



COMUNE DI CASALSERUGO

Provincia di Padova

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI

2017/2018

2018/2019

2019/2020

INDICE

ART. 1	OGGETTO DELL' APPALTO
ART. 2	NORMATIVA APPLICABILE
ART. 3	DURATA DEL CONTRATTO
ART. 4	INIZIO DEL SERVIZIO
ART. 5	QUANTITA' E PERIODI DELLA FORNITURA
ART. 6	IMPORTO DELL' APPALTO
ART. 7	INDICAZIONE DEI PREZZI OFFERTI
ART. 8	CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
ART. 9	DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO
ART. 10	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 11	CARATTERISTICHE DEL MENU' E PRODOTTI ALIMENTARI – INDICAZIONI GENERALI
ART. 12	CONTROLLO DI QUALITA
ART. 13	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 14	PERSONALE
ART. 15	REFERENTE RESPONSABILE
ART. 16	VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART. 17	INTERRUZIONI/CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART. 18	RITARDI NELLE CONSEGNE
ART. 19	IRREGOLARITA' DEL SERVIZIO E PENALITA'
ART. 20	RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI
ART. 21	CORRISPETTIVO – FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART. 22	AGGIORNAMENTO DEI PREZZI
ART. 23	STIPULA DEL CONTRATTO - SPESE
ART. 24	DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO
ART. 25	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART. 26	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 27	CONTROVERSIE
ART. 28	NORME GENERALI
ART. 29	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ALLEGATO A	CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA FORNIRE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti presso la cucina centralizzata della Ditta affidataria, nonché il trasporto e la consegna in **MULTIPORZIONE** degli stessi presso le Scuole Elementari di Casalserugo e Ronchi del Volo, **LA PREPARAZIONE DEL REFETTORIO, LA PORZIONATURA, LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI, LO SGOMBERO E LA GESTIONE DEI RIFIUTI MEDIANTE PERSONALE FORNITO DALLA DITTA AFFIDATARIA, IL RITIRO, LA PULIZIA E DISINFEZIONE, DA EFFETTUARSI QUOTIDIANAMENTE, DEI CONTENITORI TERMICI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI.**

Il servizio si svolgerà nei giorni dal lunedì al venerdì, con esclusione del sabato e degli altri giorni in cui l'attività didattica è sospesa per qualsiasi ragione.

Il servizio sarà effettuato presso la Scuola Elementare di Casalserugo, sita in Via Firenze n. 12 e presso la Scuola Elementare di Ronchi del Volo, sita in Via Ronchi del Volo, n. 1.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla manutenzione e alla costante pulizia dei carrelli termici, dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato per la distribuzione del cibo. La fornitura delle attrezzature e dei prodotti per tali operazioni è a carico della Ditta affidataria.

La pulizia delle sale refettorio verrà effettuata da personale appositamente incaricato dall'Istituto Comprensivo di Casalserugo.

ART. 2 - NORMATIVA APPLICABILE

L'appalto in questione rientra nei servizi di cui alla tabella allegato IX al D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, come modificato ed integrato con D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 ad oggetto "Codice dei contratti pubblici". L'affidamento del servizio sarà effettuato con le modalità di cui all'art. 36, comma 2, lett. b) e secondo i criteri di cui all'art. 95, comma 3, a' sensi dell'art. 144 del Codice stesso. L'appalto è altresì disciplinato dalle disposizioni contenute nella lettera di invito e nel capitolato speciale d'appalto e risulterà applicabile, oltre agli articoli sopra richiamati del codice, esclusivamente la normativa espressamente richiamata negli atti di gara.

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha la durata di tre **anni scolastici** e precisamente gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020, salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'Amministrazione qualora alla scadenza dei primi sei mesi, **da considerare come periodo di prova al fine di consentire all'ente una valutazione ampia e complessiva del rapporto**, il servizio risultasse, a giudizio motivato dell'Amministrazione, eseguito in maniera non soddisfacente. Al termine dell'anno scolastico 2019/2020, il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

ART. 4 - INIZIO DEL SERVIZIO

La fornitura dei pasti dovrà iniziare alla data fissata dal Dirigente Scolastico in relazione al calendario scolastico.

Il termine iniziale dell'appalto potrà essere posticipato, per ragioni di necessità insindacabilmente valutate dal Comune di Casalserugo, al 1° gennaio 2018.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipula del contratto, nei modi ed alle condizioni previste dal comma 8 dell'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e comunque dopo:

- la trasmissione di copia della polizza assicurativa;
- la costituzione della cauzione definitiva;
- la trasmissione del menù, anche provvisorio.

ART. 5 - QUANTITA' E PERIODI DELLA FORNITURA

La fornitura dovrà avvenire nel periodo di funzionamento delle scuole e nei giorni dal lunedì al venerdì. Il quantitativo di pasti giornalieri previsti da fornire alla data del presente Capitolato è il seguente:

- Scuola Elementare di Casalserugo: n. 90 (da lunedì a venerdì);
- Scuola Elementare di Ronchi del Volo: n. 30 (da lunedì a venerdì);
- Servizio di doposcuola: n. 10 (da lunedì a venerdì) da fornire presso la mensa della Scuola Elementare "De Amicis" di Casalserugo.

Il quantitativo dei pasti giornalieri ha valore indicativo e potrà variare in relazione alla effettiva presenza degli utenti e ad eventuali modificazioni del calendario scolastico, per cui lo stesso non costituisce impegno immediato per l'Amministrazione Comunale.

Il numero dei pasti potrà subire una variazione percentuale da - 20% a + 20% senza che questo possa comportare alcuna variazione all'offerta praticata.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate, conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

ART. 6 - IMPORTO DELL'APPALTO

Il numero presunto dei pasti annui ed il relativo valore complessivo presunto per il triennio di vigenza del contratto è il seguente:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| - pasti presunti annui | n. 22.000 (biennio 66.000) |
| - valore presunto del contratto | € 297.000,00, IVA esclusa, di cui: |

€ 1.320,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

€ 109.401,60, pari ad un'incidenza del 37% , per costo della manodopera.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente forniti e saranno in ogni caso pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole. Pertanto l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta affidataria. L'appalto sarà finanziato con fondi propri dell'Ente e con le entrate derivanti dalla quota a carico degli utenti.

ART. 7 - INDICAZIONE DEI PREZZI OFFERTI

Il prezzo dovrà essere unico.

Il prezzo di eventuali diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

L'importo base di un singolo pasto è fissato in € 4,50, IVA al 4% esclusa di cui:

- € 4,48 soggetto a ribasso;
- € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso.

Non sono ammesse offerte in aumento a pena di esclusione.

ART. 8 – PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà effettuata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Le ditte partecipanti dovranno produrre una offerta economica e un progetto tecnico qualitativo sul servizio offerto costituito da una relazione riferita ai dieci parametri quali/quantitativi sottoindicati.

La Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii. effettuerà la valutazione delle offerte e attribuirà il relativo punteggio sulla base dei criteri sottoriportati.

La Commissione giudicatrice avrà a disposizione 100 punti complessivi e valuterà le offerte sulla scorta dei seguenti elementi, con le modalità sottoelencate:

- **QUALITA' DEL SERVIZIO:** con incidenza massima 70 punti.
- **PREZZO:** con incidenza massima 30 punti.

