



# COMUNE DI QUARONA

(PROVINCIA DI VERCELLI)

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO***

***SERVIZIO DI REFEZIONE***

**ANNI SCOLASTICI**  
**2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021**  
SETTEMBRE 2018 - AGOSTO 2021

*Approvato con Determinazione del Responsabile del Servizio Socio-Cultura*

*n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_*

## Art. 1 Oggetto dell'appalto

1. *L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva, in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.*
2. *L'importo stimato del servizio è pari ad € 210.000,00 annui, IVA esclusa, determinato dai seguenti importi unitari a base di gara per il numero degli utenti per il numero di giorni di un anno scolastico:*

<b>Importo pasto a base d'asta (IVA esclusa) €</b>	<b>Di cui Oneri sicurezza</b>	<b>TIPOLOGIA PASTO GIORNALIERO</b>	<b>NUMERO PASTI GIORNALIERI PRESUNTI</b>
3,9395	0.39	SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	280 (70 + 140 + 70)
0,5497	0,05	MERENDA	90
7,4719	0,74	ASILO NIDO	18
4,2653	0,42	PASTI ANZIANI	8
4,2653	0,42	PASTI DIPENDENTI	2

*L'importo presunto dell'intera durata contrattuale, ammonta a € 630.000,00 + IVA di cui € 3.200 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.*

3. *Più precisamente costituisce oggetto del presente capitolato la gestione:*
  - a. *del servizio di ristorazione scolastica per alunni e docenti delle scuole statali del territorio: trasporto e produzione dei pasti per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. La distribuzione sarà effettuata in modalità self service, per le scuole primarie e secondarie di primo grado; sarà invece effettuata al tavolo per le scuole dell'infanzia;*
  - b. *del servizio di ristorazione per i centri ricreativi diurni estivi per bambini e animatori;*
  - c. *del servizio di ristorazione a domicilio per gli anziani;*
  - d. *del servizio di ristorazione per i bambini dell'asilo nido comunale con preparazione e confezionamento presso la cucina dell'asilo e distribuzione al tavolo*
  - e. *del servizio di fornitura della merenda per i bambini della scuola infanzia e dell'asilo nido con le modalità e negli orari stabiliti dall'istituzione scolastica.*
4. *È altresì oggetto del presente capitolato:*
  - a. ***Il trasporto dei pasti per la scuola dell'infanzia "Doccio"** (che verrà effettuato con un automezzo di proprietà della ditta appaltatrice); i pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente;*
  - b. ***Il ricevimento e la somministrazione dei pasti presso le scuole infanzia del capoluogo e della frazione Doccio** dove i pasti arrivano dopo essere stati preparati nella cucina della scuola elementare. Il personale che si occupa del ricevimento e*

della distribuzione dei pasti dovrà essere adeguatamente formato sulla normativa HACCP;

- c. **L'onere economico del sistema per la gestione informatizzata del servizio buoni-pasto** attraverso software idoneo alla prenotazione, rilevazione giornaliera, addebito e pagamenti dei pasti. Il Comune di Quarona ha già in essere rapporto con Ditta specializzata per la gestione di cui sopra. La gestione delle presenze, delle rilevazioni e dei pagamenti rimane in capo al personale comunale (vedi per le specifiche i successivi artt. 5 e 6)
  - d. **La fornitura** di stoviglie posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglie nei modi di seguito definiti e la fornitura di pentolame e piccoli elettrodomestici nella cucina del Centro Cottura e in quella del micronido.
  - e. **L'esecuzione di interventi di pulizia** ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), inclusi i vetri, sia nei locali delle scuole elementari, sia nei locali dell'asilo nido;
  - f. **L'esecuzione di interventi di disinfezione e derattizzazione** dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.) sia nei locali delle scuole elementari, sia nei locali dell'asilo nido;
  - g. **L'esecuzione del servizio di lavaggio e stiratura della biancheria presso l'asilo nido**
4. L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo Capitolato speciale d'appalto e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
  5. E' d'obbligo il rispetto delle prescrizioni del Servizio di Sanità Pubblica e Ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte.
  6. **I pasti andranno obbligatoriamente preparati e confezionati presso la cucina delle scuole elementari per quanto alla refezione scolastica e anziani e presso la cucina dell'asilo nido per la refezione dei bambini frequentanti l'asilo. Il trasporto di pasti già cucinati altrove sarà ammesso, oltre che per quanto indicato alla precedente lett.a), solo ed esclusivamente per situazioni di emergenza che causino la temporanea sospensione del funzionamento delle attrezzature site presso la cucina della scuola elementare (vedi comma successivo).**
  7. **L'impresa dovrà impegnarsi ad assicurare, per l'intera durata dell'appalto, la disponibilità di un centro per la preparazione dei pasti alternativo, da utilizzare in caso di emergenza per inagibilità temporanea del centro cottura principale, che sia ubicato, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, entro un raggio massimo di non oltre 35 km dalla sede principale ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti), per il quale sussistano autorizzazioni amministrative e sanitarie (con riferimento agli esercizi di tipologia 3 e 4 di cui al succitato D.P.G.R. 03/03/2018 n.2/R). L'esibizione del titolo contrattuale in forza del quale l'aggiudicatario è abilitato ad utilizzare il centro cottura alternativo va presentato come requisito di esecuzione del contratto e non di partecipazione alla procedura di gara.**
  8. **Le attrezzature**, fornite dalla Ditta appaltatrice, utilizzate nel centro cottura dovranno obbligatoriamente essere ad **alimentazione elettrica** e conformi alla normativa. L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di

macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al datore di lavoro committente un nuovo certificato di conformità CE e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. 459/96 "direttiva macchine".

