



# *Comune di Oppeano*

*Provincia di Verona*

oooooooooooo

*Area Promozione e Sviluppo*

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**SCUOLA PRIMARIA DI VALLESE**

**e**

**SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DI OPPEANO**

**ANNI SCOLASTICI**

**2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013**

# CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

## A – PRESCRIZIONI GENERALI

### ART. 1 – OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per la scuola elementare di Vallese e la scuola media di Oppeano, nelle diverse fasi: acquisto materie prime, preparazione, consegna e distribuzione dei pasti.

Esso è stato redatto tenendo conto delle prescrizioni rese con D.G.R.V. n. 3883 del 31/12/2001 “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, e successivi aggiornamenti (ultimo effettuato con Decreto del Dirigente Regionale Unità di Progetto Sanità Animale e igiene Alimentare n. 475 del 02/10/2008).

L'assegnazione del servizio di cui trattasi avverrà nelle forme del pubblico incanto, individuando la Ditta aggiudicataria in base all'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA.

A tale scopo l'impresa aggiudicataria dovrà:

#### **Norme generali**

- a) Individuare, applicare e mantenere aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP (D.Lgs. n° 155 del 26.5.1997) sia per quanto riguarda la preparazione dei pasti, sia per quanto riguarda il servizio nelle prestazioni oggetto del presente appalto, nonché per i servizi che verranno espletati dal personale scolastico di seguito indicati:
- preparazione dei tavoli con tovagliette individuali e tovaglioli di carta, acqua minerale, posateria e bicchieri (forniti dalla ditta aggiudicataria);
  - sparcchiamento finale dei tavoli e pulizia completa e quotidiana e sanificazione periodica, secondo prescrizioni vigenti, dei locali di refezione;
  - lavaggio e riordino delle stoviglie;
  - pulizia quotidiana dei tavoli mensa, delle sedie e di tutti i ripiani;
  - sgombero e smaltimento dei rifiuti secondo metodo di raccolta differenziata.

Referente per l'applicazione delle norme di HACCP da parte del personale ausiliario scolastico è il Dirigente Scolastico.

- b) Organizzare annualmente un breve corso di aggiornamento sulle modalità applicative dell'HACCP riservato al personale scolastico addetto ai servizi di cui al precedente punto a).
- c) Richiedere le autorizzazioni sanitarie per la gestione della somministrazione all'AULSS competente. Tale autorizzazione dovrà essere posseduta prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto.
- d) Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del Capitolato, il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato.

#### **Fornitura e preparazione pasti**

- e) Fornire i pasti completi per le seguenti scuole:
- Elementare di Vallese sita in via Spinetti

- Media di Oppeano sita in via Aldo Moro  
I locali nei quali vengono consumati i pasti si trovano all'interno delle scuole.

Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato.

Per ogni pasto la Ditta fornirà: n. 1 tovaglietta, n. 1 tovagliolo, e la posateria necessaria, tutto materiale a perdere, tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio extra vergine di oliva con spremitura a freddo, sale fino integrale iodato; dovrà inoltre essere fornita acqua minerale naturale in confezione da mezzo litro (indicativamente 1 bottiglia ogni 2 utenti).

Provvedere, relativamente alle esigenze di ogni servizio di cui al punto e), alla fornitura di attrezzature adeguate, nel numero ed a norma di legge, per la distribuzione dei pasti (carrelli neutri e termici e/o scaldavivande), delle stoviglie e attrezzature varie utilizzate per il servizio con lavaggio e custodia; la posateria e le attrezzature diverse usate per la porzionatura devono essere in acciaio Inox.

### **Trasporto dei pasti**

- f) La ditta aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, garantendo la massima igiene per tutte le portate, i pasti e l'altro materiale presso le scuole, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
- Il Centro Cottura non dovrà distare dalle sedi scolastiche più di 30 Km.
- Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65° C fino alla somministrazione dei pasti.
- Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10° C.
- Il trasporto deve essere organizzato in modo da consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura e la consegna non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.
- I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.
- Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato delle scuole che ne conserverà copia.
- La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

### **Modalità di somministrazione**

g) La distribuzione dei pasti sarà effettuata dalla Ditta appaltatrice, e vi provvederà il personale della stessa, con l'aiuto del personale ausiliario scolastico, e sotto la sua responsabilità.

Le modalità di scodellamento sono le seguenti:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi avverrà tra primo e secondo piatto.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino, aceto di vino o aceto balsamico ed eventualmente limone.

La carne ed il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

### **Quantità e composizione dei pasti**

h) In via presuntiva, per il primo anno scolastico di appalto, il numero dei pasti da erogare, riferito agli alunni possibili utenti del Servizio, è pari a n° 1.450 mensili per n° 8 mesi scolastici presunti così distinti:

- Elementare di Vallese Via Spinetti martedì giovedì circa n. 600 mensili
- Medie Oppeano Via Aldo Moro lunedì mercoledì venerdì n. 850 mensili

Il totale complessivo dei pasti presunto per l'anno scolastico 2010/2011 è previsto in n. 11.600.

I dati sopra riportati sono presunti, in quanto potranno esserci variazioni nel numero di alunni dovute alle iscrizioni al servizio, all'organizzazione didattica, alle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali.

Pertanto il numero dei pasti potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, a seconda delle necessità delle varie scuole, senza per questo costituire obbligo di sorta per il Comune.

Il Comune, previa comunicazione con congruo anticipo, si riserva la facoltà di modificare in aumento o diminuzione i giorni di erogazione del servizio, nonché gli orari di somministrazione a seguito della modifica dell'organizzazione scolastica, sia nell'ambito dell'autonomia dell'Istituto Comprensivo Statale, sia in applicazione di eventuali riforme scolastiche.

Le presenze effettive e quindi il numero dei pasti da fornire giornalmente, suddivisi tra alunni e insegnanti, verranno comunicati telefonicamente ogni giorno da ciascuna scuola tramite operatore scolastico entro le ore 9.30.

Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine telefonico comunicato ogni giorno e registrato dall'operatore scolastico.

i) Giornalmente potrà essere richiesto un menù speciale generale (dieta a scarso residuo), fino ad un massimo del 5% dei pasti, in ogni singola scuola nel caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi così composto:

- *Primo piatto*: pasta o riso in bianco condito con olio extra vergine d'oliva a spremitura a freddo o minestrina in brodo vegetale;
- *Secondo piatto*: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carne bianca a vapore con carote e patate a vapore.