Per l'attribuzione del punteggio riferito alla qualità del servizio si procederà come segue:

a) Qualora il numero delle offerte pervenute sia inferiore a tre: con l'applicazione del metodo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ovvero:

I Commissari esamineranno i progetti presentati e determineranno la loro valutazione assegnando a **ciascuno degli elementi di cui alle voci 2. (Green economy), 4. (Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione ...), 7. (Proposte innovative ...) e 10. (Elaborazione e realizzazione di un progetto ...), quali sottoriportati, un coefficiente compreso tra zero e uno, secondo la seguente scala:**

Insufficiente	0 (zero)
Non pienamente sufficientemente	0,15
Sufficiente	0,30
Più che sufficiente	0,45
Discreto	0,60
Buono	0,75
Molto buono	0,90
* Ottimo	1,00

- **per insufficiente** si intende un progetto che presenta lacune e manchevolezze tali da non poter essere oggetto di valutazione;
- **per non pienamente sufficiente** si intende una valutazione che evidenzia delle manchevolezze rispetto a quanto richiesto;
- **per sufficiente** si intende una valutazione dei requisiti richiesti che non evidenzia profili di particolare rilievo pur in coerenza con quanto richiesto;
- **per più che sufficiente** si intende una valutazione dei requisiti richiesti che evidenzia alcuni profili di rilievo;
- **per discreto** si intende una valutazione dei requisiti richiesti che evidenzia diversi profili di rilievo;
- **per buono** si intende una valutazione piena delle voci richieste pur in assenza di profili di eccellenza;
- **per molto buono** si intende una valutazione piena ed esaustiva delle voci richieste con alcuni profili di eccellenza;
- **per ottimo** si intende una valutazione piena e più che esaustiva delle voci richieste con molti profili di eccellenza.

La Commissione quindi procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad **uno** la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. All'offerente che ha ottenuto il coefficiente pari a 1 (uno) sarà attribuito il punteggio massimo, agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito proporzionalmente. I punteggi parziali e totali, attribuiti ai concorrenti, verranno arrotondati alla terza cifra decimale e l'arrotondamento sarà effettuato all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

b) Qualora il numero delle offerte pervenute sia uguale o superiore a tre: con l'applicazione del metodo del confronto a coppie ovvero:

Ciascuno Commissario valuta quale degli elementi di cui alle voci **2. (Green economy)**, **4. (Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione ...)**, **7. (Proposte innovative ...)** e **10. (Elaborazione e realizzazione di un progetto...)** che formano ciascuna coppia sia da preferire indicando il grado di preferenza variabile da 1 (uno) a 6 (sei) come di seguito specificato:

Grado di preferenza	Punteggio
---------------------	-----------

Preferenza massima	6
Preferenza grande	5
Preferenza media	4
Preferenza piccola	3
Preferenza minima	2
Parità	1

Una volta terminati i “confronti a coppie”, si sommano i valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad una la somma più alta e proporzionando a tale somma le somme provvisorie prima calcolate. All'offerente che avrà ottenuto il coefficiente pari a 1 (uno) sarà attribuito il punteggio massimo, agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito proporzionalmente. I punteggi parziali e totali, attribuiti ai concorrenti, verranno arrotondati alla terza cifra decimale e l'arrotondamento sarà effettuato all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Agli elementi di cui alle voci 1. (Utilizzo di prodotti DOP/IGP ...), 3. (Figure professionali adibite alla produzione di pasti ...), 5. (Piano di formazione e aggiornamento svolto ...), 6. (Piano di formazione previsto ...), 8. (Elenco fornitori materie prime ...) e 9. (Descrizione dei contenitori ...), i punteggi saranno attribuiti come ivi indicato.

ELEMENTI QUALITATIVI (TOTALE PUNTI 70)

(offerta tecnica ex art. 144 del Codice)

PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO
1. Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni.	Da 0 a 12 punti così assegnati: 0 punti in assenza di prodotti DOP/IGP/BIO 1 punto per ciascun prodotto DOP/IGP 2 punti per ciascun prodotto DOP/IGP/BIO, fino a massimi 12 punti
2. Green economy.	Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione: Ogni impresa partecipante dovrà presentare un progetto sintetico che illustri il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e come intende valorizzare e utilizzare i prodotti a km. zero. La proposta deve essere concreta, descritta in maniera particolareggiata, ma sintetica e operativamente sostenibile.
3. Figure professionali adibite alla produzione di pasti impiegate presso il Centro cottura.	Da 0 a 10 punti così assegnati: 3 punti = presenza nell'organico di un Responsabile del Centro di Cottura con esperienza almeno quinquennale; 2 punti = presenza nel Centro di cottura di almeno un cuoco diplomato e con esperienza pluriennale; 2 punti = presenza nel Centro di cottura di ulteriori cuochi diplomati e con esperienza pluriennale (0,5 punti ciascuno fino ad un massimo di 2 punti); 3 punti = presenza di una dietista o nutrizionisti diplomati o

	laureati in scienze dell'alimentazione.
4. Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.): allegare le relative planimetrie.	Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione, in relazione alle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione.
5. Piano di formazione e aggiornamento svolto dal personale del Centro di cottura nell'ultimo triennio.	Da 0 a 5 punti : La Commissione attribuirà un punto per ogni corso di almeno 3 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 5 punti) a cui il personale addetto alla preparazione e conservazione dei pasti, ha partecipato nel triennio 2014/2016.
6. Piano di formazione previsto per il personale del Centro di cottura e addetto alla distribuzione sulle tematiche igienico-sanitarie e sulle norme di buona prassi lavorativa per il periodo di durata dell'appalto in oggetto.	Da 0 a 7 punti : La Commissione attribuirà un punto per ogni corso programmato di almeno 3 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 7 punti) previsto nel triennio di durata dell'appalto per il personale addetto alla preparazione, conservazione, distribuzione e trasporto dei pasti.
7. Proposte innovative ed iniziative di miglioramento del servizio (presentazione del menù, ecc.)	Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione.
8. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	Da 0 a 5 punti così assegnati: 0 punti: nessun fornitore con certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000; 0,5 punti per ogni fornitore con certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000, fino a massimi 5 punti.
9. Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura.	Da 0 a 3 punti così assegnati: 0 punti = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 1 punto = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 2 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica 3 punti = contenitori attivi elettrici
10. Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura. La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione Comunale e alle scuole interessate dal servizio con coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio (Ditta appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente Scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini) precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, strumentali ed umane messe a disposizione e i tempi di svolgimento.	Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione in relazione alla qualità degli interventi proposti, efficacia rispetto all'obiettivo da raggiungere e figure professionali impiegate.

PREZZO (TOTALE PUNTI 30)

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata secondo le modalità sottoriportate:

N.	ELEMENTI DELL'OFFERTA	PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE	PUNTEGGIO MASSIMO
1.	<p>Il prezzo a base d'asta, che le offerte non devono superare, comprensivo delle voci relative a tutti gli obblighi a carico dell'aggiudicatario è fissato in Euro 4,50, IVA esclusa, per singolo pasto prodotto (per un importo complessivo presunto nel periodo di riferimento di Euro 297.000,00, IVA esclusa) di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - € 4,48 soggetto a ribasso; - € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. <p>All'Impresa che avrà offerto il "costo pasto" più basso (IVA esclusa) non superiore a quello posto a base di gara verranno attribuiti 30 punti ed alle altre Imprese punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula:</p> <p>X = PM x OB : OO ove</p> <p>X = coefficiente totale da attribuire al concorrente PM = punteggio massimo da attribuire (30) OB = valore dell'offerta più bassa presentata OO = valore dell'offerta che si sta considerando per l'attribuzione del punteggio</p>	<p><i>PM x OB : OO = Punti</i></p> <p>Verranno considerate fino a tre cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del terzo decimale all'unità superiore se il quarto decimale è uguale o maggiore a cinque ovvero senza arrotondamento se il quarto decimale è inferiore a cinque.</p>	<p align="center">Punti 30</p>

Il valore del punteggio ottenuto secondo il parametro delle caratteristiche qualitative sommato a quello ottenuto secondo il parametro del prezzo, indicherà il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta presentata.

L'aggiudicazione potrà effettuarsi anche in presenza di una sola offerta, purchè valida.