9. L'impresa deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici in buono stato di conservazione e di efficienza.

## Art. 2

### Sedi interessate al servizio e quantitativo dei pasti giornalieri

1. Il quantitativo dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune di Quarona, in quanto il numero giornaliero degli stessi da fornire quotidianamente sarà stabilito in base alle presenze effettive.
2. Si indica nella tabella successiva le sedi e il numero di pasti giornalieri indicativi previsti per le diverse tipologie di ristorazione:

SEDE/SERVIZIO	NUMERO PASTI AL GIORNO
SCUOLA INFANZIA	70 (50 capoluogo + 20 Frazione Doccio)
MERENDA	90
SCUOLA PRIMARIA	140
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	70
ASILO NIDO	18
DOMICILIARE ANZIANI	8
DIPENDENTI	2
TOTALE PASTI	308 + 90 merende

## Art. 3

### Periodo del servizio

1. L'appalto avrà durata per gli anni scolastici **2018/2019 (con decorrenza 03 settembre 2018) - 2019/2020 - 2020/2021 (con scadenza il 31 agosto 2021)**
2. L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione comunale, previo avviso, in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali.
3. Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) il servizio sarà limitato alle scuole dove si svolge il programma del "Centro Estivo", se organizzato, per circa n. 100 pasti giornalieri.
4. L'inizio, la cessazione e le interruzioni del servizio in oggetto, in conseguenza di vacanze scolastiche o altre esigenze particolari, saranno comunicati alla Ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità Scolastiche avranno reso noto il calendario scolastico

*annuale. Si ribadisce che, sia il numero totale dei pasti, di cui al presente art. 1, sia il numero di giorni settimanali di effettuazione del servizio, hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per il Comune. Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza che la Ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio, o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto. Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base della rilevazione delle presenze, eseguita dalle insegnanti e trasmessa tempestivamente all'Ufficio Istruzione (tramite apparecchiature di rilevazione presenze/assenze) che predispose la mail dettagliata da inviare al Centro di Cottura. Dovrà essere prevista anche l'eventuale fornitura, alla stessa tariffa, durante i mesi di giugno e luglio, per i ragazzi e gli educatori del Centro Estivo organizzato da questa Amministrazione.*

- 5. L'Amministrazione Comunale, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di giorni sessanta, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazione di sorta ai quali esso dichiara di rinunciare.*
- 6. La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento, raffigurabili in servizi di ristorazione per utenti diversi o per occasioni diverse da quelle previste dal presente CdA in occasione di eventi o manifestazioni organizzate o patrocinate dal Comune stesso, per una durata pari all'evento/manifestazione e per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 40.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.*
- 7. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.*
- 8. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni tre, per l'importo aggiudicato in sede di gara al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto originario.*

#### **Art. 4**

#### **Garanzia definitiva di cui all'art.103 del D.Lgs. 56/2017**

- 1. Il concessionario è tenuto a prestare la garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, nella misura prevista dall'art. 103 del D.lgs 57/2017 e con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 della stessa norma, con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto di concessione.*
- 2. Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs 56/2017 la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione*

provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

## **Art. 5**

### **Caratteristiche dei pasti**

1. *Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte avente ad oggetto: "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica". Il menù giornaliero dovrà garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda, indicativamente, delle seguenti fasce d'età:  
0 – 3 anni (bambini dell'asilo nido)  
3 - 5 anni (alunni scuole dell'infanzia)  
6 - 11 anni (alunni scuole primarie)*  
*A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà formulare (previo accordo con l'Ente in ordine ai menù effettivamente da somministrare) i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti. La composizione del pasto, dovrà essere la seguente:*
  - 1° Piatto
  - 2° Piatto
  - un contorno
  - Frutta/Dolce
  - Pane
2. *I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana e nello stesso giorno. In attuazione del disposto della L. 488/99 e Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:*
  - prodotti non derivati da O.G.M.
  - prodotti che non contengano O.G.M.
3. *La composizione e la proposizione del menù tipo avverrà a cura della Ditta aggiudicataria. I menù proposti dalla Ditta aggiudicataria dell'appalto saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL di Vercelli e dovrà basarsi sulle direttive Regionali. La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale, estivo-invernale e calibrata in relazione all'età della popolazione scolastica, nel rispetto delle suddette direttive regionali. La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, etc.) richiesta dai competenti Uffici Comunali, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.*
4. *I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.*
5. *La ditta dovrà fornire, a richiesta del Comune, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti Uffici dell'ASL per studenti che debbano seguire "diete speciali" (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito. Alle stesse condizioni dovranno essere*

forniti, altresì, eventuali pasti a minori appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti. La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

6. Per i criteri di scelta delle materie prime e per la provenienza degli alimenti si rimanda alle specifiche tecniche indicate nei successivi artt. 14 e 15.