Dovranno essere forniti, quando necessario, pasti individuali specifici per gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, documentate da adeguata certificazione medica.

A richiesta dell'Amministrazione, la ditta sarà tenuta a fornire pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose presenti nella scuola.

### **Orario di somministrazione**

- l) I pasti dovranno pervenire nella mensa non prima di 30 minuti dall'inizio della somministrazione che si prevede come segue:
- Elementare di Vallese Via Spinetti martedì e giovedì ore 13.00 (inizio somministrazione)
  - Medie Oppeano Via Aldo Moro lunedì, mercoledì e venerdì ore 13.00 (inizio somministrazione)

### **Campionatura rappresentativa del pasto**

- m) La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base qualora fossero intervenute delle variazioni.
- Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C, + 4 °C per 72 ore con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì dovranno essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

### **Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

- m) Sul punto si richiamano le disposizioni rese dall'art. 7 dell'allegato 2 alla D.G.R.V. 31.12.2001, n. 3883, come aggiornate dall'allegato 2 dal decreto del Dirigente Regionale per la Prevenzione n. 517 del 30/12/2003 ed integrate dal Decreto del Dirigente Regionale dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare n. 381 del 09/08/2008 e come sostituite dall'allegato A2 del DDR dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare n. 475 del 02/10/2008.
- Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.
- In particolare si richiede:
- cuocere la verdure al vapore o al forno
  - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne grassi visibili.
  - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
  - preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
  - le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
  - consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
  - somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
  - evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta)
  - si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
  - per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesce semilavorati e precotti
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (**solo in presenza di abbattitore di temperatura**) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore).
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra)
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienicosanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (per esempio: metalli pesanti; aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene ai parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali relative nonché alle schede prodotto di cui all'Allegato A3 del citato decreto del Dirigente dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare n. 475 del 02/10/2008.

## **ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO**

L'appalto avrà durata triennale, per gli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013.

I periodi di sospensione dell'attività delle mense saranno quelli stabiliti dal calendario scolastico annuale o dall'Amministrazione Comunale con congruo preavviso.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la ditta dovrà essere preavvisata dall'Amministrazione Comunale almeno entro le 24 ore precedenti. Comunque l'attuazione o meno

del servizio in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9 del giorno stesso della fornitura da parte degli operatori scolastici.

L'impresa aggiudicataria sarà obbligata, su richiesta dell'Amministrazione, al termine dell'ultima scadenza contrattuale, a proseguire l'esecuzione del contratto per un periodo non superiore a quattro mesi alle stesse condizioni contrattuali in corso, nell'eventualità che il Comune non abbia terminato le nuove procedure di gara.

### **ART. 3 - AGGIORNAMENTO PREZZI**

Con decorrenza dal mese di ottobre 2011 il contratto sarà oggetto di revisione, su richiesta della ditta aggiudicataria, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti all'andamento di due indicatori primari: indice ISTAT e indice adeguamento del costo del lavoro. In proposito l'aumento sarà eseguito sulla media dei due valori.

### **ART. 4 – FINANZIAMENTO DELLA FORNITURA E FATTURAZIONE**

La fornitura è finanziata con mezzi ordinari di bilancio.

La fattura avrà cadenza mensile e dovrà comprendere i pasti forniti, suddivisi per scuola, facendo riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano i pasti. Tali bolle dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

### **ART. 5 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Le imprese, per essere ammesse alla gara, sono tenute a dare dimostrazione della propria capacità finanziaria ed economica, nonché della propria capacità tecnica mediante i documenti e le dichiarazioni previste nel bando di gara.

La sede del Centro di Cottura non deve superare la distanza massima di km. 30 dal centro urbano di Oppeano e di Vallese. La distanza sarà calcolata in base alla rete stradale.

Qualora la sede del Centro non sia di proprietà, a dimostrazione della quale va presentato il relativo atto, occorre sia prodotto il contratto di locazione o regolare atto di impegno che ne attesti la disponibilità a favore della ditta concessionaria almeno dalla data di presentazione della domanda e per una durata almeno pari a quella del servizio da assegnare (tre anni).

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'impresa concorrente o firmate da un suo legale rappresentante.

Il Comune si riserva la facoltà di eseguire tutti i controlli che riterrà opportuni.

Le Imprese che intendono partecipare non devono trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006.

### **ART. 6 – MODALITA' DI GARA**

La gara verrà espletata mediante la forma del pubblico incanto con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'appalto sarà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità, ai sensi dell'art. 83, del D.Lgs. 163/2006, secondo i seguenti criteri di valutazione: prezzo più basso e parametri di qualità.

**1. Prezzo:** punteggio massimo attribuibile 30, così calcolato:

$$\text{PUNTEGGIO} = 30 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale.

**2. Parametri di qualità:** punteggio massimo attribuibile 70, così ripartito:

- a) Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva:  
*punti 0 = assenza di certificato del Registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva*  
*punti 5 = presenza di tale certificato*
- b) Autocertificazione relativa al n. dei pasti totali confezionati presso il centro cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale dei pasti confezionati per la ristorazione scolastica:  
*punti 0 = 0 – 10% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto*  
*punti 1 = 11% – 20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto*  
*punti 2 = 21% – 40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto*  
*punti 3 = 41% – 60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto*  
*punti 4 = 61% – 80% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto*  
*punti 5 = 81% – 100% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto*
- c) Autocertificazione relativa all'elenco dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni di enti pubblici che di privati:  
*punti 0 = la ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica*  
*punti 5 = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica*
- d) documentazione attestante il possesso della certificazione I.S.O.:  
*punti 0 = assenza di certificazione di qualità*  
*punti 2,5 = presenza di certificazione di qualità ISO 9001*  
*punti 5 = presenza di certificazione di qualità ISO 22000*
- e) autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n. degli addetti e il n. dei pasti prodotti al giorno:  
*punti 0 = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti al giorno*  
*punti 6 = rapporto tra 1/60-di 1/80 pasti prodotti al giorno*  
*punti 10 = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti al giorno*
- f) qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni:  
*punti 1 = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco*  
*punti 3 = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale*  
*punti 5 = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione*
- g) utilizzo di prodotti DOP (denominazione origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), BIO (biologici) specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le prestazioni:  
*punti 0 = assenza di prodotti DOP/IGP/BIO*  
*punti 2 = presenza di prodotti DOP/IGP*  
*punti 4 = presenza di prodotti DOP/IGP/BIO*