In caso di parità di punteggio si aggiudicherà il servizio alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel parametro qualità del servizio. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante

sorteggio.

ART. 9 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

La Ditta concorrente dovrà corredare l'offerta di una garanzia di € 5.940,00, pari al 2 per cento dell'importo a base d'asta. Detta garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del Decreto Legislativo 6 settembre 2011, n. 159 e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non affidatari sarà restituita entro 30 giorni. Prima della stipula del contratto, l'affidatario dovrà prestare garanzia pari al 10 per cento dell'importo del contratto. Le garanzie suindicate possono essere presentate sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del Decreto Legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'Albo previsto dall'art. 161 del Decreto Legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa e devono essere conformi agli schemi tipo approvati con Decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle Infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere efficacia per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La cauzione definitiva è costituita a garanzia degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa dell'inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta affidataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto affidato alla Ditta, in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della Ditta aggiudicataria. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere alla stessa. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. La mancata costituzione della "garanzia definitiva" determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte del Comune che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Per eventuali riduzioni si applicano gli artt. 93 e 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii.

ART. 10 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

A) **Condizioni Generali:** La Ditta aggiudicataria provvederà alla preparazione, alla cottura, al confezionamento e al trasporto dei pasti presso i terminali di distribuzione rispettando tutte le disposizioni di legge e i regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. In particolare sarà seguito il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP (D.Lgs n. 155/97). Il menù dovrà essere diversificato giornalmente e corrispondere a quello concordato. La ditta è tenuta a fornire:

- le stoviglie ed il materiale accessorio a perdere (piatti, bicchieri, posate);
- caraffe munite di coperchio per la distribuzione di acqua potabile dell'acquedotto;
- carrelli portavivande e carrelli termici, ove necessari, che a fine appalto rimarranno di proprietà della Ditta appaltatrice;
- tovaglioli di carta, tovaglette, vassoi in rapporto al numero dei pasti serviti;
- contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento;
- condimenti d'uso quali aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, burro, sale fino, formaggio grattugiato, limone.

B) **Centro di cottura:** Il Centro di Cottura deve essere adeguatamente attrezzato e trovarsi ad una distanza dal Municipio di Casalserugo tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornate con D.D.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e deve essere nella disponibilità diretta della Ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto. Deve altresì presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26.3.1980, n° 327 ed essere debitamente autorizzato dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 2 della Legge 30.4.1962, n. 283 alla produzione di pasti da asporto, ovvero in possesso del Certificato di registrazione insediamento ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e della D.G.R.V. n. 3710/2007. Il Comune di Casalserugo, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il Centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato e suoi allegati e/o previste dalla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente all'Ente ogni eventuale variazione a quanto sopra indicato con l'obbligo del rispetto di quanto indicato in sede di gara.

c) **Produzione:** I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco – caldo, nella mattinata stessa della consegna, dalla cucina centralizzata della Ditta affidataria e forniti in multiporzione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere pasti in monoporzione, in particolari situazioni di emergenza.

Nell'approntare il servizio, la Ditta deve:

- produrre i primi piatti asciutti, immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
- condizionare nei contenitori termici la pasta o il riso, asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli alle rispettive sedi scolastiche dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire. Anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto; i formaggi da utilizzare saranno esclusivamente il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano.

I pasti preparati, lo stato degli alimenti impiegati e il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, devono rispondere alle indicazioni riportate nelle linee

guida regionali di cui al Decreto n. 517 del 30.12.2003 e ss.mm. e ii. La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al D.Lgs. n. 155/97 e successive modificazioni e integrazioni, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nell'attività di produzione, fasi oppure operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del Decreto Legislativo suindicato (H.A.C.C.P.: analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà adottare le seguenti misure di massima:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Il cibo non consumato dagli utenti **non** potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere eliminato in loco.

D) Confezionamento, trasporto, consegna dei pasti: La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori ed automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi, la temperatura non dovrà superare i + 10°C. I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inossidabile) termici a chiusura ermetica, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore. I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere muniti di idonea autorizzazione ed essere in numero sufficiente a garantire le consegne nell'arco di 1 ora al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura; le consegne alle scuole non devono avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la refezione. Il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata con riferimento al numero effettivo degli utenti.

Il numero dei pasti necessari verrà comunicato telefonicamente al centro di cottura dall'operatore scolastico in servizio presso le singole scuole, il quale provvederà a raccogliere i relativi "buoni pasto" dagli utenti. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola, la Ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a rimediare all'inconveniente nel modo che riterrà più opportuno eliminando i disagi causati all'utenza.

La Ditta si impegna al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e degli altri eventuali utensili utilizzati dalla stessa Ditta per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

E) **Distribuzione dei pasti veicolati e riassetto locali:** Il personale della Ditta affidataria deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori, al ricevimento, porzionatura e distribuzione dei pasti; alla successiva pulizia e riordino dei tavoli; al lavaggio e riordino delle stoviglie; alla gestione dei rifiuti. **(la pulizia dei locali scolastici adibiti a refettorio rimane di competenza dell'Istituzione scolastica).** La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata prevalentemente con sistema di distribuzione al tavolo facendo uso di carrelli termici forniti dalla ditta affidataria in comodato d'uso. Al termine dell'appalto i carrelli rimarranno di proprietà della Ditta affidataria. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 20-30 minuti. Il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servire.

ART. 11 - CARATTERISTICHE DEL MENU' E PRODOTTI ALIMENTARI - INDICAZIONI GENERALI

I menù dovranno essere predisposti secondo le indicazioni contenute nell'allegato sub A) al presente Capitolato, ed in ogni caso secondo uno schema dietetico che tenga presenti gli standard di riferimento dei LARN (Livelli di Assunzione Giornaliera Raccomandati di Energia e Nutrienti), in riferimento a quanto indicato nelle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", emanate dalla Regione Veneto con decreto n. 517 del 30.12.2003 e aggiornate con D.D.R. Veneto n. 115 del 3 dicembre 2013. I menù saranno strutturati su almeno quattro settimane a rotazione, e dovranno essere validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della competente U.L.S.S. N° 6 - Euganea. Eventuali variazioni o proposte di alternative dovranno essere preventivamente concordate ed avallate dal Servizio sopraindicato, cui la Ditta dovrà fare riferimento. Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata, a km 0.

Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli all'utenza su richiesta.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno essere rispettati i criteri ambientali minimi stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 e s.m.i. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali (ingredienti utilizzati, grammatura, tipo di frutta e verdura ecc.). La programmazione dei menù deve essere sempre esposta nei locali adibiti a mensa. Il pasto sarà composto da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- frutta fresca o dessert (budino, yogurt, torta, gelato);
- pane;

Come alternativa, saltuariamente, può essere fornito agli utenti il cosiddetto "piatto unico" che dovrà avere una composizione sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo

(es. pizza, pasta e fagioli, ecc.). **Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.** Per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico, la Ditta avrà obbligo di fornire i pasti adeguati alle patologie alimentari segnalate. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Dovranno inoltre essere garantiti pasti alternativi in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, per esigenze etniche e/o religiose degli alunni.

I menù dovranno essere proposti con possibilità di scelta su due primi, due secondi, due contorni, frutta o dessert in modo da consentire agli alunni scelte di gradimento. Dovrà comunque essere garantita, in alternativa alle due opzioni, la fornitura di pasta bianca per il primo piatto e il formaggio per il secondo piatto per gli alunni che lo desiderassero.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole dovrà prevedere una maggiorazione, in media di 4 - 5 pasti su quelli prenotati per far fronte ad eventuali necessità contingenti. Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Per quanto concerne alcuni prodotti, la Ditta affidataria dovrà utilizzare:

-Olio extravergine di oliva;

-Pasta: di semola, di grano duro e/o integrale, resistente alla cottura. Deve presentare, all'atto del consumo, tutte le caratteristiche organolettiche derivanti da una cottura adeguata, con particolare riferimento alla consistenza; è consigliabile una variazione dei formati per garantirne l'alternanza.

