aver subito l'applicazione di sanzione interdittiva di cui all'art. 9, co. 2, lett. c), del D.Lgs. 8/06/2001, n. 231 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione; compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 81/2008;

- di cui alla precedente lettera b, che pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art 7 del D.L. 13.05.1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla L. 12.07.1991, n. 203, risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'art. 4, 1 comma, della L. 24.11.1981, n. 629. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'autorità di cui all'art. 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

- non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 C.C. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad unico centro decisionale e a tal fine i concorrenti dichiarano alternativamente:
 - di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 C.C. con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
 - di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C., e di aver formulato l'offerta autonomamente;
 - di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 C.C., e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali (INPS-INAIL) a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
- essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- essere in regola con le norme di cui alla Legge n. 383/2001 (Piani individuali di emersione);
- essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001;
- essere in possesso della polizza assicurativa di responsabilità civile per danni a persone e cose che fossero prodotte durante l'esecuzione del servizio;
- essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/97 relativo al sistema di autocontrollo (HACCP).

Requisiti di idoneità professionale:

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti:

- iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria di attività oggetto dell'affidamento

Requisiti di capacità economica e finanziaria:

Per partecipare alla gara l'impresa deve possedere i seguenti requisiti minimi:

- fatturato dell'impresa negli ultimi tre esercizi non inferiore a € 200.000,00 annui=;
- importo relativo ai servizi nel settore della refezione scolastica realizzati negli ultimi tre anni non inferiore a € 100.000,00 annui=.

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000, n.445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

Requisiti di capacità tecnica e professionale:

Per partecipare alla gara l'impresa deve possedere i seguenti requisiti:

- aver gestito nell'ultimo triennio, almeno un servizio di refezione scolastica, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, presentando dichiarazione dalla quale risultino i servizi di refezione scolastica svolti nell'ultimo triennio;
- avere in proprietà o in piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto un centro cottura esterno, posto ad una distanza che consente di raggiungere, attraverso la normale viabilità, i refettori di Riva-rossa al massimo in un'ora, per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienica-sanitaria.

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000, n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

ART. 9 CONTROLLI E SANZIONI

Gli organismi preposti al controllo sono i componenti servizi dell'ASL, il Comune di Rivarossa, nonché eventuali altre organizzazioni incaricate dall'Amministrazione Comunale (ad es. Commissione mensa comunale, che svolge azioni di verifica e di controllo e di proposte sul servizio di ristorazione scolastica).

La ditta assuntrice deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o i componenti della commissione mensa, al personale dell'A.S.L. e al personale dell'Istituto Comprensivo, ogni qualvolta si renda necessario e per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, applica le sanzioni in ogni caso di verificata violazione di tali norme. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

A titolo meramente esemplificativo, si elencano alcune inadempienze che potranno comportare l'applicazione della sanzione, secondo i parametri più sotto precisati: mancato rispetto delle procedure di autocontrollo, mancata consegna di pasti interi o parte di pasti, grammature diverse da quelle prescritte dalla relativa tabella, prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti, presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti, mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali, personale inferiore ai parametri stabiliti, pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente, carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Le sanzioni vanno da un minimo di € 260,00 ad un massimo di € 5.165,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza. Dopo 3 (tre) sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, il contratto verrà risolto. Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi: abbandono dell'appalto, ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge, inosservanza da parte della ditta assuntrice di uno o più impegni assunti con l'amministrazione comunale, in caso di fallimento e/o frode, in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente; ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

ART. 10 – ONERI A CARICO DELLA DITTA ASSUNTRICE

Restano a carico della Ditta assuntrice i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio;
- fornitura dei necessari generi alimentari e dell'acqua minerale in bottiglia o prodotta con apparecchi per il trattamento delle acque potabili conformi alle vigenti disposizioni legislative, a semplice richiesta dell'Amministrazione, e senza costi aggiuntivi;
- predisposizione degli ingredienti e confezionamento dei cibi;
- trasporto dei pasti da servirsi presso il refettorio della Scuola Primaria ed il Municipio con mezzi

coibentati e contenitori isotermitici rispondenti alle esigenze igieniche e tecniche della migliore tecnologia;