- h) utilizzo 5% dei prodotti agricoli a “chilometro zero”:  
*punti 0 = nessun utilizzo*  
*punti 3 = utilizzo almeno del 5% dei prodotti agricoli a “Km 0”*
- i) elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari:  
*punti 0 = assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione*  
*punti 1 = dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000*  
*punti 3 = più del 50% dei fornitori con certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000*
- l) descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e l’indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura:  
*punti 0 = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d’aria)*  
*punti 1 = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica*  
*punti 2 = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica*  
*punti 4 = contenitori attivi elettrici*
- m) descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto n. mezzi/n. plessi scolastici da servire:  
*punti 0 = rapporto > di un automezzo/4 plessi scolastici*  
*punti 2 = rapporto 1/4*  
*punti 3 = rapporto tra 1/2 e 1/3*  
*punti 4 = rapporto 1/1*
- n) elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell’appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l’incremento del consumo di frutta e verdura. Le ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere “verdana 10” a firma del legale rappresentante dell’impresa. Si fa presente che non saranno valutate eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente:  
*punti 0 = assenza del progetto*  
*punti 3 = presenza del progetto*
- o) fornitura facoltativa merenda a metà mattina (compreso trasporto) per massimo cinque giorni per la scuola media che potrà essere scelta e comunque fornita a rotazione tra: yogurt normale o alla frutta, , frutta fresca di stagione (eventualmente già pronta alla somministrazione a spicchi , in macedonia, ecc.), pane con marmellata, pane con uvetta di produzione artigianale, dolce o biscotti di produzione artigianale prodotto in laboratorio o nel centro di cottura senza grassi idrogenati o senza grassi vegetali non specificati:  
*punti 0 =nessuna fornitura*  
*punti 2 = fornitura per due giorni alla settimana*  
*punti 4 = fornitura per cinque giorni alla settimana*
- p) personale per la distribuzione della ditta (rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti):  
*punti 0 = rapporto > di 1/60 (per il pasto completo) > di 1/90 (per piatto unico)*  
*punti 2,5 = rapporto tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) tra 1/70 e 1/90 (per piatto unico)*  
*punti 5 = rapporto < di 1/50 (per il pasto completo) < di 1/70 (per piatto unico)*
- q) tipologia attrezzature per la distribuzione della ditta:  
*punti 0 = la ditta non fornisce carrelli termici o self service*  
*punti 5 = la ditta fornisce carrelli termici o self service*

**Qualora si verificasse parità di punteggio l'aggiudicazione sarà data ricorrendo al sorteggio.**

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di offerte anormalmente basse troverà applicazione l'art. 87 del D.Lgs. 163/2006.

**ART. 7 – PREZZO / CAUZIONI**

Considerato che il prezzo/pasto a base di gara è pari ad € 5,00 e che il numero presuntivo di pasti per l'intero periodo dell'appalto è calcolabile in 34.800, il corrispettivo dell'appalto viene determinato in € 174.000,00, senza il ribasso d'asta.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, posateria, trasporto, altri oneri a carico dell'appaltatore)

La cauzione provvisoria da presentare in sede di gara è di € 3.480,00 (2% del corrispettivo totale) e copre la mancata sottoscrizione del contratto per colpa dell'aggiudicatario.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione.

La cauzione definitiva sarà presentata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto e dell'eventuale risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi.

La cauzione dovrà essere costituita mediante: versamento presso la Tesoreria comunale in numerario o in titoli di Stato o garantiti dallo Stato o potrà essere prestata a mezzo polizza fidejussoria bancaria secondo le vigenti disposizioni di legge, oppure nella forma della polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione, ai sensi del T.U. delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private.

La cauzione prestata mediante fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

L'impresa si impegna a reintegrare, su richiesta insindacabile dell'Amministrazione, la cauzione sino al valore originario nei casi in cui vengano operati prelevamenti per fatti connessi all'esecuzione del contratto.

**Art. 8 ASSICURAZIONI**

La ditta si impegna a coprire con polizza assicurativa con massimale pari a Euro 1.000.000,00 tutti gli utilizzatori del servizio mensa, nel caso di intossicazione per ingestione di cibo o per altra causa dipendente dal servizio espletato dalla ditta.

Copia della polizza deve essere depositata in Comune e deve prevedere come beneficiario il Comune stesso.

La ditta si obbliga a sollevare l'Ente appaltante da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

**Art. 9 OSSERVANZA DELLA NORMATIVA – RESPONSABILITA'**

Nell'espletamento delle attività di preparazione e trasporto dei pasti forniti la ditta è tenuta alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione, il trasporto delle vivande, la distribuzione, l'igiene e la sanità delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità ( es. raccomandazioni o disposizioni della competente AULSS).

In particolare la ditta dovrà aver adempiuto agli obblighi previsti dal Decreto Legislativo 26/5/97 n. 155 concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

La ditta appaltatrice è responsabile di qualsiasi danno causato per propria colpa, sollevando il Comune da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall'esercizio dell'appalto sotto il profilo civile e penale.

### **ART. 10 – OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE**

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno delle strutture.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

L'impresa è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi. Essa dovrà risultare in regola con le disposizioni vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Dovrà essere altresì in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 Legge 13/3/1999 n. 68 (per le imprese superiori a 15 dipendenti).

L'impresa è obbligata altresì ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro della categoria.

L'amministrazione comunale nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo contrattuale. Tale ritenuta viene corrisposta qualora l'Ispettorato abbia dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola. L'impresa in tal caso non può vantare diritto alcuno per ritardato pagamento.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato.

### **ART. 11 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara, alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

## **ART. 12 – CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO**

All'aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio produzione-preparazione e dei pasti, pena l'incameramento della cauzione e l'immediata risoluzione del contratto stesso. Resta salva la possibilità di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna pasti.

## **ART. 13 – PAGAMENTI**

I pagamenti avverranno entro 60 giorni dal ricevimento delle fatture mensili, vistate per regolarità dall'Ufficio competente, accompagnate dalle bolle di consegna dei pasti erogati giornalmente.

Il numero giornaliero dei pasti consumati da conteggiare ai fini della fatturazione verrà determinato sulla base delle risultanze del prospetto d'ordine mensile predisposto dal Comune, debitamente compilato e firmato dal personale delle scuole e sulla base del controllo della bolla emessa.