-Riso: sarà da preferire il riso parboiled.

-Frutta: la frutta fresca proposta al consumo dovrà essere servita a temperatura adeguata e presentare tutte le caratteristiche commerciali tipiche della categoria di appartenenza ed i relativi valori organolettici derivanti esclusivamente da maturazione naturale. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. Dovrà essere accompagnata da un documento attestante l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione e controllo.

-Legumi: freschi, secchi e surgelati.

-Verdura: La verdura proposta al consumo deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata. Vanno utilizzate verdure di stagione oppure surgelate, appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

-Formaggi: Saranno utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti con preferenza per i formaggi D.O.P. Non è previsto l'utilizzo di formaggi fusi.

-Pane: Utilizzare pane fresco di giornata, panino da 50 gr. confezionato singolarmente. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

-Carni: (bovine, suine, avicunicole) Debbono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati C.E.E. Fermi restando tutti i requisiti microbiologici, di taglio e di rintracciabilità, le carni proposte al consumo previa cottura devono presentarsi con accettabile uniformità delle porzioni e somministrate alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali. Andranno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino e suino. Per le sole carni bovine l'eventuale utilizzo, per la cottura, di tagli anatomici congelati deve figurare su apposito documento accompagnatorio, recante anche le motivazioni di tale scelta ed il nome del

produttore/confezionatore degli stessi tagli congelati.

-Pesce: Saranno utilizzati pesci surgelati o freschissimi deliscati, filetti o tranci, surgelati individualmente o interfoliati. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere cotti mediante frittura. Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento C.E.E.

-Tonno: al naturale o all'olio di oliva (la frequenza sarà mediamente quindicinale).

-Prosciutto: Va utilizzato prosciutto crudo oppure cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza sarà mediamente quindicinale).

-Uova: Per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A – extra di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti. **Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.**

-Latte: utilizzare latte fresco pastorizzato, intero o parzialmente scremato.

-Aromi: sono da utilizzare basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio ecc. Non devono essere utilizzati: pepe, peperoncino e salse piccanti, estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

ART. 12 - CONTROLLO DI QUALITA'

La Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D.Lgs n. 155/97 e successive modificazioni e integrazioni. La Ditta dovrà controllare costantemente lo svolgimento del servizio, prospettando, ove necessario, soluzioni tecniche ed organizzative per il suo miglioramento e su quanto ad esso connesso. La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto previsti dal presente capitolato. E' inoltre sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento necessari all'individuazione delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti ed essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie previste per legge.

ART. 13 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C/+ 4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

ART. 14 - PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso la cucina centralizzata della Ditta, al trasporto, ricevimento, porzionatura, distribuzione, riassetto locali, è a carico della Ditta affidataria. Il personale dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle norme e dei contratti collettivi di lavoro di categoria nazionali e locali, in vigore nel luogo in cui si effettua la prestazione. I suddetti obblighi

vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La Ditta è inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale, di tutte le disposizioni e previdenze antinfortunistiche vigenti per legge. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari richiesti dalla vigente normativa, in particolare dovrà essere formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della ristorazione collettiva. La Ditta deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro. La Ditta affidataria deve altresì ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dalla normativa in materia di igiene ed abbigliamento del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

ART. 15 - REFERENTE RESPONSABILE

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eleggere domicilio per qualsiasi comunicazione, notificazione, ecc. riguardante l'appalto. La stessa individuerà presso il domicilio eletto, un responsabile referente per l'appalto. Nominativo e recapito telefonico del referente responsabile nonché domicilio, dovranno essere comunicati in forma scritta all'Amministrazione Comunale. Il responsabile referente per l'appalto deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico-sanitaria del servizio, essere garante del servizio stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

ART. 16 - VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali che sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 6 - Euganea e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare controlli sull'esecuzione dei servizi, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei ed opportuni. Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali, refettori, ecc.. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le disposizioni stabilite nel presente capitolato, nonché la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti forniti. L'Ente appaltante potrà avvalersi anche di esperti esterni. La Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle verifiche tutta la collaborazione necessaria. Inoltre la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale nonché analisi microbiologiche sui prodotti sensibili.

ART. 17 - INTERRUZIONI/CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il Servizio non deve subire interruzioni. Le interruzioni per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità, se comunicate tempestivamente. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la Ditta dovrà essere preavvertita 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la

preparazione di piatti freddi la cui preparazione sarà concordata con l'Istituto Comprensivo di Casalserugo e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di richiesta di risarcimento per danni per mancato guadagno.

ART. 18 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per causa di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, nevicate, impraticabilità delle strade ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, alla Ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause **non** eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 19 del presente capitolato.

ART. 19 - IRREGOLARITA' DEL SERVIZIO E PENALITA'

Qualora sorgessero problemi nella consegna totale o parziale dei pasti, la Ditta è tenuta a reintegrare la fornitura in tempo utile. Qualora la Ditta non ottemperi all'obbligo di rimediare all'inconveniente, l'Amministrazione ha la facoltà di provvedere addebitando ogni spesa effettuata alla Ditta e di applicare una penale di €. 500,00 con la sola formalità della contestazione degli addebiti. Ogni altra inadempienza alle clausole previste dal presente capitolato e delle modalità e condizioni generali previste dal contratto, comporterà l'applicazione di una penale da € 100,00 ad € 1.000,00. A tal fine, la Ditta riceverà apposito richiamo in forma scritta contenente l'indicazione dell'inadempimento riscontrato e l'ammontare della penale da applicare. Se entro otto giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza la Ditta non fornirà alcuna giustificazione, l'Amministrazione provvederà a trattenere la penalità in sede di liquidazione del corrispettivo.

ART. 20 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni evento comunque connesso al servizio di ristorazione reso presso le strutture comunali, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa stessa da parte di Società Assicuratrici. La Ditta è tenuta a stipulare con primaria Compagnia polizza assicurativa R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, con adeguati massimali, contro i rischi connessi all'espletamento del servizio. La Ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie; è responsabile del funzionamento del servizio assunto, sia verso il Comune che verso i terzi.

A tutela e garanzia degli interessi del Comune, degli utenti e dell'Istituzione Scolastica la Ditta dovrà stipulare una **polizza assicurativa relativa alla R.C.T. con massimali non inferiori a € 7.500.000,00 per sinistro, € 7.500.000,00 per persona ed € 7.500.000,00 per danni a cose.**

ART. 21 - CORRISPETTIVO - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il compenso spettante alla Ditta verrà calcolato sulla base del prezzo unitario del pasto definito in sede di aggiudicazione, moltiplicato per il numero effettivo dei pasti forniti e distribuiti presso ciascuna scuola durante il mese di riferimento in base alle conferme di ordinazione dei pasti per i singoli plessi.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di assunzione a protocollo del Comune della relativa fattura. La liquidazione resta comunque subordinata alla dimostrazione, da parte dell'appaltatore, dell'evvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc..., necessarie per la perfetta esecuzione del servizio in argomento.

A' sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136 ad oggetto: "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al governo in materia di normativa antimafia", che dispone in ordine alla tracciabilità dei pagamenti, i pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del servizio in questione, sono effettuati con accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane s.p.a., ai sensi dell'art. 3 della Legge predetta. L'affidatario ha l'obbligo di comunicare al Comune tempestivamente e, comunque, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al capoverso precedente nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. E' fatto obbligo all'affidatario, pena la nullità assoluta dell'affidamento, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010. La clausola risolutiva predetta sarà avviata in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane s.p.a..