- distribuzione dei pasti;
- rigoverno dei locali delle sedi scolastiche di Rivarossa impiegati per la refezione, pulizia dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;
- pulizia del locale di cucina e dei locali di servizio annessi e di tutta l'attrezzatura in dotazione, anche di proprietà del Comune di Rivarossa;
- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia,
- conferimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori.

I suddetti servizi devono essere garantiti in base al calendario scolastico regionale, che indica i periodi di attività dei vari ordini di scuola e in base alle effettive giornate di mensa per le suddette scuole.

Sono invece a carico dell'Amministrazione comunale le forniture di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento.

Tutte le spese relative al contratto d'appalto, ivi compresi l'imposta di bollo, la registrazione e i diritti di segreteria restano a carico della Ditta assuntrice, che vi farà fronte nei modi e nei tempi che verranno indicati nell'apposita lettera di aggiudicazione.

Resta a carico della Ditta assuntrice la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature presenti presso la cucina e presso i refettori.

Resta a carico della Ditta assuntrice la fornitura e la conseguente manutenzione di tutte le attrezzature per la cucina e la sala mensa che lo stesso ritenesse utili in aggiunta alla dotazione esistente al momento dell'aggiudicazione, anche in relazione a particolari innovazioni nel sistema di confezionamento e/o distribuzione dei pasti introdotte su iniziativa della Ditta assuntrice stesso. Tali attrezzature resteranno di proprietà della ditta e verranno custodite senza alcuna responsabilità a carico dell'Amministrazione comunale.

La ditta assuntrice sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

La Ditta assuntrice è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato.

La ditta assuntrice sarà ritenuta responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possono portare danno alla salute dei minori. La ditta assuntrice pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società assicuratrici. A questo proposito la ditta assuntrice dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione Responsabilità Civile verso terzi e verso prestatori di lavoro con massimale minimo pari ad € 500.000,00 unico per sinistro e per un anno assicurativo. Tra le condizioni speciali l'assicurazione deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati, esclusi quelli dovuti a difetto originario.

ART. 11 - CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipulazione del contratto, è necessaria la costituzione di una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione do-

vesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della ditta assuntrice a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da compagnia autorizzata.

La cauzione rimane vincolata fino alla scadenza del contratto o comunque fino alla risoluzione di eventuali controversie o contestazioni.

La ditta assuntrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso d'inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta, prelevandone l'importo dai pagamenti da effettuarsi a favore della ditta.

ART.12 PENALITA'

In caso di prestazioni della ditta riscontrate dall'Amministrazione parzialmente o totalmente difformi per quantità e/o qualità da quanto previsto dal presente capitolato, nonché dai menù appositamente predisposti, verrà applicata una penale pari al 50% (cinquanta per cento) del prezzo da pagarsi relativamente al giorno in cui si , verificata l'inadempienza. Resta inteso che per "prestazioni difformi" non si intendono quelle modifiche previste per i casi di urgenza e preventivamente concordate con l'amministrazione appaltante.

Per ogni giorno di mancato totale funzionamento della mensa per motivi comunque riconducibili a responsabilità o inerzia della ditta assuntrice del servizio verrà applicata una penale pari ad un duecentesimo dell'importo complessivo stabilito ai fini fiscali dal contratto d'appalto.

In caso di perduranti o ripetute gravi inadempienze resta facoltà dell'Amministrazione appaltante di procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto ovvero all'esecuzione in danno della ditta assuntrice. Resta salvo ogni diritto dell'Amministrazione appaltante di tutelarsi nelle opportune sedi per il recupero di eventuali danni subiti.