## **Art. 6**

### **Prenotazione dei pasti e riscossione delle rette**

1. Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni srl, società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso. L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.  
Al fine di non creare disagi alle famiglie si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile, nonché lo storico dei dati affinché l'Ente possa continuare nelle operazioni di recupero del credito e nella messa a ruolo.
2. Il sistema informatico ad oggi in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:
  - gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
  - Iscrizioni al servizio
  - Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite i canali automatizzati messi a disposizione.
  - contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
  - riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali. È da prevedere almeno n.1 sportello di vendita e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso il punto vendita.
  - comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, ecc.
3. Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:
  - la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)
  - la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
  - l'attribuzione delle tariffe degli utenti
  - la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori

- *la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori*
  - *l'incasso delle rette*
  - *l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.*
  - *il recupero del credito*
  - *l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi*
4. *Compete all'Aggiudicatario:*
- *la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.*
  - *l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.*
  - *l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione*
  - *l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata*
  - *tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.*
  - *eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema*
  - *La fornitura di pacchetti SMS per consentire all'Ente di effettuare il sollecito del credito*
5. *Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware, installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso.*

## **Art. 7**

### **Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia**

1. *Il sistema informatico attualmente in uso garantisce quanto segue:*
- *Il sistema informatizzato è conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.*
  - *La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.*
  - *la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.*
  - *L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.*

## Art. 8

### Criterio di aggiudicazione

1. Il criterio dell'aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, del D.Lgs. n. 56/2017.
2. L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta ritenuta, a giudizio della commissione giudicatrice, economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

- 1) Valutazione qualità del servizio = max punti **95**
- 2) Valutazione economica effettuata in base al prezzo al pasto = max punti **5**

ai quali si attribuiscono i seguenti fattori ponderali di valutazione:

<b>1) QUALITÀ DEL SERVIZIO punti max 95/100</b>			
	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>Criterio di valutazione</b>	<b>punteggio massimo</b>
<b>A)</b>	<b>ORGANIZZAZIONE:</b> 1) <b>Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto.</b> Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte. 2) <b>Modalità di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della veicolazione e della distribuzione dei pasti.</b> Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alla veicolazione dei pasti, le modalità previste per fronteggiare emergenze, ottimizzazione dei percorsi e del tempo	A discrezione della Commissione  Max punti 5   Max Punti 5	       <b>10</b>
<b>B)</b>	<b>Certificazioni di qualità:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Norma UNI 10854:1999</b> del Sistema di Gestione dell'Autocontrollo per la Sicurezza Igienica</li><li>• <b>ISO 22005:2007</b> del Sistema di Gestione della Rintracciabilità</li><li>• <b>OHSAS 18001:2007</b> per la Sicurezza e la Salute dei Lavoratori</li><li>• <b>SA 8000:2008</b> del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale</li></ul>	Punti 1  per ciascuna certificazione posseduta	       <b>4</b>
<b>C)</b>	<b>Caratteristiche del centro di cottura di emergenza, distanza e valutazione del personale.</b> Per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di	A discrezione della Commissione	       <b>20</b>

	<p>salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il centro di cottura di appoggio deve essere ubicato entro un raggio massimo di non oltre 35 km dalla sede principale ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti. (CAM 5.4.6).</p> <p><b>Elementi di valutazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Distanza dal servizio di refezione</u></li> <li>- <u>Caratteristiche del centro cottura</u> (potenzialità produttiva per spazi ed attrezzature, spazi magazzino, produzione, confezionamento, capacità di preparazione/erogazione di altri 400 pasti circa in aggiunta alla normale attività, piano del personale ecc.)</li> <li>- <u>Piano di emergenza</u> (descrizione delle procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale);</li> </ul>	<p>Max Punti 5</p> <p>Max Punti 5</p> <p>Max Punti 10</p>	
D)	<p><b>Personale impiegato nel servizio</b></p> <p><u>Valutazione del personale che opera presso l'unità operativa</u> (numero, qualifica e professionalità del personale, presenza di un piano di formazione per il personale impiegato per l'esecuzione del servizio (CAM 5.5.3)</p>	<p>Max Punti 8</p>	<p>8</p>
E)	<p><b>Trasporti</b></p> <p>Utilizzo di mezzi di trasporto Euro 5 (CAM 5.3.3). Utilizzo di veicoli elettrici</p>	<p>Punti 3</p> <p>Punti 5</p>	<p>5</p>
F)	<p><b>Caratteristiche del centro cottura principale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>prodotti in carta-tessuto</u> in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE (CAM 5.3.2)</li> <li>- <u>detergenti e prodotti disinfettanti</u> uso di prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel (CAM 5.3.5)</li> </ul>	<p>Punti 2</p> <p>Punti 1</p>	<p>3</p>
G)	<p>Utilizzo prodotti biologici, tipici e tradizionali.</p> <p><b>Utilizzo prodotti biologici:</b> maggiore quota percentuale, <b>rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base</b> - espresso in percentuale di peso sul totale), di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> <b>provenienti da colture biologiche</b> in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, <b>che l'offerente si impegna a fornire nel servizio</b></p>	<p>Max Punti 10</p>	<p>25</p>