ART. 22 – AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

I prezzi unitari definiti in sede di gara non subiranno variazioni nel corso di ciascun anno. A partire dal secondo anno di svolgimento del servizio, la Ditta potrà richiedere l'adeguamento dei prezzi corrispondentemente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo rilevata dall'ISTAT.

ART. 23 – STIPULA DEL CONTRATTO - SPESE

Il rapporto contrattuale verrà formalizzato in apposito atto in forma pubblico-amministrativa. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, imposte e tasse, diritti ed ogni onere accessorio inerente e conseguente il contratto, ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione.

ART. 24 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto assoluto all'aggiudicatario di cedere direttamente o indirettamente il contratto. In caso di

violazione di quanto sancito, il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggiore danno. L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii.

ART. 25 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Si applica l'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempienze o comportamenti omissivi ripetuti nell'espletamento del servizio o di violazione di legge attinenti lo svolgimento del servizio, l'Amministrazione avrà facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere alla risoluzione del contratto e all'incameramento del deposito cauzionale. L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di risolvere il contratto qualora i pasti forniti non siano rispondenti alle caratteristiche qualitative, merceologiche, organolettiche, igienico-sanitarie, previste dal presente capitolato, dalle normative in materia e dalle vigenti linee guida regionali.

Con la risoluzione del contratto per le cause anzidette, sorgerà per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio. In tal caso il Comune si rivarrà sulla Ditta appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dall'affidatario e dalla Ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riaffidamento del servizio. Esso sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti della Ditta. La Ditta affidataria può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Troverà inoltre applicazione quanto previsto dall'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm. e ii.

ART. 27 - CONTROVERSIE

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

ART. 28 - NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 29 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si fa presente che per quanto attiene il trattamento dei dati, sia il Comune che la Ditta aggiudicataria sono tenuti ad ottemperare a quanto disposto dalle norme contenute nel D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196: "Codice in materia di protezione dei dati personali".

**ALLEGATO A) AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO SETTEMBRE 2017/GIUGNO 2020.**

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA FORNIRE

PRODOTTI AVICOLI FRESCHI E UOVA

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 503/82 o del D.P.R. 495/97. Le merci consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

A) busti di pollo, di faraona non congelati dovranno:

- a. Provenire da animali di cat. A (Reg. CEE 1906/90 e Reg. CEE 1538/91 e successive modifiche e integrazioni), di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- b. Essere di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 3 giorni); deve essere prevista la fornitura almeno bisettimanale della merce;
- c. Essere munite del bollo sanitario, ai sensi delle disposizioni di cui al Reg. CEE 852/04-853/04;
- d. Avere un peso netto alla consegna di kg. 1.400-1.600 per i busti di pollo e di faraona.

B) i petti di pollo e di tacchino dovranno:

- Presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo e tacchino per quanto applicabili;
- Non essere inferiori per ciascun petto intero, al peso di g. 220 per il pollo e di g. 3300 per il tacchino

C) le cosce di pollo e faraona dovranno:

- presentare in quanto applicabili le stesse caratteristiche per i busti di pollo e di tacchino;
- avere un peso complessivo di gr. 600 per le cosce (parte posteriore completa) e di gr.180 per la singola coscia di pollo a taglio anatomico

D) i conigli dovranno provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Re g. CEE 852/04 – 853/04:

- a. devono avere un peso morto variante da kg. 1.800 a kg. 2.000, non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine,
- b. essere sviscerati e dissanguati, con testa, senza zampe dalla seconda articolazione.

Sui pesi indicati è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10%

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e confezionamento deve prevedere l'utilizzo di cassette o cestelli di plastica muniti di idonea copertura, ordinati con sterno in alto e rispondere ai requisiti previsti della vigente normativa CEE.

UOVA

Le uova consegnate dovranno rispondere ai requisiti del regolamento CEE 1907/90 e n° 1274/91 e successive modifiche e provenire da centri di imballaggio autorizzati con etichettatura a norma di legge.

- Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di cat. A del peso di 60-65 gr.
- Le uova prodotte, eventualmente utilizzate, dovranno essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE 852/04 e 853/04.

CARNI SUINE

La fornitura avrà per oggetto lonza, filone, braciola e costine già porzionate di suino, di provenienza comunitaria, di primissima qualità, prive di grasso.

- La carne suina dovrà essere conferita sottovuoto allo stato fisico di refrigerazione da 0 a + 4°.
- Presentare normali caratteristiche organolettiche nonché i requisiti di igienicità.

Sulle confezioni dovranno figurare le indicazioni previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia a norma del cap. XI del D.L.g.s. 286/94 e del D.L.g.s. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

CARNE BOVINA

Carne bovina fresca in piccoli tagli anatomici ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato cat. A R2 secondo le griglie CEE. Tagli anatomici previsti e rispettivi kg Noce 5-6,5 kg.

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni. Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.L.g.v.o. 286/94), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni. Non saranno accettate confezioni che presentino rotture manifeste o scollamenti parziali o totali dell'involucro, alterate nella compattezza e con insufficiente sviluppo del tessuto muscolare, con modificazioni dei caratteri organolettici del grasso e presenza di liquido ematico trasudatizio in quantità eccessiva.

ETICHETTATURA E TRASPORTO

Tutte le carni dovranno essere etichettate e trasportate conformemente alle normative CEE

PESCE SURGELATO O CONGELATO

Trattasi di prodotti di prima qualità, selezionati per peso, sviscerati e puliti. Il pesce deve essere in buona stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a uno stato di buona freschezza. Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da bruciature di congelazione. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15-20° C.

I filetti ed i tranci non dovranno presentare:

- Grumi di sangue
- Pinne o residui di pinne
- Residui di membrane-parete addominale

- Colorazione anormale
- Attacchi parassitari.

La pezzatura deve essere omogenea e costante. I prodotti dovranno essere forniti in imballi conformi a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia e consegnati nel rispetto delle norme sui trasporti degli alimenti surgelati e congelati.

Le confezioni dovranno riportare le indicazioni richieste e previste dal D.L.g.s. 27.01.1992, n°109.

SALUMI ED AFFINI

PROSCIUTTO CRUDO: Dovrà essere di peso non inferiore a kg. 7, di provenienza regionale, stagionatura minima 10 mesi, di bel colore scuro uniforme, di sapore dolce, né salato né amaro, sano all'ago ed immune da difetti esterni ed interni. Il prodotto deve avere caratteristiche di provenienza da stabilimenti autorizzati e iscritti CEE nei quali vengono applicate normative vigenti Reg. CEE 852/04 e 853/04. L'etichettatura deve essere conforme alle norme nazionali.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI: Dovrà essere ottenuto con carni di qualità superiore provenienti soltanto da cosce, di sapore gradevole, di colore rosa chiaro, grasso bianco ben refilato; dovrà avere forma tipica a mandolino. Peso non inferiore a 7 kg., cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote, bolle e rammollimenti e non presentare difetti esterni e interni. La confezione deve essere sottovuoto e rispondere alle normative vigenti. Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati e dove si applicano le normative vigenti del D.L. n. 537/92.

PRODOTTI CASEARI

LATTE: I prodotti da fornirsi dovranno essere stati prodotti, lavorati e commercializzati secondo le norme e le caratteristiche fissate dalla vigente legislazione in materia (Reg. CEE 853/04 e 852/04 - Legge 169/1989 e successive modificazioni ed integrazioni), la quale ad ogni effetto viene richiamata come parte integrante del capitolato. Dovrà trattarsi di latte parzialmente scremato nei tipi "fresco pastorizzato parzialmente scremato" con tenore di materia grassa compreso fra 1,00 e 1,80% e "U.H.T." e "intero fresco" con materia grassa compresa fra i 3.00 e i 3.50%.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO: Deve essere conforme alle vigenti normative; le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. La validità del latte pastorizzato da conservarsi ad una temperatura di +6°C non deve protrarsi per oltre 4 giorni dalla data di confezionamento. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.