ART 13 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo alla ditta assuntrice del servizio, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

ART. 14 - AGGIUDICAZIONE DELL' APPALTO

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con procedura in economia mediante cottimo fiduciario ai sensi del vigente Regolamento per le forniture di beni e servizi in economia del comune di Rivarossa.

L'aggiudicazione sarà effettuata alla ditta che avrà presentato il massimo ribasso percentuale unico per tutte le tipologie di utenza, ribasso da applicare sui seguenti prezzi unitari a base d'asta:

- * costo buono pasto alunni scuola infanzia: euro 5,05 Iva esclusa
- * costo buono pasto alunni scuola primaria: euro 4,30 Iva esclusa
- * costo buono pasto dipendenti: euro 4,30 Iva esclusa

In caso di parità di offerte, fra due o più ditte concorrenti, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, senza che alcun concorrente possa vantare diritto alcuno.

ART. 15 – LOCALI ED ATTREZZATURE AFFIDATI ALLA DITTA - ONERI

Dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione cede in uso gratuito alla ditta assuntrice del servizio i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per lo svolgimento dell'appalto.

La ditta assuntrice del servizio ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio. La Ditta non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Al termine dell'appalto, o comunque in caso di rescissione anticipata del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati per il servizio, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dalla ditta assuntrice, resteranno di proprietà del Comune.

La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi, refettori) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampade) opere idro/sanitari (riparazione rubinetti, riparazione cassette W.C., ripristino scarichi e carichi), opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature, tinteggiatura dei locali in uso (obbligo una volta ogni due anni e alla necessità, qualora dovessero insorgere problemi di infiltrazione di acqua o macchie di umidità, purchè strettamente correlati alla responsabilità diretta della Ditta assuntrice, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco) saranno a carico della Ditta assuntrice.

Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa.

Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a carico della Ditta assuntrice.

Per le attrezzature già di proprietà comunale, la ditta assuntrice al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deterioramento connesso all'uso.

Il comune si farà carico di tutte le energie necessarie al funzionamento delle mense compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice, combustibile).

ART. 16 SUBAPPALTO, REVISIONE PREZZI, PAGAMENTI

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione del servizio di pulizia e sanificazione dei locali, di pulizia di serramenti, vetri, ecc., e di eventuali interventi di pulizia straordinaria. In materia di subappalto si richiama integralmente la normativa prevista dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006.

Per tutta la durata del contratto non è prevista alcuna revisione del prezzo.

La liquidazione alla Ditta assuntrice del prezzo stabilito verrà effettuata su presentazione di fattura mensile posticipata, che verrà pagata entro 30 (trenta) giorni dalla data di arrivo al protocollo comunale.

ART. 17 – OBBLIGHI DELLA DITTA ASSUNTRICE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta assuntrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/08/2010, n. 136 e s.m.i.

ART 18 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE MATERIE PRIME (PRODOTTI FRESCHI O SOTTOVUOTO DI PROVENIENZA NAZIONALE)

Ferma restando la completa autonomia della ditta assuntrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati e utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

La ditta assuntrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta assuntrice dovranno, comunque, essere di qualità certificata. La ditta deve essere in possesso della certificazione di qualità conforme alla normativa ISO 9000 e rispetto alla L. 155/97.

L'Amministrazione Comunale procede nel corso della gestione, a suo insindacabile giudizio, al controllo della qualità merceologica degli alimenti, anche con campionamenti effettuati attraverso laboratori specializzati e al controllo sulla qualità del piatto finito nonché al controllo presso i locali utilizzati per la preparazione dei piatti.

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di “qualità superiore”.

Per “qualità” s'intende quell'igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali 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;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- 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;
- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore ;
- 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.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato.

Inoltre si dovranno prevedere l'impiego di modalità di cottura idonee quali la bollitura, al vapore, al forno, ai ferri (senza bruciature) con la massima limitazione di fritti per evitare la formazione di sostanze

tossiche quali acroleina, ecc;

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari utilizzati, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi. E' importante, quindi evitare di valutare il prezzo solo in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (esempio aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

ART 19 -PRODUZIONE DEL PASTO

La produzione del pasto deve avvenire in mattinata in particolare non devono intercorrere più di due ore di intervallo tra fine cottura del cibo a legume caldo e preparazione dei cibi a legume fresco.