	<p><b>Utilizzo prodotti provenienti da “sistemi di produzione integrata”:</b> maggiore quota percentuale, <b>rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base</b> espresso in percentuale di peso sul totale -, di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> <b>provenienti da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG che l’offerente si impegna a fornire nel servizio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Utilizzo di prodotti tradizionali locali</i></li> <li>• <i>Proposte di menù a tema</i></li> </ul>	<p><i>Max Punti 10</i></p> <p><i>Max Punti 3</i></p> <p><i>Max Punti 2</i></p>	
<b>H)</b>	<i>Proposte di miglioramento alla configurazione del software attualmente in uso. Gli interventi dovranno essere descritti analiticamente e con l’indicazione dei tempi di realizzazione</i>	<i>Maggior numero di proposte: punteggio pieno</i>	<b>20</b>
<b>I)</b>	<b>TOTALE QUALITÀ DEL SERVIZIO</b>		<b>95</b>
<b>L)</b>	<b>OFFERTA ECONOMICA</b>		<b>5</b>

*La proposta tecnica del Concorrente costituirà allegato all’atto di contratto. Conseguentemente, in sede di valutazione sarà ritenuta inammissibile qualunque proposta tecnica condizionata, parziale, contraddittoria o carente delle certificazioni richieste. Qualora fosse riscontrata una tale situazione, all’offerta tecnica del Concorrente, per la voce/i in esame, verrà automaticamente assegnato punteggio nullo. I miglioramenti eventualmente offerti non potranno comportare variazioni del prezzo offerto, che si intende abbia tenuto conto degli stessi. Durante il servizio, in caso di manifesta difformità tra quanto proposto in sede di gara e quello effettivamente realizzato dalla Ditta aggiudicataria l’Ente, previa diffida scritta, potrà procedere allo scioglimento immediato del contratto.*

*Si precisa che nessun onere di progettazione verrà riconosciuto ai concorrenti in relazione alle proposte presentate.*

## **Art. 9**

### **Modificazioni riguardanti la fornitura**

- 1. Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato, sono fissi ed invariabili salvo modificazioni approvate dalla competente ASL e concordate precedentemente con l’Amministrazione comunale e la Commissione mensa appositamente formata; la ditta appaltatrice non potrà di sua iniziativa apportare ai medesimi alcuna modifica tenendo comunque presente che la consegna dei cibi dovrà essere adeguata alle effettive ed oggettive esigenze dell’Ente ed a discrezione di questo.*
- 2. L’amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, previa autorizzazione del competente servizio dell’A.S.L., come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.*

3. *In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, l'eventuale differenza del prezzo sarà a carico della ditta appaltatrice.*

## **Art. 10**

### **Altri oneri a carico della ditta appaltatrice**

1. *La ditta appaltatrice dovrà provvedere, mediante contenitori dalla medesima forniti, al trasporto dei cibi presso le sedi di cui all'art. 2, ove il Comune di Quarona metterà a disposizione appositi locali per la refezione. Per quanto alla scuola primaria e alla scuola secondaria di I grado, gli utenti si recheranno direttamente nel refettorio allestito in adiacenza ai locali di cottura dei cibi e la ditta appaltatrice provvederà all'allestimento dei tavoli e allo scodellamento dei pasti.*
2. *Presso l'asilo nido, le cui attrezzature sono interamente di proprietà comunale, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'impiego di n.1 unità di personale per la preparazione e la distribuzione dei cibi in loco, nonché per gli altri servizi di pulizia locali e lavaggio e stiratura biancheria necessaria ai bambini. Presso l'asilo nido, è altresì necessaria la fornitura di stoviglie, pentolame e piccoli elettrodomestici ai fini dell'espletamento del servizio.*
3. *Eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'appaltatore verranno da questi risarciti.*
4. *La Ditta appaltatrice, inoltre, dovrà fornire:*
  - a. *Le attrezzature nei locali di cottura dei cibi (cucina scuola primaria e cucina asilo nido) per garantire il buon funzionamento del servizio. Ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, forni a microonde, ecc. dovranno obbligatoriamente essere ad alimentazione elettrica e conformi alla normativa. L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al datore di lavoro committente un nuovo certificato di conformità CE e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. 459/96 "direttiva macchine".*
  - b. *L'approvvigionamento dei cibi nei termini congrui, in base alla composizione del menu e sulla scorta delle effettive richieste quantitative dell'utenza;*
  - c. *Le tovaglie e i tovaglioli di carta nel refettorio della scuola primaria;*
  - d. *Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti: posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.*
  - e. *i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura dei locali mensa;*
  - f. *materiale vario (asciugamani, grembiuli, cuffie e divise per il personale, ecc.);*
5. *La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa sarà a totale carico della Ditta, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriori necessità.*