In caso di contenzioso sul numero dei pasti forniti farà fede la bolla sottoscritta dal personale scolastico. L'Amministrazione può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'impresa cui sono state contestate inadempienze contrattuali, fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

## **ART. 14 – FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere nell'esecuzione del contratto è competente il foro di Verona.

## **ART. 15 - NORME GENERALI**

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

## **ART. 16 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi della vigente normativa, tutti i dati forniti dalle ditte saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione della gara.

L'interessato gode dei diritti previsti dalla medesima normativa, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto a opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

## **B – PRESCRIZIONI TECNICHE**

### **ART. 17 – PRODOTTI E TABELLE MERCEOLOGICHE**

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche dei prodotti, la ditta dovrà fare riferimento all'Allegato n. A3 "Schede prodotti" del DDR n. 475 del 02/10/2008 relativo all'ultimo aggiornamento della deliberazione della Giunta Regionale 31 dicembre 2001, n. 3883 "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", che si intende integralmente qui richiamato.

I menù dovranno essere elaborati tenuto conto delle tabelle dietetiche, caloriche, di frequenza degli alimenti, nutrizionali (relative al fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, fibra alimentare, vitamine e sali minerali) nonché delle modalità di preparazione e cottura e quant'altro suggerito relativamente alla fascia di età di frequenza delle scuole materna ed elementare per una corretta nutrizione, indicate nell'allegato n. A4 del DDR n. 475 del 02/10/2008 relativo all'ultimo aggiornamento della deliberazione della Giunta Regionale 31 dicembre 2001, n. 3883 "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", che si intende integralmente qui richiamato.

In riferimento a quanto previsto all'allegato A3 del DDR n. 475 del 02/10/2008, si precisa che sono richiesti in particolare i prodotti di seguito indicati.

I seguenti prodotti dovranno essere esclusivamente di produzione biologica, in conformità al Regolamento. CEE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni: FRUTTA, VERDURA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (eventualmente integrati da altri prodotti nel corso dell'appalto).

**Devono essere somministrati prodotti non derivati da OGM e che non contengano OGM o sostanze indesiderate, così come previsto dalla Legge Regione Veneto n. 6 del 1 marzo 2002**

I prodotti dovranno:

1. essere di 1<sup>a</sup> qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
2. essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichetta;
3. essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
4. consegnati in confezioni da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissione.

### **CEREALI E DERIVATI**

- Farina di grano tenero (tipo 00 – tipo 0 – tipo 1)
- Farina di Mais
- Pasta di semola di grano duro
- Pasta sfoglia all'uovo fresca, secca, surgelata
- Pasta all'uovo ripiena fresca o sottovuoto
- Riso arborio o vialone nano, solo se strettamente necessario anche riso parboiled

### **LATTE E DERIVATI**

- Burro
- Formaggi freschi semistagionati e stagionati a denominazione d'origine e tipici DOP e IGP
- Yogurt (alla frutta e intero)
- Latte fresco parzialmente scremato
- Latte UHT parzialmente scremato a lunga conservazione

### **CONSERVE**

- Pomodori pelati di qualità superiore
- Tonno in olio di oliva di 1<sup>a</sup> scelta

**AROMI – SPEZIE**

- Spezie ed aromi (basilico, salvia, noce moscata, origano, rosmarino)

**PRODOTTI CONSERVATI**

- Prosciutto cotto di prima qualità senza polifosfati
- Prosciutto crudo dolce

**PRODOTTI VARI**

- Aceto di vino
- Lievito per dolci
- Marmellata
- Olio extra vergine di oliva nazionale
- Olio extra vergine di oliva nazionale con spremitura a freddo (per l'uso crudo in bottiglie di vetro da 1 litro)
- Olive in salamoia
- Sale marino integrale iodato

**DOLCIFICANTI**

- Zucchero raffinato

**UOVA**

- Fresche di qualità "A", Categoria di peso "L"

**PRODOTTI DA FORNO**

- Pane fresco
- Pangrattato
- Torta

**CARNE fresca**

- Carne bovina (fesa, sottofesa, scamone, girello, noce, filetto, lombo)
- Carne di pollame (fesa di pollo e tacchino anche a fette, cosce e fuselli di pollo, pollo e coniglio intero), per quanto possibile di produzione locale
- Carne suina magra, per quanto possibile di produzione locale

**PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI**

- Coniglio intero
- Cosce di pollo
- Fesa di tacchino
- Fesa di tacchino a fette
- Fuselli di pollo
- Petto di pollo
- Pollo intero

**PESCE SURGELATO**

- Filetti di Merluzzo (anche in forma di bastoncini), filetti di Halibut, filetti di platessa, filetti di Spinarolo, seppie

**VERDURE anche surgelate**

- Bieta in foglia
- Fagioli borlotti
- Fagioli cannellini
- Fagiolini
- Piselli finissimi
- Spinaci in foglia

### **VERDURE FRESCHE ED ORTAGGI per quanto possibile di produzione locale**

- Aglio
- Carote
- Cavolo (verza, cappuccio, cavolfiore)
- Cetrioli
- Cipolle (bianche, dorate)
- Fagioli freschi (borlotti, cannellini)
- Fagiolini fini
- Finocchi
- Insalata (indivia, scarola, lattuga)
- Ortaggi a foglia (bieta a costa fina, spinaci)
- Patate (comuni, novelle)
- Peperoni (gialli, verdi, rossi)
- Piselli fini
- Pomodori da insalata
- Pomodori maturi
- Radicchio rosso
- Ravanelli rossi
- Sedano
- Zucchine
- Zucca

### **ERBE E PIANTE AROMATICHE**

- Basilico
- Erba cipollina
- Maggiorana
- Origano
- Prezzemolo
- Rosmarino
- Salvia
- Timo

### **FRUTTA FRESCA**

- Albicocche, per quanto possibile di produzione locale
- Arance (varietà Tarocco, Moro, Valencia)
- Banane 1<sup>a</sup> qualità
- Ciliegie, per quanto possibile di produzione locale
- Fragole, per quanto possibile di produzione locale
- Limoni
- Mandarini
- Mandaranci
- Mele (varietà Golden, Morgenduft, Renetta), per quanto possibile di produzione locale

- Pere (varietà Williams, Abate), per quanto possibile di produzione locale
- Susine, per quanto possibile di produzione locale
- Uva da tavola (bianca e rossa), per quanto possibile di produzione locale

## **C E R E A L I E D E R I V A T I**

### **FARINA DI GRANO TENERO “tipo 00”**

Per farina di grano tenero deve intendersi la farina secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09/02/2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La farina di grano tenero deve possedere le seguenti caratteristiche per 100 (cento) parti di sostanza secca:

- umidità 14,50
- ceneri 0,55% su s.s.
- proteine minimo 9%

La farina deve essere consegnata in confezioni originali chiuse, munite di sigillo ed etichettate a norme di legge, recanti la denominazione dell'impresa molitrice e della sede dello stabilimento.

Deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, tarli ed avere un tenore di umidità non superiore al 14,50 per cento.

Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché essere sottoposta a trattamento con agenti chimici o fisici e l'incorporamento di una quantità d'acqua superiore al limite massimo consentito.

Non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza, o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto.

### **PASTA E PASTINA ALL'UOVO SECCA**

La pasta all'uovo secca deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro con aggiunta di uova intere di gallina, prive di guscio, nella quantità di n° 4 almeno, per ogni chilogrammo di semola.

La pasta all'uovo secca deve avere le seguenti caratteristiche su 100 (cento) parti di sostanza secca:

- umidità 12,50
- ceneri non superiore a 1,10% su s.s.
- proteine non inferiore a 12,50% su s.s.

La pasta all'uovo secca deve essere consegnata essiccata, in perfetto stato di conservazione ed immune da insetti.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

La pasta non deve essere confezionata con l'impiego di farine scadenti o avariate, con l'aggiunta di altri cereali, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza, di sostanze coloranti gialle che ne migliorano l'aspetto.

Non deve avere odore stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante o sgradevole, non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente.

### **PASTA O PASTINA DI SEMOLA DI GRANO DURO O SEMI-INTEGRALE.**

Per pasta di semola di grano duro deve intendersi quella pasta ottenuta dalla laminazione, trafilazione e conseguente essiccamento, di impasti preparati con semola di grano duro ed acqua (art. 28 e segg. L. 4/7/67 n. 580).

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche su 100 (cento) parti di sostanza secca:

- umidità massima 12,50%
- ceneri massimo 0,90% su s.s.
- proteine minimo: 10,50% su s.s.

- acidità 4°

La pasta deve essere prodotta con pura semola, o farina semintegrale o integrale, ricavata dalla macinazione di grani duri etichettata a norma di legge.

La pasta deve essere consegnata essiccata, in perfetto stato di conservazione ed immune da insetti.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

La pasta non deve essere confezionata con l'impiego di farine scadenti o avariate, con l'aggiunta di altri cereali oltre a quello indicato, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza, di sostanze coloranti gialle che ne migliorano l'aspetto.

Non deve avere odore stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante o sgradevole, non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente.

Alla cottura non deve spaccarsi, disfarsi o diventare collosa o intorbidare l'acqua. La prova di cottura verrà effettuata in una cucina (a discrezione dell'Amministrazione Comunale), in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 di volume, senza aggiunta di sale.

La pasta di formato piccolo (pastina) deve resistere alla cottura non meno di 15 (quindici) minuti e la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 (venti) minuti.

### **RISO VIALONE NANO – RISO FINO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO PARBOILED – RISONE SEMILAVORATO**

Deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenze di muffe ed essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, ambrati, rotti, ecc. nei limiti di tolleranza fissati) ed immune da insetti e corpi estranei.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra di loro, non incollarsi e non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 (quindici-venti) minuti.

Il riso non deve essere trattato con agenti chimici o fisici e con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione; l'umidità normale del riso non deve essere maggiore del 14-15 per cento.

Il riso non deve essere cosperso da polvere quale gesso, caolino, o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro ecc. per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente apprezzate.

Il riso parboiled deve essere ottenuto dal risone tenuto a bagno per uno o due giorni e trattato al vapore, deve essere di colore giallo-bruno e con contenuto di vitamina B1 da 2 a 3 milligrammi per chilo e vitamina PP di 35 milligrammi circa per chilo; deve possedere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto di cui sopra.

### **PASTA SFOGLIA ALL'UOVO SURGELATA, LASAGNE SURGELATE, TORTELLINI, TORTELLONI SURGELATI.**

Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla Legge 580/67 – art. 33 e dal decreto 4/2/93, n. 65 per gli ovoprodotti; il trasporto dovrà avvenire nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/1980 e dal D.lvo 110/92, con veicoli classificati frigoriferi ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. n. 327/80.

Il conferimento dovrà avvenire in imballaggi idonei a garantire igienicità del prodotto, in base alla vigente normativa in materia; deve essere presente una etichetta riportante quanto previsto dai DD.Lvi. n° 109/1992 e 110/1992, nonché il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di qualità (che devono rientrare fra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione e la data di scadenza; i requisiti microbiologici prescritti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Saranno respinti all'origine i prodotti che presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Una volta scongelato il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

I requisiti microbiologici, igienici, di confezionamento e trasporto soprariportati dovranno essere rispettati anche per la fornitura di pasta all'uovo fresca.

## **LATTE E DERIVATI**

### **FORMAGGI FRESCHI SEMISTAGIONATI E STAGIONATI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE E TIPICI**

I formaggi richiesti devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura.

I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non marginato.

Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche delle varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle presenti disposizioni di legge in materia.

Le forme dei formaggi devono essere quelle consuete secondo gli usi di mercato.

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno. Non devono avere la crosta formata superficialmente, né il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi richiesti sono a denominazione di origine.

### **MOZZARELLA**

La mozzarella richiesta è prodotta dal latte intero di vacca, pastorizzato e coagulato, salato per immersione in salamoia.

Deve essere consegnata freschissima e con caratteristiche tipiche del prodotto. Il prodotto non deve presentare occhiature, ma deve essere con struttura a foglie sovrapposte, con liquido lattiginoso intercalato, né presentare sapore e colorazioni difformi da quelle proprie.

### **PARMIGIANO REGGIANO**

Il Parmigiano Reggiano richiesto deve essere con stagionatura almeno di 18 mesi, ma non superiore a 27 mesi, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, deve essere privo di difetti di alcun genere (D.P.R. 9.2.90).

### **YOGURT ALLA FRUTTA** in confezioni da gr. 125

Lo yogurt richiesto deve essere cremoso, ottenuto da latte di vacca intero (o parzialmente scremato) previamente omogeneizzato e pastorizzato, con insemminazione di una coltura di *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus*.

Deve avere un colore bianco, un sapore acido-aromatico ma gradevole.