Le operazioni consentite il giorno precedente la distribuzione sono quelle relative alla mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura delle carni crude da conservarsi in frigorifero fra 0°e 2°.

Non sono consentiti cibi fritti.

Le cotture devono essere attuate al forno, con misurazione della temperatura al cuore dell'alimento con raggiungimento di + 75 fatto salvo le cotture in monoporzione , essere complete, esempio: cottura completa del roast beef; devono essere utilizzati solo oli extra vergini di oliva e relativamente alle sole ricette indicate burro a crudo.

I condimenti devono essere preferibilmente a crudo.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4° C, diversificati per genere alimentare nel rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 20 – CONTROVERSIE

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra Comune e ditta assuntrice, in ordine all'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato verranno deferite all'autorità giudiziaria ordinaria. Competente è il foro di Ivrea.

ART. 21 – RISERVATEZZA E PRIVACY

Tutti i dati relativi alle violazioni sono trattati dalla ditta assuntrice in osservanza alle disposizione del Codice sulla privacy (D.Lgs. n. 196/2003). Agli effetti della suddetta normativa la ditta assuntrice assume la funzione di responsabile del trattamento.

La ditta assuntrice si impegna a mantenere la massima riservatezza in relazione a tutti i dati conosciuti durante l'esercizio del servizio fornito.

Manterrà riservati i dati e non ne farà alcun utilizzo diverso da quello previsto dal contratto.

ART. 22 – NORME FINALI

La ditta assuntrice deve comunicare il suo domicilio legale ove convenuto che saranno recapitati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti in materia.

Al presente capitolato si allegano le tabelle merceologiche degli alimenti da utilizzarsi nella preparazione dei pasti oggetto del servizio.

Comune di Rivarossa
Provincia di Torino

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DA
UTILIZZARSI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI
OGGETTO DEL SERVIZIO**

CARNI

E' necessario favorire il più possibile il consumo di prodotto fresco.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalla normativa vigente. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Le carni dovranno essere di animali nati, allevati, macellati in Italia: indicazione di origine piemontese.

CARNI BOVINE E SUINE

Le carni di bovino e suino devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs 286/94.
- Essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (reg CE 1760/00);
- Riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura(se richiesto nel capitolato);
- Riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) un modo che siano facilmente verificabili;
- Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4 ° C per le carni refrigerate(+ 3° C per le frattaglie) e i - 15°C per le carni congelate;
- Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:

- Provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
- Categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
- Conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- Copertura in grasso: 2 (scarso:sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali ;
- Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Carni di vitello

- Considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria, si consiglia l'impiego di carni di sanato nella ristorazione scolastica
- Carni particolarmente tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R 495/97;
- Essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- Se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- Se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate; evitare l'impiego di carcasse parzialmente sviscerate (pollo "tradizionale");
- Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate e i - 15° C per le carni congelate, - 18° C per le carni surgelate;
- Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura;

CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92;
- Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate e i - 15° C per le carni congelate;
- Essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;
- Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura .

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 309/98;
- Essere confezionate;
- Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- Essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2° C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate, i + 4° C per le altre preparazioni di carne e i - 18° C per le preparazioni di carni surgelate;
- Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura;

I tagli delle carni dovranno essere:

- Per polpette e polpettone: tagli di sottospalla.
- Per arrosto e bollito: coscia, tagli di sottospalla e minime quantità di spalla (escluso brione e geretto)
- Per spezzatino: tagli di sottospalla e minime quantità di spalla (escluso brione e geretto)
- Per cotolette: tagli di coscia.
- Per bistecca ai ferri: tagli di coscia.