6. *Saranno a carico della Ditta anche le spese di energia elettrica necessarie al funzionamento del servizio presso la cucina della scuola elementare.*
7. *La ditta appaltatrice dovrà provvedere al ritiro giornaliero delle stoviglie sporche (da riporre negli appositi contenitori del servizio R.R.S.U.) alla pulizia, compreso lavaggio giornaliero dei pavimenti, dei locali adibiti a cottura, stoccaggio e dispensa al termine dei pasti, nonché al lavaggio dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti.*
8. *L'appaltatore dovrà pure provvedere al lavaggio delle stoviglie "riutilizzabili" dell'asilo nido mediante l'apposita lavastoviglie messa a disposizione dal Comune (in questo caso l'acqua e l'energia elettrica saranno a carico del Comune);*
9. *L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.*
10. *L'appaltatore dovrà altresì provvedere alla raccolta dei buoni-pasto in possesso degli utenti che dovranno essere consegnati prima dell'ingresso in mensa.*

## **Art. 11**

### **Personale, sicurezza, fatturazione, oneri contrattuali**

*L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:*

1. *fornitura e consegna nella sede interessata: cucina posta presso la Scuola Primaria—piazza Libertà e cucina presso l'Asilo Nido corso Rolandi tutti i generi alimentari a crudo per la predisposizione di un pasto tipo (come da menù allegato), della colazione per le scuole dell'infanzia e della merenda per l'asilo nido;*
2. *assicurare personale qualificato che svolga la funzione di responsabile dell'autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi del D.Lgs 193 del '97, che svolga attività presso il locale cucina. Tale documentazione completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.*
3. *Fornitura automezzo adeguato per il trasporto dei pasti presso la scuola dell'infanzia in frazione "Doccio" e fornitura di personale addetto al ricevimento e alla somministrazione dei pasti in base al protocollo HACCP presso le scuole infanzia del capoluogo e della frazione Doccio;*
4. *acquisto a propria cura e spese delle derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, con obbligo di immagazzinaggio nei locali della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.*
5. *assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Lo stesso personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato*
6. *adempiere a tutti gli obblighi ed oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali*
7. *dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la refezione scolastica*
8. *presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero dei pasti serviti corredata dai buoni mensa ritirati agli utenti*
9. *prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare alla ragioneria*

*comunale gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale al servizio.*

10. *sono a carico dell'appaltatore tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.*

## **Art. 12**

### **Oneri a carico del Comune**

1. *L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, si assume i seguenti oneri:*
  - a. *fornirà all'appaltatore i locali e gli impianti, nonché arredi e suppellettili laddove siano presenti, di cui la mensa è attualmente dotata per la preparazione, distribuzione ed il consumo dei pasti;*
  - b. *fornirà l'acqua potabile necessaria all'espletamento del servizio;*
  - c. *provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria che faranno carico a quest'ultima.*

## **Art. 13**

### **Composizione del pasto**

1. *Il pasto dovrà prevedere:*
  - *un primo piatto*
  - *un secondo piatto*
  - *un contorno adeguato al secondo piatto*
  - *frutta*
  - *pane fresco*
  - *½ litro di acqua naturale*
2. *Agli alunni delle scuole materne viene data la colazione consistente in un frutto o yogurt.*
3. *Il pasto giornaliero dovrà essere aderente al menù allegato e ai relativi quantitativi (vedi tabella dietetica).*
4. *Inoltre il menù giornaliero dovrà essere esposto e visibile presso la refezione della scuola. Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti). Inoltre le cotture devono essere complete. Dovranno inoltre essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento della consumazione del pasto (olio extra-vergine di oliva, aceto, sale ecc) Non è ammesso l'uso di olio di semi*
5. *Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti. L'eventuale eccedenza di alimenti conservati in scatola (es. pelati), può essere utilizzata per i turni immediatamente successivi e conservata in appositi contenitori chiusi per alimenti. (vedi menu' allegato)*

## **Art. 14**

### **Criteri di scelta delle materie prime**

1. *La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore". Per "qualità" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica,*

merceologica.

2. *I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:*
  - *precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;*
  - *corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato*
  - *etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Dlgs n.109/92 e 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;*
  - *mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;*
  - *riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);*
  - *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.*
3. *La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato, in aggiunta a quanto sopra specificato.*
4. *Inoltre si dovranno prevedere:*
  - a. *Le consegne di derrate da parte di ditte produttrici e/o fornitrici devono essere effettuate entro le ore 08,30 dei giorni prefissati e alla presenza del personale addetto.*
  - b. *Le materie prime da utilizzare per il confezionamento dei pasti del lunedì devono essere consegnate entro le ore 08,30 dello stesso giorno.*
5. *Si dovrà curare inoltre il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.*
6. *Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari, utilizzati nella refezione, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi. E' importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.*
7. *A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica. delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori a cui far riferimento nelle scelte.*

## **Art. 15**

### **Specifiche tecniche di base provenienza alimenti**

1. **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina,**

**patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine** devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

2. **Carne** deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. **Pesce** deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).
- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

4. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

5. Non dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere

*individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.*

## **Art. 16** **Diete speciali**

- 1. L'Impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.*
- 2. In particolare:*
- 3. nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;*
- 4. nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno, contenente l'elenco degli alimenti da escludere dal pasto.*
- 5. I menù speciali saranno predisposti dall'Asl.*
- 6. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione tra -2° C e + 4°C.*
- 7. Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C.*
- 8. Prima della somministrazione, le diete da consumare calde prodotte in legame refrigerato dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a + 60°/65° C).*
- 9. L'Impresa Aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni saranno specificate analiticamente ai sensi del Regolamento UE 679/2016 con apposita comunicazione.*
- 10. A tal fine gli addetti al servizio dell'Impresa Aggiudicataria assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento, ai sensi del Regolamento citato.*