BURRO

Dovrà essere burro di centrifuga, essere fresco, di consistenza omogenea e soda, di colore bianco giallognolo, non deve presentare in superficie agglomerati o vacuoli anche in minime dimensioni, deve essere di sapore dolce e corrispondere alle vigenti norme di legge. Ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato con grasso non inferiore all'82%, acidi volatili solubili 26/30%, acidità non superiore al 1%, deve essere assente di additivi (ammesso solo il sale comune). L'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici secondo le vigenti normative. Le confezioni richieste sono da gr.500 e da gr.10 (monoporzione).

YOGURT

Deve essere

- Yogurt intero naturale
- Yogurt intero naturale alla frutta.

Entrambi i prodotti devono essere ottenuti da latte fresco di vacca, di sapore leggermente acidulo ma gradevole, consistenza liquida-cremosa, color bianco latte oppure tendente al colore del frutto da cui è stato addizionato. Lo yogurt, fermo restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *L. Bulgaricus* e *S. Thermophilus* e le caratteristiche della confezione (125 gr), relativamente alla tipologia "alla frutta", devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Gli additivi devono essere assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro. Il PH deve essere compreso fra 3,5 e 4. I grassi circa il 3% per lo yogurt intero. Confezione da gr.125, etichettatura conforme alle vigenti norme.

FORMAGGI

Formaggio da grattugia e da tavola GRANA PADANO: Dovrà trattarsi di formaggio "grana padano" a D.O. come da normative vigenti, dovrà essere fornito in pezzi da 8-9 kg pari a circa $\frac{1}{4}$ della forma, in confezioni sottovuoto con stagionatura 12-15 mesi, e grattugiato in confezioni sottovuoto dal peso di 2-3 kg e in monoporzioni da gr. 5. ASIAGO MEZZANO: Dovrà essere a D.O. come da vigenti normative e portare impresso sulla forma il marchio del Consorzio Tutela. Dovrà essere grasso, a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti, di salatura e maturazione 20-40 giorni, di forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane. Peso della forma 11-15 kg., o tranci da 2-3 kg sottovuoto, crosta sottile ed elastica, pasta di colore bianco o leggermente paglierino, al taglio occhiatura marcata e regolare, sapore delicato e gradevole.

MOZZARELLA DI LATTE VACCINO

Dovrà essere di produzione italiana etichettata secondo le normative vigenti: Prodotta esclusivamente da latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili a maturazione extrarapida. Dovrà essere tondeggianta o ovoidale; di pasta morbida, confezione singola, con presenza di liquido di governo, del peso di gr.100 escluso il liquido di governo.

EMMENTHAL

Dovrà essere esclusivamente formaggio svizzero, Marchiato Emmenthal Switzerland, confezionato in spicchi sottovuoto del peso non superiore ai 3 kg. ed essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

CRESCENZA MATURA

Il prodotto da fornirsi dovrà essere di prima qualità con caratteristiche di pasta colore bianco, morbida, burrosa, compatta, priva di occhiatura, omogenea, il sapore dolce e fondente in bocca, essere assente da processi di ammuffimento della superficie o di coloritura per fluidificazione della pasta; contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%, avere una stagionatura di 7-10 giorni. Etichettatura a norma delle vigenti leggi, confezioni da gr.100.

ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti forniti dovranno rispondere a requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, imballaggio, confezionamento, conservazione, trasporto, commercio.

- A) Caratteristiche generali: Tutti i prodotti ortofrutticoli in generale dovranno avere le caratteristiche qualitative di PRIMA CATEGORIA, ossia di ottima qualità; presentarsi sani, integri, puliti, privi di parassiti e di alterazioni dovute agli stessi, di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato. Eventuali residui di sostanze additive attive (prodotti fitosanitari) devono essere entro i limiti massimi indicati dalla specifica normativa vigente. I nitrati non dovranno superare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente. Il sistema di imballaggio deve mantenere i requisiti igienici ed essere conforme a quanto prescrive la specifica normativa vigente.

ELENCO DEI PRODOTTI:

CAROTE: Il calibro minimo, rilevato alla sezione massima, dovrà essere di 3 cm, il diametro massimo non dovrà superare i 6 cm. Dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento né germogliate né legnose né biforcute.

CIPOLLE: Dovranno avere un calibro di 6 cm, un peso unitario da 150-200 gr.

CAVOLI-VERZE-CAPUCCI: Dovranno avere un peso cadauno non inferiore ai 400-500 gr.; dovranno presentarsi ben serrati.

INSALATA: Dovrà trattarsi di "indivia scarola lavorata-imbiancata" e lattuga; i cespi dovranno essere prefioriti o aperti. **RADICCHIO** Dovrà trattarsi di tipo rosso o variegato con cespi ben sviluppati e consistenti.

MELANZANE: Tipo lungo e tondo, diametro minimo per le lunghe cm 4, lunghezza minimo 10 cm, mentre per le melanzane tonde diametro minimo cm7. Dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza presenza eccessiva di semi) polpa fibrosa, consistente, muniti del calice e del peduncolo.

POMODORO: Dovrà trattarsi esclusivamente di pomodori tipo insalata di giusta maturazione, pezzatura 64/87 e pomodori tipo da gratin. Dovranno essere di polpa resistente senza vuoti o eccesso di liquido all'interno. Non dovranno presentare ammaccature.

PEPERONI: Trattarsi di peperoni gialli, rossi e verdi secondo le necessità; peso variabile 150-200 gr cad.

ZUCCHINE: Dovranno avere polpa compatta e pochi semi, con peso minimo di 200 gr.

FINOCCHI: Dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visivi all'esterno, le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Le guaine esterne dovranno essere carnose, serrate, tenere e bianche. Il calibro minimo dovrà essere di 6 cm. Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle.

TUBERI

PATATE: dovranno essere di morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per tubero e massimo di 270 gr. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di rifornimento con prodotto novello. Non dovranno presentare tracce verdi epicarpali (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

PRODOTTI SURGELATI: (VERDURE: fagiolini fini, carote rodelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, piselli fini). I caratteri organolettici dei prodotti surgelati dovranno presentarsi perfetti, essere assenti da forme patogene come da riferimento alla vigente normativa. Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente pulite di corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. I prodotti devono essere lavorati e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria. Sono ammessi additivi nella materia prima nei limiti previsti dalla vigente legislazione. **IMBALLAGGIO:** tutti gli imballi dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia; le confezioni unitarie base dovranno essere del tipo "Catering" e non superare complessivamente i 10 kg di prodotto netto per cartone.

Il confezionamento, l'etichettatura e l'imballaggio dovranno rispondere alle normative vigenti.

TRASPORTO: i veicoli e i contenitori abili al trasporto di derrate surgelate, devono essere: coibentati, muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno. Muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria; muniti di autorizzazione sanitaria.

FRUTTA

MELE E PERE DA TAVOLA: dovranno conservare il peduncolo anche se danneggiato, sono ammessi difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele 6.5-7; pere 6-7. Il peso del singolo pezzo non dovrà essere inferiore ai 200 gr.

MELE DA CUOCERE: trattarsi di tipo Imperatore o Morgenduft, di calibro 80-90, di peso non inferiore ai 180-220 gr.

PERE DA CUOCERE: tipo Kaiser di calibro 75/80, peso da 180 a 220 gr.

PESCHE: di pasta gialla o bianca di calibro A 67-73 o AA 73-80, di peso unitario da 130 a 180 gr. L'imballaggio dovrà essere in platò a uno strato.