Si raccomanda di scegliere sempre tagli che risultino dopo la cottura particolarmente teneri soprattutto in considerazione dei soggetti (bambini) per quali il servizio è allestito.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs.537/92.
- Tutti gli insaccati devono essere affettati non più di due ore prima del consumo diretto e/o dell'utilizzo per la preparazione dei piatti.

I prodotti interi cotti (prosciutto, spalla cotta e paletta) devono:

- Si prevedono forniture di prosciutto di produzione nazionale, di qualità superiore, e precisamente:
 - ricavato da sezioni di coscia e cotenna e grasso naturale in conformità al D.Lgs.537/92, provenienti da suini di allevamento nazionale o comunitario.

- Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8. e presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.
- I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri che si dovranno presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non dovrà essere presente liquido percolato in eccesso .
- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti"
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza additivi con gelificante o addensante;
- per la destinazione a diete particolari sarà importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere.
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportare nel contratto di fornitura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Gli insaccati cotti (cotechino, mortadella e Wurstel) devono:

- essere confezionati sotto vuoto;
- non essere prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica ;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati secondo le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura ;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo,coppa, bresaola) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori,per i prosciutto crudo ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, a 12 mesi , per la coppa sarà 60 giorni);
- Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord.Ministeriale 14/2/68).
- Il prosciutto crudo, se disossato, dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.
- La bresaola prodotta con muscoli di bovini adulti, conformante al D.Lgs. 537/92 in stabilimenti CEE nazionali, con minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e,comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossati,essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazioni;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello;
- L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

- avere vita residua (shife life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura;

Gli insaccati stagionati (salami) devono:

- Rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica;
- Non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- Contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque entro i limiti di legge;
- Se in tranci, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperature di refrigerazione;
- Non presentare muffe non in eccesso sul budello;
- Non presentare muffe non caratteristiche sul budello;

Gli insaccati non stagionati (salicce, salamelle, ecc.) devono:

- Essere prodotti solo con carni refrigerate con esclusione delle frattaglie;
- Non essere prodotte con utilizzo di budello bovino;
- Contenere nitrati e/o nitriti secondo i limiti di legge;
- Essere confezionati ed essere conservati a temperatura non superiore a + 4° C;
- Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura;

Le paste farcite a base di carne devono:

- Essere confezionate preferibilmente sotto vuoto o in atmosfera protettiva;
- Essere sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a + 75° C per 30 secondi o essere stabilizzate con n trattamento di essiccazione (umidità relativa < 12.5%);
- Nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione essere conservate ad una temperatura non superiore a + 10° C;
- Rispettare il rapporto in peso tra pasta e ripieno definito nella scheda tecnica;
- Avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

NOTE

- Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.
- Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie purché ubicate nelle immediate vicinanze ed in possesso di autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62. Tale possibilità non è invece consentita per le forniture di carni macinate e preparazioni di carne, che devono comunque provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 309/98.
- Prodotti a base di carne: prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di costatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca; ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, ecc.
- Preparazioni di carni: le carni che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque insufficiente a modificare la struttura cellulare della carne al centro e far venir meno caratteristiche della carne fresca; ad es. spiedini, rollate, "tasche" ripiene, purché crudi.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs 531/92 "Attuazione delle Direttive 91/493/CEE" modificato dal D.Lgs.28/10/95 n°524.;

- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M.27.03.2002;
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibile dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal Decreto Ministeriale 9/12/93.
- se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche o integrazioni;
- I filetti e le trance di pesce se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza;
- I filetti e le trance non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, iracidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.
- Si darà preferenza a prodotti surgelati, conformi al D.LGS. N° 110 del 1992.
- Si orienteranno scelte, a seconda della varietà di prodotti, verso:
 - filetti perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati;
 - tranci surgelati in confezioni originali;
 - bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezioni originali, non prefritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee, o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italia o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

I molluschi devono:

- pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, già cotti;

I crostacei devono:

- pervenire cotti e in confezioni originali.