## **Art. 17** **Diete in bianco**

- 11. L'Impresa Aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore.*

12. *Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.*
13. *La preparazione delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'articolo precedente, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.*

## **Art. 18**

### **Menu alternativi**

1. *Su richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico - religiose e vegetariane, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali. (Art. 16)*

## **Art. 19**

### **Contenitori**

2. *Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia di alimenti con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature. Il pasto caldo deve arrivare a destinazione in condizioni di commestibilità ed organolettiche ottimali e ad una temperatura non inferiore ai 65° C (+/- 5°C).*
3. *Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.*
4. *I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni unitamente allo stovigliame a perdere).*
5. *Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite.*
6. *La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.*

## **Art. 20**

### **Mezzi di trasporto**

7. *I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa in materia di alimenti.*
8. *E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione almeno settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità dell'Amministrazione Comunale di richiedere la procedura di sanificazione degli automezzi. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.*
9. *Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.*
10. *L'Impresa Appaltatrice dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale.*
11. *Gli automezzi dovranno recare la scritta esterna "Refezione Scolastica – Trasporto Pasti".*

## **Art. 21**

### **Piano di emergenza**

1. *L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.).*
2. *All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni sia comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.*

## **Art. 22**

### **Subappalto**

1. *E' vietata la cessione (da parte dell'aggiudicatario), del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.lgs. 163/2006.*
2. *Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di refezione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate e del servizio di scodellamento presso le scuole infanzia di Quarona e Doccio, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, fermo restando che la ditta appaltatrice sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta incaricata, nei cui confronti valgono le norme del presente capitolato. Fanno eccezione anche i servizi di manutenzione, derattizzazione, analisi batteriologiche per i quali sempre si ammettono previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.*

## **Art. 23**

### **Responsabilità**

1. *La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.*
2. *La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.*
3. *Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.*
4. *Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.*

## **Art. 24**

### **Assicurazioni**

1. *La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, un'assicurazione, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivati all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.*
2. *L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore della proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.*
3. *L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.*
4. *L'Amministrazione Comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.*
5. *L'impresa appaltatrice si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare all'Amministrazione appaltante eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette della polizza*

assicurativa, l'Appaltatore dovrà produrre nuova polizza assicurativa R.C.T. con i massimali e le condizioni sui indicate.

## **Art. 25**

### **Segnalazioni antinfortunistiche**

1. *E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica; è fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D.Lgs. 81/08 e s.m.*

## **Art. 26**

### **Personale**

1. *Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'amministrazione comunale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dell'amministrazione comunale e delle istituzioni scolastiche.*
2. *L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.*
3. *Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.*
4. *Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto all'Amministrazione Comunale.*
5. *La ditta deve altresì garantire la presenza di un Dietista a disposizione per consulenze e proposte di variazione del menù.*
6. *E' d'obbligo da parte della Ditta la partecipazione alle riunioni della Commissione Mensa istituita ogni anno, anche con proprio personale addetto alla cucina e alla vigilanza sui menu.*
7. *La ditta deve inoltre garantire, mediante opportuni controlli periodici, che tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio sia esente da malattie trasmissibili mediante contatto con gli alimenti.*
8. *Il personale dovrà portare esposto il tesserino contenente:*
  - *Generalità del lavoratore*
  - *Fotografia*
  - *Indicazione del Datore di lavoro*
  - *Data di assunzione*

## **Art. 27**

### **Direzione del servizio**

1. *La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale.*

2. *L'impresa appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.*
3. *Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio.*
4. *In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.*

## **Art. 28**

### **Addestramento**

1. *L'impresa appaltatrice deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.*
2. *L'impresa appaltatrice deve, inoltre, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.*

## **Art. 29**

### **Vestiario**

1. *L'impresa appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.*

## **Art. 30**

### **Igiene del personale**

1. *Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, dovrà togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing), lavarsi le mani, non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.*

## **Art. 31**

### **Accessi**

1. *L'impresa appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.*
2. *Nei magazzini e nei locali adibiti alla distribuzione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa appaltatrice, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'amministrazione comunale. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'impresa appaltatrice.*

## **Art. 32**

### **Conservazione campioni**

1. *Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'impresa appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.*

## **Art. 33**

### **Rispetto della normativa**

1. *L'impresa appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.*
2. *Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.*
3. *Il personale tutto, nessun escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.*

## **Art. 34**

### **Applicazione contrattuale**

1. *L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, 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 si 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.*
2. *In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratto di lavoro delle categorie interessate. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provvisti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.*

## **Art.35**

### **Corrispettivo dell'appalto**

1. *Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori.*
2. *La revisione prezzi non sarà ammessa.*
3. *Il prezzo non subirà variazioni, per tutta la durata dell'appalto, ad eccezione della revisione periodica, in base all'aumento del " costo della vita ", rilevato dall' ISTAT, riguardante l'anno solare precedente. Tale prezzo verrà adeguato a partire dal secondo anno dall'inizio di ciascun anno scolastico.*
4. *Il pagamento del corrispettivo avverrà a 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura.*