Lo yogurt proveniente da latte intero deve avere la seguente composizione:

- acqua 87%
- proteine 3,5%
- lipidi 3,9%
- lattosio 3,0%
- acido lattico 1,20%
- sali minerali 1,0%

Lo yogurt richiesto è intero ed alla frutta, cioè con aggiunta di crema di frutta di vario tipo (banana, fragola, ciliegia, albicocca, prugna ..... ) ma senza conservanti e stabilizzanti e senza pezzi (cremoso), in confezioni originali chiuse ed etichettate a norme di legge, riconosciute idonee dalle vigenti leggi per il contenimento dei generi alimentari, dal peso di grammi 125.

Lo yogurt deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, regolarmente confezionato, e deve presentare tutte le caratteristiche tipiche del prodotto.

Non deve contenere tracce di muffe, corpi estranei di qualsiasi natura, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintesi, aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, puntini neri dovuti all'utilizzo di frutta bacata, o in genere, qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.

### **LATTE FRESCO INTERO**

Il latte vaccino intero deve essere fresco e pastorizzato, prodotto nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

### **LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO**

Il latte vaccino parzialmente scremato deve avere una percentuale di sostanza grassa dell'1,8% circa.

### **LATTE UHT INTERO A LUNGA CONSERVAZIONE**

### **LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO A LUNGA CONSERVAZIONE**

I tipi di latte richiesti devono essere rispondenti ai requisiti tipici del prodotto e del trattamento cui sono stati sottoposti, devono essere regolarmente identificati (D.M. 14.5.88 n. 212) e provenire da animali sani. Il latte non deve essere sottoposto ad annacquamento, addizionato con siero in polvere, colostro, formaldeide o urutropina.

Non deve presentare colore e sapore difforni da quelli tipici, tracce di sudiciume, aggiunte di tensioattivi. Non deve cioè aver subito alcuna contaminazione endogena od esogena.

## **C O N S E R V E E C O N F E T T U R E**

Le conserve alimentari da somministrare sono le seguenti: pomodori pelati, tonno all'olio di oliva.

Per tutti i prodotti deve essere indicato il peso lordo, il peso netto ed il peso sgocciolato relativi alle confezioni; in particolare devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

### **POMODORI PELATI DI QUALITA' SUPERIORE** preferibilmente in confezioni di vetro

Per pomodori di qualità superiore si intendono pomodori di tipo lungo privati della buccia, ottenuti dal frutto fresco, maturo e ben lavato(DPR 11.04.1975 N. 428) e possedere i seguenti requisiti (Regolamento CEE 96/1969):

- colore rosso caratteristico del pomodoro
- colore e sapore tipici
- privi di larve, parassiti, macchie necrotiche interessanti la polpa o altri marciumi
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore del 60% del prodotto netto
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore 4%
- non contenere bucce, peduncoli, impurità minerali o di qualsiasi genere, muffe

I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo, di sapore ed odore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

### **TONNO IN OLIO DI OLIVA**

Il tonno deve essere ottenuto dal pesce affettato e dissanguato, cotto in salamoia, inscatolato con aggiunta di olio di oliva e sterilizzato.

Gli ingredienti devono essere tonno, sale e olio di oliva.

Il tonno deve essere fornito in confezioni originali e conformi alle disposizioni di legge sia come fabbricazione che come etichettata, deve avere un colore uniforme caratteristico, un sapore gradevole, deve essere di consistenza normale.

Le confezioni di tonno non devono presentare rigonfiamenti o tracce di ruggine esternamente e/o internamente; il tonno deve essere in olio di oliva e non di semi, non deve presentare aggiunta di anidride solforosa o solfiti quali agenti di conservazione.

Non deve presentare alterazioni nel colore ed ossidazioni in superficie ed all'interno del tessuto muscolare, con odore sgradevole, consistenza stopposa oppure contenente tracce più o meno elevate di acqua nell'olio.

## **A R O M I - S P E Z I E**

**SPEZIE ED AROMI** (Basilico, Salvia, Origano, Alloro, Prezzemolo, Maggiorana, Rosmarino, ecc)

Devono essere ottenuti da parti di vegetali (foglie) essiccate, o semi del frutto sgusciati, in buono stato di genuinità e purezza, senza aggiunta di sostanze estranee e possedere le caratteristiche tipiche del prodotto; non devono presentare tracce di muffe e odori sgradevoli.

## **P R O D O T T I C O N S E R V A T I**

**PROSCIUTTO COTTO** naturale alla brace intero sottovuoto – cotto a vapore

Il prosciutto cotto deve essere prodotto con carni di ottima qualità provenienti da cosce di suino, essere senza polifosfati, forma tipica a "mandolino", di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; deve avere carne di colore rosa chiaro, compatta e di sapore gradevole; grasso bianco, sodo e ben refiletato; assenza di difetti interni ed esterni; essere esente da anomalie, anche lievi, di fabbricazione.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

- acqua sul magro non superiore al 75%
- proteine 22%
- grassi 3%

Deve essere prodotto in stabilimento autorizzato ai sensi del D.Lvo 30 dicembre 1992, n. 537.

**PROSCIUTTO CRUDO**

Il prosciutto crudo richiesto, deve avere una stagionatura di 14 mesi ed oltre.

Il prodotto deve presentare le caratteristiche indicate all'art. 2 della L. 14.2.90 n. 30, deve essere identificato dal contrassegno (art. 5 e segg.) ed etichettato secondo le modalità previste dal D.L. 27.1.92 n. 109.

Il prodotto consegnato non deve presentare alterazioni o difetti di alcuna natura.

Deve essere prodotto in stabilimento autorizzato ai sensi del D.Lvo 30 dicembre 1992, n. 537 (attuazione della Direttiva 92).

## **P R O D O T T I V A R I**

**ACETO DI VINO**

L'aceto di vino richiesto deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini (bianchi) e deve presentare:

- un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millimetri
- un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume (art. 41 D.P.R. 12.2.65 n. 162)

L'aceto richiesto deve essere confezionato in bottiglie di vetro munite di contrassegno statale di garanzia, applicata in modo tale da impedire che il contenuto non deve risultare alterato per malattia o comunque avariato o difettoso per odori e/o sapori anormali o infestato da parassiti.

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NAZIONALE** (per l'uso di cucina)  
**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NAZIONALE CON SPREMITURA A FREDDO** (per l'uso crudo in bottiglie di vetro da 1 litro).