I prodotti panati devono:

- essere presentati surgelati in confezioni originali;
- rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica;
- essere privi di residui di pelle squame spine.

Le conserve (tonno in scatola) devono:

- E' possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o tonno naturale.
- Si richiederanno tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.
- contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;

- essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nel capitolato di fornitura .
- Il prodotto avrà odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa , e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue).

UOVA E OVOPRODOTTI

Le uova fresche di categoria A o EXTRA devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari ;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna ;
- essere esenti da rotture, incrinature imbrattamenti.

E' vietato il consumo di uova non completamente cotte.

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del d.lgs 65/93);
- essere confezionati ;
- essere conservati in modo che la temperatura intera non superi:
 - + 4° C per i prodotti refrigerati,
 - 12° C per i prodotti congelati,
 - 18° C per i prodotti surgelati;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R.54/97" Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". ;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.
- Sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.
- E' permesso l'uso di latte UHT con le caratteristiche di cui sopra (solo per la preparazione di purea di patate o di verdure e altre preparazioni).

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R.54/97).

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10⁸ per gr. sia per Str. Thermophilus sia per L.bulgaricus al momento della consegna;

- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica del prodotto
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Lo yogurt dovrà essere intero di latte vaccino o alla frutta di latte vaccino.

I FORMAGGI

- Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge n. 142 del 19/2/92 dal DPR 14/1/97 n. 54 “Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte”.
- Sono d’obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina
- Non potranno essere utilizzati formaggi fusi e formaggi monodose con polifosfati aggiunti.
- Dovrà essere sempre assicurata la precedenza (almeno due volte al mese) ai prodotti tipici di produzione locale (maccagno, tometta con poca stagionatura).

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italic, ecc.) devono :

- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici o quelli riportati nella scheda tecnica);
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica del prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

I formaggi grattugiati devono:

- essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
- essere conservate trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

GRASSI DA CONDIMENTO

- Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l’uso del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l’impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l’uso a crudo.
- Le modalità di produzione del burro, la composizione e la qualità merceologica devono rispondere a quanto previsto dalle Leg. n° 1525 /56, n° 202 e n° 142/92, nonché da L. D.P.R. N° 54/97

Il burro deve quindi :

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);

- avere subito processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

DADI

E' vietato l'uso di dadi contenenti glutammato per qualsiasi preparazione.

OLI VEGETALI

L'olio deve essere extra vergine di oliva, confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

L'olio extravergine di oliva deve provenire da coltivazione italiana.

PANE

Si richiede conformità alla legge 580/67 e al D.P.R. N. 502/98 .

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con farine derivate da grano.

Il pane fornito deve:

- essere fresco e completamente cotto;
 - di pezzatura non superiore a 60 grammi;
 - possibilmente singolarmente confezionato;
 - la farina non dovrà contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, e non dovranno risultare conservate con sostanze chimiche di sintesi.
 - prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00 e 0; nei tipi
- ⇒ Pane di tipo 00
- ⇒ Pane di tipo 0
- Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

E' vietato l'uso di strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso, latte o latte in polvere o qualsiasi altro ingrediente.

GRISSINI

I grissini forniti devono essere:

- confezionati in piccole unità;
- preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con esclusiva aggiunta di olio di oliva.

CRACHERS – FETTE BISCOTTATE–CEREALI–MUESLEI–CORN FLAKES

Dovranno essere:

- confezionati;
- preparati con sfarinati di cereali di prima qualità (farro, orzo, grano, mais, miglio, avena), anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;

- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdura, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero – caseari senza additivi alimentari aggiunti, in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva (D.P.C.M. n. 311/97)
- Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

I formati di pasta dovranno essere opportunamente variati per garantire un'alternanza quotidiana.

RISO

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura;

Conforme alla legge n. 325 del 18-358, il riso deve:

- Essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- Appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - Gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
 - Varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, minor presenza di residui.