## **Art. 36**

### **Interruzione del servizio**

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

## **Art. 37**

### **Ipotesi di risoluzione del contratto**

1. *Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, a sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:*
  - a. *mancata assunzione del servizio alla data stabilita;*
  - b. *utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;*
  - c. *quando l'impresa si renda colpevole di frodi;*
  - d. *mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice, con l'eccezione di cui all'art. 19 c.2;*
  - e. *in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi;*
  - f. *messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;*
  - g. *inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;*
  - h. *casi di intossicazione alimentare;*
  - i. *interruzione non motivata del servizio;*
  - j. *comminazione di n° 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico.*
2. *Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.*
3. *Qualora l'amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.*

## **Art. 38**

### **Vigilanza - controllo**

1. *Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sui servizi dati in gestione sono di competenza degli uffici comunali, dei servizi dell'A.S.L., di altre strutture idonee incaricate dall'amministrazione comunale e della Commissione Mensa.*
2. *La Civica Amministrazione potrà effettuare periodici controlli nei locali e nei magazzini dei fornitori e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte di strutture idonee.*
3. *Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.*
4. *Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore.*
5. *L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.*
6. *Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal Comune le penalità conseguenti.*

## **Art. 39**

### **Penalità**

1. *Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali, si applica la sanzione di € 1.000 per ogni infrazione rilevata.*
2. *Se la medesima infrazione viene rilevata per una seconda volta nel corso del triennio contrattuale, **il contratto è risolto di diritto** senza che la Ditta per ciò possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo corrisposto in misura proporzionale al servizio fino ad allora svolto.*
3. *Se il contratto viene risolto ai sensi del comma precedente, l'Amministrazione incamererà la cauzione prestata dalla ditta in proporzione al servizio fino ad allora svolto.*

## **Art. 40**

### **Recesso unilaterale**

1. *Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno tre mesi.*
2. *In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione comunale incamererà il deposito cauzionale.*

## **Art. 41**

### **Controversie**

1. *Tutte le questioni che insorgessero tra il Comune e l'appaltatore, in causa dell'applicazione delle clausole di appalto, saranno devolute a un arbitro, il quale deciderà senza formalità di giudizio. In caso di disaccordo la nomina dell'arbitro sarà chiesta al Presidente del Tribunale di Vercelli. Per l'esecuzione della sentenza arbitrale si osserveranno le norme contenute nel codice di procedura civile.*
2. *Le spese di giudizio arbitrale saranno anticipate dalla parte che avrà presentato domanda di arbitrato. L'arbitro deciderà a carico di quale delle parti ed in quale proporzione debbano andare le spese di giudizio.*

## **Art. 42**

### **Adeguamento al D.Lgs. n. 155/1997**

1. *La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari". Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. n. 155/1997 per le attività di propria competenza e ne dovrà depositare copia negli Uffici dell'Amministrazione Comunale. Dovrà essere in grado, se richiesto, di fornire all'Amministrazione Comunale il piano di autocontrollo per la parte di servizi non espressamente previsti a proprio carico (distribuzione dei pasti e pulizie dei locali mensa), che l'Amministrazione Comunale si impegna a fare rispettare ai propri operatori. In mancanza, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 37 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.*

## **Art. 43**

### **Spese ed oneri fiscali**

1. *Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, nessuna eccettuata ed esclusa, saranno a totale carico della Ditta appaltatrice.*

## **Art. 44**

### **Altre informazioni**

1. *Il contratto d'Appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni, che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Le spese contrattuali e tutti gli oneri connessi alla stipulazione e registrazione sono a carico dell'Aggiudicatario. Le spese relative alla pubblicazione del bando di gara e gli avvisi di aggiudicazione dovranno essere rimborsate al Comune entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva (art. 5, comma 2, del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2/12/2016, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 20 del 25/01/2017), e comunque prima della stipulazione del contratto.*
2. *Si rammenta che, ferme restando le sanzioni penali conseguenti a dichiarazioni mendaci o formazione di atti e documenti falsi, qualora dai controlli delle dichiarazioni emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, così come previsto dall'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000.*

## **Art. 45**

### **Norme generali**

1. *La Ditta si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità di svolgimento degli stessi. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di Legge.*

## **Art. 46**

### **Riferimenti normativi criteri ambientali**

1. *Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto sono:*
  - Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
  - Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
  - Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
  - Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione

relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica

- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricole alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

## Caratteristiche merceologiche degli alimenti

### **CEREALI E DERIVATI**

#### **PANE**

*Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.*

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

#### **Confezionamento e trasporto:**

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

#### **IMPASTO LIEVITATO FRESCO PER PIZZA**

*Ottenuto da lavorazione di farina tipo 0, acqua, lievito e sale, deve essere trasportato in contenitori per alimenti opportunamente sigillati a scopo protettivo.*

#### **RISO**

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

#### **PASTA SECCA**

*La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele o insetti, nè sapore acido, piccante nè altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse*