S'intende l'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Deve essere di gusto assolutamente perfetto e non contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" potrà essere aggiunta la indicazione della provenienza (L. 13.11.60 n. 1407, D.M. 31.10.87 n. 509 e Regolamento CEE n. 1915/87 del 2.7.87).

L'olio extra vergine di oliva dovrà riportare tutte le caratteristiche tipiche del prodotto, non dovrà contenere sostanze estranee né dovrà essere di composizione anomala.

All'esame organolettico non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di verme e simili né dovrà essere miscelato con sostanze estranee o che diano reazioni o che posseggano costanti chimico fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala. (art. 5 L. 13.11.60 n. 1407).

## **SALE**

Deve essere sale marino integrale iodato.

## **D O L C I F I C A N T I**

### **ZUCCHERO RAFFINATO**

Lo zucchero bianco richiesto deve possedere i requisiti previsti dal D. Lgs n. 51 del 20/02/2004, in attuazione della normativa CEE e cioè:

- essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,9%
- avere un contenuto di zucchero invertito al massimo 0,040% in peso
- avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,10% in peso
- un'umidità dello 0,05%
- avere un contenuto in ceneri dello 0,02%
- avere un contenuto di anidride solforosa al massimo 15 mg./Kg.

Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti.

Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità.

## **U O V A**

### **UOVA** (fresche di qualità "A", categoria di peso "L")

Le uova di gallina dovranno essere fresche di categoria "A", di produzione nazionale, e presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola normali, puliti ed intatti
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- camera d'aria di altezza non superiore a mm. 6 immobile
- tuorlo visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- sviluppo impercettibile del germe
- esente da odori estranei

Le uova richieste devono essere confezionate in imballaggi recanti ben visibili:

- a) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato le uova
- b) il numero distintivo del centro di imballaggio
- c) la categoria di qualità "A" da sola o accompagnata dall'aggettivo "Fresche" e la categoria di peso "L"
- d) il numero di uova imballate
- e) la data di durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinaggio e di utilizzazione (vedi Regolamento CEE)
- f) il prezzo di vendita
- g) il codice di gestione

Le uova richieste devono essere consegnate in perfetto stato di conservazione e contenute in imballaggi.

Gli imballaggi delle uova devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e di pulizia, devono essere fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione delle qualità.

Le uova non devono essere consegnate rotte, incubate, non devono aver subito trattamenti di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura mantenuta artificialmente al di sotto di + 5° C (fatta eccezione durante il trasporto, per un massimo di 24 ore).

L'indicazione della data di imballaggio deve comprendere la seguente dicitura: data di imballaggio espressa in numeri indicanti il giorno ed il mese.

Oltre alla data di imballaggio può essere indicata anche la data di vendita raccomandata e/o la data di scadenza e/o la data di deposizione (art. 15). Le uova di categoria "A" ed i piccoli imballaggi contenenti tali uova, possono recare, se del caso, anche l'indicazione del sistema di allevamento.

## **PRODOTTI DA FORNO**

### **PANE FRESCO INTEGRALE**

**PANE FRESCO COMUNE** in pezzature indicativamente da gr. 50, gr. 500 o gr. 1000

Il pane fresco comune deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero "tipo O" o di tipo "1", acqua, sale (cloruro di sodio), lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Il pane fresco integrale deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina integrale, acqua, sale e con lievitazione naturale, senza aggiunta di lieviti.

Deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità differenziata per pezzatura:

- panini da gr. 50 non superiore al 29%
- pane da gr. 1000 non superiore al 38%
- pane da gr. 500 non superiore al 34%

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né durante la panificazione, né aggiunta di altre farine o sfarinato o ingredienti estranei in generale.

Il pane deve avere mollica soffice, morbida, di colore bianco-grigiastro, mentre la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno e non presentarsi bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico di pane fresco.

Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffe, non deve avere una mollica vischiosa e appiccaticcia, con sapore acido; non deve avere colorazioni anormali o presentare tracce di vegetazioni biancastre pulverulenti, prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), né essere vecchio e riciclato.

Il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e/o prodotti da forno e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione, devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

### **PANGRATTATO**

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale.

Il pane grattugiato deve avere odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie verdastre-brunastre, essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve avere odore stantio o di muffe.

Il pangrattato deve essere confezionato a norma di legge.

## **PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI**

**CARNE AVICOLA CONGELATA** (cosce di pollo-fusello e sovraccoscia-fuselli di pollo-petto di pollo-fesa di tacchino a fette) in pezzature da gr. 500 c.a. ed in pezzature da gr. 1000 c.a. (fesa di tacchino sezionata e/o intera-pollo intero-gallina intera).

Le carni devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 495/97.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato, di ottima consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, ematomi, edemi.

La carne deve avere un tenore di acqua nel rispetto della normativa C.E.E..

Il petto deve essere rispondente ai requisiti sopra esposti, così come il pollo e la gallina.

Le cosce di pollo devono essere ricavate da polli aventi le caratteristiche riportate, inoltre devono essere ben toelettate, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste.

I fuselli di pollo devono essere ricavati da polli aventi le caratteristiche riportate e devono essere sezionati a livello dell'articolazione dell'anca, essere esenti da fratture ed ematomi, ben toelettati, privi di pelle eccedente le parti anatomiche richieste e di pezzatura media di grammi 200-250, con tolleranza del 10 per cento.

Le sovracosce o anche devono essere di pezzatura omogenea ed un peso da gr. 120 o 140. Sono ottenute da polli con caratteristiche idonee, sezionando il busto in corrispondenza dell'articolazione coxo-femorale e femorale-tibiale. Le sovracosce non devono avere pelle in eccesso, ma devono essere ricoperte dalla pelle propria, pulita, elastica e non disseccata senza penne, piume ed esenti da fratture.

La fesa di tacchino deve essere priva di ossa e di parti legamentose, di colorito e consistenza tipiche della specie, di gusto gradevole e tenera.

Il pollo e la gallina si intendono puliti (senza piume) eviscerati, privi del capo e delle zampe e con le caratteristiche indicate in premessa.

La carne non dovrà presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

**CARNE CUNICOLA CONGELATA** (coniglio intero)

Il coniglio deve essere consegnato intero, compresa la testa, ma eviscerato (deve avere il fegato) e pulito della pelle e dei peli in genere e con zampe prive della parte distale.

Le carni devono provenire da uno stabilimento autorizzato ai sensi della vigente normativa.