GNOCCHI di PATATE o ALTRO

- Gli gnocchi di patate, semolino preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n. 311/97), in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- Devono essere confezionati con farina di grano tenero e con patate (almeno l'80% di patate)
- Senza additivi alimentari aggiunti.

ACETO

E' consentito l'uso di aceto bianco, aceto rosso e aceto di mele conformi alle normative vigenti.

ERBE AROMATICHE

Le erbe aromatiche seccate (origano, alloro, etc.) devono essere di origine italiana.

ZAFFERANO

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

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno::

- Essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- Essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- Non esser stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati:

- Con l'impiego di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale;
- Senza l'impiego di farina di additivi alimentari aggiunti;
- Con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- Preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- Senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

La frutta dovrà:

- essere sana, pulita ed al giusto punto di maturazione;
- la cadenza delle forniture dovrà esser commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo
- esser esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.
- esser correttamente etichettati riportando categoria, calibro (se previsto), origine e trattamenti subiti.
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spe-
dizioni.

POMODORI PELATI

I pelati dovranno risultare integri e resistenti alla pressione, non facilmente spappolabili.

All'esterno la scatola non deve presentare rigonfiamenti sospetti, macchie scure ed all'interno il metallo non dovrà avere macchie o annerimenti.

Sull'etichetta dovrà essere impressa la data di scadenza e non ci dovrà essere la presenza di zuccheri.

Dovranno essere di prima qualità e non risultare acidi per nessun motivo.

SALE ALIMENTARE COMUNE

- Conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106.
- Per gli usi da tavola si consiglia il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95.

ALIMENTI SURGELATI – VERDURE

Dovranno:

- Essere conformi alla legge 27/1/68, n. 32 ed al d.lgs 110/92 e succ. modifiche;
- Essere in preconfezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzzi;

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. E' vietato lo scongelamento in acqua, congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Le verdure che potranno essere utilizzate congelate sono: zucchine, fagiolini, piselli, bietole, spinaci, carote, cuori di carciofo, asparagi, verdure miste per minestrone.

MIELE

Il miele dovrà essere vergine, monofore, di produzione locale e non dovrà essere sottoposto a trattamenti termici di nessun genere.

CONFETTURA

La frutta utilizzata deve essere prevalentemente intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

La composizione dovrà essere la seguente:

- polpa di frutta al 75%
- zuccheri 25%

Le confetture dovranno essere confezionate in barattoli di vetro e soltanto in casi particolari potrà essere servita la monoporzione.

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA

Devono:

- essere ottenuti dal succo e dal nettare dei frutti senza comprometterne la qualità di partenza;
- essere confezionati in bottiglie di vetro o tetrapak.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio: la denominazione a loro riservata; l'elenco degli ingredienti; la qualità; il nome della ditta produttrice e di quella confezionatrice; il luogo di produzione; la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri; il termine minimo di conservazione da D.P.R. n. 489 del 18/5/1982.

BUDINO

Dovrà essere preparato nei locali della cucina e previa cottura conservato nelle celle frigorifere. Dovrà essere prodotto con latte intero. I gusti saranno: cacao, crem caramel, amaretto, vaniglia. E' preferibile utilizzare prodotti con la seguente composizione: zucchero – cacao – amido addensante (carragemina) – coloranti naturali.

THE – INFUSI – TISANE

Il prodotto dovrà presentarsi a foglie e fiori intere, opportunamente seccati. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee, muffe, granelli di sabbia, etc., coloranti e conservanti.

DOLCIFICANTI

E' preferibile l'utilizzo di zucchero integrale di canna in quanto non viene sottoposto a raffinazione. Lo zucchero non deve presentare impurità. Le confezioni devono essere integre a tenuta.

BEVANDE

Acqua oligominerale naturale da utilizzare nelle gite scolastiche, centri estivi ed ogni qualvolta l'acqua potabile dell'acquedotto non sia idonea.