*rimossa non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, nè disfarsi e diventare collosa. La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti. La prova di cottura viene effettuata in una cucina a discrezione della Civica Amministrazione in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.*

#### **PASTA ALL'UOVO**

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

#### **FARINA**

*Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo '0' con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche. Umidità non superiore al 145%*

#### **FARINA DI MAIS**

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

#### **LEGUMI**

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

#### **CONSERVE E SEMICONSERVE**

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

#### **POMODORI PELATI:**

*devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve*

*essere inferiore al 70% del peso netto.*

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI**

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

*E' preferibile somministrare frutta e verdura di stagione.*

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

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

### **CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI**

- *essere di recente raccolta*
- *essere asciutti e puliti*
- *essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente*
- *essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste (vedi allegato n.1)*
- *essere omogenei e uniformi*
- *essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso*
- *essere turgidi, non bagnati artificialmente, nè trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera*
- *essere privi di parassiti animali o vegetali*
- *essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche*
- *non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.*

*Si sottolinea l'obbligo che le aziende produttrici osservino i tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta e che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.*

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

### **CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA BIOLOGICA**

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

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

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

## **VERDURE SURGELATE**

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

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

### **MINISTRONE SURGELATO:**

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

### **FAGIOLINI FINI VERDI- ASPARAGI - FUNGHI CHAMPIGNONS~**

*Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente, funghi non frammentati.. Sono da escludere alla somministrazione prodotti rinsecchiti e/o colorazione giallastra e comunque non caratteristica e di maturazione eccessiva oltre a prodotti con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. In particolare gli asparagi non devono essere filamentosi.*

### **SPINACI E BIETE:**

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

## **PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI**

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

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

### **Confezionamento e trasporto surgelati.**

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

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

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

## **CARNE BOVINA - SUINA - PRODOTTI AVICOLI - CUNICOLI - ITTICI**

### **CARNE BOVINA**

*La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o eventualmente confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio mensa materna, elementare, media.*

*Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.*

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

*Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 (cinque) giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 - 10 giorni dalla data di macellazione.*

*Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di origine nazionale.*

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

*I controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.*

*I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente*

*per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.*

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

#### **CARNE SUINA PREFERIBILMENTE FRESCA (lombo o carrè di maiale)**

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

#### **POLLAME**

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

#### **PETTI DI POLLO**

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

#### **COSCE DI POLLO**

*Le cosce di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di*

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

## **TACCHINO**

*Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale.*

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

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

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

## **FESA DI TACCHINO**

*La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve:*

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

## **PRODOTTI ITTICI**

*Fornitura di prodotti surgelati/congelati.*

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

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

plattesse, sogliole, vongole.

### **Confezionamento e Trasporto:**

*Le modalità di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto sino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.*

### **UOVA**

*Le uova devono provenire da centri di imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente ai regolamenti CEE n. 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla Legge 3 maggio 1971 n.419 e al Decreto MAF 16.04.1986 Sono richieste uova di categoria A e Extra A. del peso di gr. 60-65.( categoria 2)*

**Autocontrollo:** *verificare etichettatura.*

*Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:*

*1)Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova*

*2)Numero distintivo del centro di imballaggio*

*3)Categoria di Qualità (A o Extra A)*

*4)Categoria di peso*

*5)Numero di uova imballate*

*6)Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione*

*7)Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica*

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

*Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 0C*

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

*Verifica periodica della temperatura di conservazione ( vedi trasporto)*

### **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

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

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

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

### **LATTE**

*Per **latte** si intende il prodotto definito come latte pastorizzato dall'allegato C al D P R 14 011997, n. 54, con esclusione del "latte pastorizzato a temperatura elevata"*

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

## **YOGURT**

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

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

## **RICOTTE E FORMAGGI FRESCHI**

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

## **FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA**

*Sono previsti taleggio, caciotta, quartirolo, fontina, emmenthal, parmigiano reggiano e grana padano*

*I formaggi grana padano e parmigiano reggiano devono essere forniti entrambi. Il parmigiano reggiano e il grana padano devono essere di prima scelta; non sono ammesse forme sottoscelte.*

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

## **GRASSI ANIMALI E VEGETALI:**

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA:**

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

## **BURRO**

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

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

*Verifica periodica della temperatura di conservazione ( vedi trasporto)*

*Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione Verifica periodica della temperatura di*

conservazione vedi trasporto)

## **SALUMI**

### ***Caratteristiche igienico sanitarie.***

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

*comunitaria*

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

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

### **PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO**

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

*Per prosciutto crudo si devono intendere il prosciutto di provenienza nazionale.*

### **PROSCIUTTO COTTO**

*Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5*

*Autocontrollo: verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).*

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

*Verifica periodica della temperatura di conservazione ( vedi trasporto)*

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

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI/CONGELATI**

*Il pesce dovrà essere surgelato/congelato e commercializzato in conformità al D.L.vo 2701.97 n. 110. Dovrà essere accuratamente tolettato e privo di spine, cartilagini e pelle: non deve avere subito fenomeni di scongelamento*

**Autocontrollo:** *verifica temperatura di trasporto ( max -18 tollerato -12 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).*

*Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.*

*Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto)*

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

*conservazione vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione.*

**SALE DA CUCINA**

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