SUSINE: trattasi di susine calibro 51-56, di peso unitario 80-100 gr. Cad. Dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo le varietà.

UVA DA TAVOLA: bianca o nera, esente da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari, essere priva di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.

MELONI: trattasi di meloni in platò da 5-6 pezzi, peso unitario da 1,5-2 kg con giusta conformazione e grado di maturazione.

BANANE: di peso unitario da 160 a 180 gr. Con giusta maturazione; non dovranno essere tigrate.

AGRUMI: dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento, non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa né rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi né deformata; non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. I calibri minimi saranno: arance cm 6,5-7; limoni cm 5; mandarini cm 5. In ogni caso il peso delle arance non dovrà essere inferiore ai 200 gr.

OLII ALIMENTARI

OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE: dovrà essere utilizzato solo per condimenti a crudo; la denominazione è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% di acidità espressa in acido oleico senza tolleranza alcuna. Non devono essere presenti additivi, rancidità, perossidi consentiti max 20 (meq 0,2/kg). L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti; l'imballaggio in contenitori da 1 e 5 litri sigillati a perdere. Il sistema di imballaggio deve inoltre garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alle vigenti normative.

OLIO DI SEMI (MONOSEME MAIS E ARACHIDE): In imballaggi sigillati a perdere garantendo i requisiti igienici e in perfetta conformità delle vigenti normative. Confezioni da 1 litro e da 25 litri.

Deve essere di aspetto limpido all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

PASTA ALIMENTARE SECCA, FARINE E SEMOLINO

La pasta dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà essere di colore giallo ambrato e omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciar cadere polvere o farina. La pasta denominata "pasta di semola di grano duro" dovrà avere caratteristiche conformi alle normative vigenti. Dovrà essere confezionata in confezioni da 5 kg.

PROVE DI COTTURA: Il peso e il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; la pasta di formato piccolo dovrà resistere non meno di 15 minuti alla cottura, la pasta di formato grosso dovrà resistere non meno di 20 minuti. La prova di cottura verrà effettuata in acqua bollente nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale. La pasta non dovrà spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa, né presentarsi spappolata né spaccata. L'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa ed il sedimento in essa contenuto, una volta lasciata a riposo per almeno un'ora, non dovrà superare il 10% per formati lunghi e il 12% per formati pasta corta.

PASTA ALL'UOVO

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, confezionati e commercializzati nel rispetto delle leggi e dei regolamenti.

GNOCCHI

Dovranno essere prodotti con patate, avere aspetto tipico, privi di corpi estranei e conformi alle normative di legge.

TORTELLINI E TORTELLINI/CAPELLETTI

Dovranno avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Nella confezione sarà tollerata una presenza del 2% di pezzi rotti. Tutti i prodotti dovranno possedere tutti i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

RISO

Dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle norme vigenti. Dovrà essere dell'ultimo raccolto, essere fresco di pila e ben fresco, immune da parassiti, privo di polvere o altre impurità. Non dovrà avere odore di muffa né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non presentarsi avariato o alterato. Il riso dovrà essere confezionato in sacchetti di raffia da 5 kg. netti e sulle confezioni dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dalle vigenti normative.

PANE

Il pane dovrà corrispondere alle normative di legge. Il pane di tipo 0 comune dovrà avere una umidità max. del 29% con pezzature da 50 e 30 g. Il pane dovrà essere leggero, poroso, con crosta lucente e croccante, di odore gradevole; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, pori e fessure. La mollica dovrà essere bianca o giallastra, soffice, priva di cavità, senza macchie ed essere di sapore gradevole, non acida. Il pane confezionato singolarmente dovrà essere ricoperto con polietilene neutro microforato. Oppure potrà essere preparato con farine di tipo integrale.

PANE BISCOTTO

Dovrà essere di tipo 0 senza aggiunta di grassi, in confezione da 1kg.

GRISSINI

Dovrà trattarsi di grissini "tipo magro", prodotti con farina tipo O o OO, acqua, lievito e sale, senza aggiunta di grassi vegetali o animali, confezionati in buste monoporzione da gr. 15 circa cad. Le confezioni chiuse ed intatte riporteranno le indicazioni previste dalle leggi vigenti in materia. I grissini senza sale dovranno avere le stesse caratteristiche, con la sola esclusione del sale.

FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere fornite in confezioni monoporzioni da 2 fette del peso complessivo di gr. 15. Sulla confezione dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dalle normative di legge.

BISCOTTI

Devono possedere i requisiti dei prodotti da forno e devono presentare una perfetta lievitazione e cottura. Non devono essere presenti coloranti e aromatizzanti previsti nella normativa di legge. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato o di oli o grassi idrogenati. Le confezioni di fornitura devono essere in monoporzione o da 1 Kg.

FARINA

Farina di grano tenero tipo O e OO, secondo le caratteristiche e normative della vigente legge. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici; non deve presentare grumi, sapori o odori acri, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalle vigenti normative. Le confezioni devono essere sigillate da 1Kg e non presentare difetti e rotture.

FARINA DI MAIS

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche e microbiologiche, fare riferimento alle normative di legge; le confezioni richieste sono da 1 Kg.

PRODOTTI VARI

ZUCCHERO: Lo zucchero dovrà possedere le sottoindicate caratteristiche: -semolato raffinato -polarizzazione 99.90 -umidità 0.05 -cenere 0.02 -assenza di sostanze organiche estranee -confezionato da 1 Kg, fardelli da 10 Kg e in monoporzioni da gr. 8-10 (cartoni da 10 Kg).

MARMELLATE: Dovrà trattarsi di confettura extra e marmellata prodotte secondo le normative vigenti; dovrà essere fornita in confezioni monodosi da 25 g. cad. ognuna delle quali dovrà essere confettura o marmellata prodotta con una sola specie di frutta.

ACETO: Deve essere di vino, esente da depositi, in bottiglie di vetro da litro, prodotto e confezionato secondo la normativa vigente. L'aceto dovrà possedere il sapore e l'odore tipico.

SALE DA CUCINA: Il sale da cucina richiesto deve essere fornito nelle confezioni di sale grosso da 1 Kg e sale fino iodato da 1 Kg. Caratteristiche, confezionamento e imballaggio secondo le normative vigenti. Ai sensi della Legge 21 marzo 2005, n. 55 (art. 3 comma 2) deve essere "messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio".

POMODORI PELATI

I prodotti da fornirsi dovranno essere lavorati e commercializzati in osservanza di quanto disposto dalle normative vigenti. Inoltre i pomodori pelati dovranno essere di prima qualità, di produzione nazionale e provenire dall'ultimo raccolto. Le confezioni dovranno avere un peso netto da 2,5 - 2,6 Kg.

PASSATA DI POMODORO

Dovrà essere ottenuta da pomodoro di prima qualità, di produzione nazionale, fresco, sano, maturo e ben lavorato. Il colore dovrà essere rosso, caratteristico del pomodoro maturo, l'odore e il sapore tipico del pomodoro fresco. Le confezioni dovranno avere un peso netto da 2,5-2,6 Kg.

TONNO IN SCATOLA

Il prodotto da fornirsi dovrà essere fornito dalla lavorazione del tessuto dei tonnidi, in conformità di quanto previsto dalle norme vigenti. Dovrà essere in tranci circolari, costituiti al max da 4 pezzi di pesce, di colorazione con tonalità che va dal rosa scuro, non dovranno essere presenti colorazioni anomale quali grigio-verdastro -ocra.

Il tessuto muscolare dovrà essere consistente e compatto, non eccessivamente stopposo; dovranno essere assenti pelle, spine, squame e buzzonaglia. Non devono essere presenti briciole in quantitativi superiori al 18%. Non devono essere presenti conservanti, deve essere conservato in olio esclusivamente d'oliva come da normativa; deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. Le confezioni saranno da un peso netto compreso tra 1,5 e 2,5 Kg. in confezioni da 80 g.

SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta dovranno essere senza zuccheri e senza dolcificanti aggiunti con almeno il 70% di frutta. Dovranno essere ottenuti con purè di frutta, di recente produzione con impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igiene nella preparazione e la buona conservazione del prodotto. I succhi dovranno avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati ovvero di specie diversa da quella dichiarata. I succhi di frutta nei gusti pera, pesca e albicocca dovranno essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o infette colpite da malattia o marceranza, che ne alterino la composizione o che siano comunque non adatte all'alimentazione umana; non dovranno contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, puntini neri dovuti all'utilizzo di frutta bacata o, in genere, qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.

Le acque minerali e i succhi di frutta dovranno essere di marche di rilevanza e diffusione almeno nazionale.

NOTA

Fatti salvi le norme ed i comportamenti legati alle buone prassi igieniche nella produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti, e sottolineata ancora una volta l'importanza di disporre di strutture adatte per funzionalità e tecnologia ad attività di ristorazione collettiva rivolta ad utenze particolarmente sensibili, si danno qui di seguito alcune indicazioni essenziali cui è opportuno attenersi nella fase di approvvigionamento delle materie prime con il fine di incrementare ulteriormente la QUALITÀ della dieta utilizzata dall'utente. Se in altro contesto tale parametro viene inteso come ottimizzazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, qui in particolare viene interpretato come maggiorazione delle garanzie sanitarie relative all'alimento che si va a preparare e somministrare (esclusione di agenti di tossinfezione alimentare, controllo della presenza di residui contaminati

biologici e chimici, esclusione di agenti infettivi e parassitari trasmissibili all'uomo, etc.).

PRODOTTI AVICOLIE UOVA

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 503/82 o del D.P.R. 495/97. L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa e riportare la ragione sociale dello stabilimento di origine e/o lavorazione con il proprio n° di autorizzazione. Ogni taglio o confezione deve riportare la bollatura sanitaria prevista dalle norme sull'ispezione sanitaria delle carni avicole. Il confezionamento delle carni avicole deve essere effettuato con materiali dichiarati idonei dalla vigente normativa CEE e garantire in generale l'igiene del prodotto in fase di trasporto e conservazione. Le uova consegnate dovranno rispondere ai requisiti dei Regolamenti CEE 1907/90 e 1274/91 e provenire da centri di imballaggio autorizzati con etichettatura a norma di legge.

Gli ovoprodotti eventualmente utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.L.vo 65 del 04/02/1993. La consegna dei prodotti deve avvenire nel rispetto delle norme che regolano le temperature di trasporto degli alimenti, a salvaguardia della c.d. "catena del freddo".

CARNI BOVINE

Le carni bovine devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti in possesso di autorizzazione CEE o Regionale, evidenziata dal corrispondente numero di autorizzazione che deve essere presente sui documenti fiscali e sui tagli anatomici (bollatura sanitaria delle carni). Le carni devono essere consegnate unitamente ad etichettatura o documentazione di tracciabilità che consenta di identificarne con chiarezza l'origine ed i siti delle varie fasi produttive. Il sistema di confezionamento deve rispondere ai requisiti previsti in funzione delle varie pezzature e comunque deve poter garantire l'igiene del prodotto durante tutte le fasi della commercializzazione. Anche per questo tipo di alimento, devono essere garantite le temperature di conservazione, senza soluzione di continuità dalla produzione alla consegna, secondo quanto previsto dalle relative norme.

CARNI SUINE/EQUINE

Devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti autorizzati con le stesse modalità di cui sopra. I tagli anatomici più grandi devono riportare la bollatura sanitaria riportante il numero di autorizzazione CEE o Regionale dello stabilimento di macellazione o di lavorazione. Sulle confezioni di minor volume, che devono garantire l'igiene dell'alimento durante la commercializzazione, devono essere presenti le indicazioni previste dal D.L.vo 286/94 e dal D.L.vo 109/92.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L.vo 531/92 e riportarne il numero di autorizzazione CEE sulla confezione. Ciò vale per i prodotti ittici freschi congelati surgelati o comunque conservati. Inoltre, ai sensi del Reg. CEE n. 2065/2001, devono essere indicati il nome scientifico e commerciale del pesce contenuto, la provenienza geografica ed il metodo di pesca o di produzione utilizzato. Tali informazioni possono essere presenti sull'etichetta o sui documenti fiscali che accompagnano il prodotto. Il confezionamento deve garantire l'igiene durante le fasi commerciali e le temperature di trasporto e conservazione devono essere in linea con quanto previsto dalle norme per le varie tipologie commerciali (fresco, congelato e surgelato).

SALUMI

I prodotti devono provenire da stabilimenti autorizzati alla produzione e lavorazione di tali alimenti ai sensi del D.L.vo 537/92 con etichettatura o bollatura riportante le indicazioni previste dalle norme vigenti, con particolare riguardo alla composizione qualitativa del prodotto. Anche in questo caso

vanno tenute in considerazione le modalità con cui i salumi vengono conservati e trasportati, al fine di garantire il buono stato igienico-sanitario delle derrate alimentari.

LATTE E DERIVATI

Il latte alimentare ed i prodotti alimentari da esso derivati devono essere prodotti e commercializzati nel rispetto della normativa vigente in materia ed in particolare del D.P.R. 54/97 e successive integrazioni e modifiche. Oltre alle diciture previste per legge in etichetta, in estrema sintesi occorre porre l'attenzione sulla pulizia ed integrità delle confezioni ed assicurarsi che la catena del freddo sia mantenuta senza soluzioni fino al consumo finale. Data la breve conservabilità e l'alta deperibilità propria di molti derivati freschi del latte, particolare attenzione va riservata alle date di scadenza.

BEVANDE

Consigliabile utilizzare acqua potabile del rubinetto (come da linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica), in caso di eventuale acquisto orientarsi su queste caratteristiche per l'acqua da somministrare ai bambini: Acqua minerale che riporta la dicitura acqua minerale che deve corrispondere ai criteri di legge stabiliti dal D.L. 25/01/1992, n. 105 senza aggiunta di anidride carbonica e in particolare modo acqua minimamente mineralizzata con residuo fisso inferiore ai 50 mg/L e acqua oligominerale con residuo fisso tra 51 e 500 mg/L.

NOTA

Dal 1° gennaio 2006 è stato stabilito che, tutti i soggetti protagonisti della filiera alimentare, inclusi i produttori di alimenti diventino garanti in prima persona dell'igiene e della salubrità delle proprie produzioni. Tale assunzione di responsabilità viene concretizzata negli stabilimenti attraverso l'obbligo per il produttore di predisporre un "piano di autocontrollo aziendale" in grado di monitorare ogni singola fase del procedimento produttivo, prevedendo le azioni correttive da porre in atto al momento del verificarsi di un inconveniente igienico-sanitario. In questo modo si tende alla tutela della salute del consumatore finale attraverso azioni sanitarie e tecnologiche concrete ed in tempo reale. L'Az. Ulss, attraverso i suoi Servizi specialistici, vigila sull'efficacia e sulla corretta applicazione della procedura, controllando che questa risulti effettivamente attuabile e concretamente attuata. Altrettanto importante risulta il fatto che, grazie all'archiviazione dei dati relativi all'autocontrollo aziendale e alle certificazioni che da essi possono derivare, i produttori possono fornire tutte le indicazioni utili all'acquirente che desidera prodotti alimentari rispondenti a determinate specifiche. Si rende noto inoltre che ai sensi del Regolamento 178/2002, tutte le imprese alimentari impegnate nelle filiere alimentari (incluse le scuole) devono garantire la rintracciabilità, ossia la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della **distribuzione**.