Il peso del coniglio deve essere compreso tra 1200-1400 grammi.

La carne deve essere di colorito chiaro, priva di ecchimosi ed ematomi o macchie di qualunque genere.

**PESCE SURGELATO**

Il pesce deve essere privo di spine, cartilagini e pelle e non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici e antisettici o aver subito fenomeni di scongelamento.

Non deve essere stato sottoposto a glassatura, per cui le percentuali di acqua da scongelamento dovrebbero essere minime.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni originali, sigillate dal produttore e riportanti le indicazioni previste dalle norme di legge ed essere prodotti e commercializzati ai sensi del D.Lvo. n. 524/1995, di modifica ed integrazione del D.Lsg n. 531 del 30 dicembre 1992 e dai Regolamenti CEE n. 852, 853, 854, e 882 del 2004.

## **VERDURE SURGELATE**

Le verdure surgelate devono essere ottenute da verdure fresche in buone condizioni igieniche e con caratteristiche merceologiche sane, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle caratteristiche prescritte dalle norme di legge.

Esse devono essere in stato di naturale freschezza all'origine e non aver subito processi di congelamento oltre alla naturale surgelazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

I prodotti devono essere surgelati singolarmente e devono essere consegnati in confezioni originali chiuse con caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- 1) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- 2) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- 3) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- 4) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

### **Tipi richiesti:**

#### **BIETA IN FOGLIE**

La bieta deve essere costituita da prodotto in blocchi, ottenuti da verdura sana, brillante, di giusta maturazione e priva di foglie marce o attaccate da parassiti, corpi estranei o terrosità.

#### **FAGIOLI BORLOTTI E CANNELLINI**

Devono essere ottenuti da prodotto con giusto grado di maturazione, privi di parassiti, difetti ed impurità.

#### **FAGIOLINI FINI**

Devono possedere una colorazione omogenea, brillante, di giusta maturazione.

Sono esclusi dalla somministrazione fagiolini rinsecchiti e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva.

Sono inoltre esclusi fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume.

#### **PISELLI FINISSIMI**

I piselli devono essere costituiti da prodotto in ottime condizioni, di colore omogeneo e diametro tipico della qualità "finissima".

I piselli devono essere di colore brillante, interi ed omogenei per dimensione e privi di difetti o impurità di ogni natura.

#### **SPINACI IN FOGLIA**

Gli spinaci devono essere costituiti da prodotto in blocchi, ottenuti da verdura sana, brillante, di giusta maturazione e priva di foglie marce o attaccate da parassiti, corpi estranei o terrosità.

## **VERDURE FRESCHE E ORTAGGI**

Gli ortaggi devono presentare le caratteristiche merceologiche tipiche della specie richiesta, essere di recente raccolta, di naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi o impurità, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, privi di parti non direttamente utilizzabili.

Devono essere esenti da qualsiasi difetto che possa, in qualche modo, alterarne i caratteri (gelo, parassiti, animali, ecc.).

### **AGLIO SECCO**

Deve essere sufficientemente secco, intero, di consistenza compatta. Il prodotto fornito non deve essere germogliato, o trattato con antigermoglianti a meno che sia commercializzato in confezioni sigillate non manomissibili e recanti in maniera chiara l'indicazione del trattamento a cui sia stato sottoposto.

### **CARCIOFI**

Devono essere teneri, non avvizziti, costituiti dalla base delle brattee e dal gambo opportunamente nettato. Le foglie più interne devono essere carnose, di color verde pallido, molto tenere e ben serrate.

### **CAROTE**

Devono essere intere, sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, di aspetto fresco. Devono essere fornite carote novelle. Il prodotto non deve essere legnoso, con odori e sapori estranei, privi di umidità esterna.

### **CAVOLO (verza, cappucci, cavolfiore)**

Deve essere caratterizzato da foglie carnose che si sovrappongono le une alle altre (verze) e da ricche infiorescenze che sono serrate in una specie di palla (cavolfiori). I cespi devono essere freschi e sani, le foglie esterne devono essere perfette, senza ammaccature e non rosicchiate da animaletti o insetti. Il cavolfiore deve essere ben pulito, con infiorescenza bianca, ben chiusa e soda. Le foglie esterne devono essere recise fino a far da corona al fiore o eliminate completamente.

### **CIPOLLE (bianche e dorate)**

Devono essere sufficientemente secche, intere, pulite, di consistenza compatta. Il prodotto fornito non deve essere germogliato o trattato con antigermogliativi a meno che siano espressamente indicati (vedi Aglio).

### **FAGIOLI FRESCHI (borlotti, cannellini)**

Devono avere semi turgidi, senza macchie gialle o scure, indice di poca freschezza o cattivo stato del prodotto. I fagioli devono essere di pezzatura uniforme e di aspetto fresco.

### **FAGIOLINI FINI**

Devono essere turgidi, senza nervature fibrose (fili) e di colore tipico della varietà.

### **FINOCCHI**

Devono essere ben puliti, sodi, bianchi o verde-chiaro e con foglie tagliate a qualche cm. dalle guaine polpose. Devono essere privi di ammaccature, tagli e non invecchiati.

### **INSALATA (indivia, scarola, lattuga)**

Deve presentare le caratteristiche tipiche degli ortaggi a foglia e deve essere sufficientemente sbiancata e mondata di foglie verdi esterne. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa C.E.E.

**PATATE** (comuni e novelle)

Devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 50. Devono avere caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta soltanto nel caso di prodotto novello. Le patate non devono presentare tracce di verde (solanina) e di parassitari e alterazioni di ogni genere. Le patate, inoltre, non devono avere odori e sapori diversi da quelli tipici del prodotto, avvertibili sia prima che dopo la cottura, né presentare tagli, marcescenze o screpolature in genere.

Le patate consegnate non devono aver subito radiazioni gamma, a scopo antigerminativo. D.M. 30/8/73.

**PISELLI FINI**

Devono presentare il baccello integro, di aspetto fresco e turgido, la cui consistenza deve garantire lo schiacciamento dei semi ma non la loro divisione. Il baccello deve contenere semi al giusto grado di maturazione.

**POMODORI DA INSALATA**

Devono essere sani, interi, puliti, privi di umidità esterna e di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due-tre giorni e con un colore rossastro tipico.

**SEDANO**

Deve avere gambi freschi, sani, lunghi e con foglie. Le coste esterne non devono essere danneggiate, filamentose, ammaccate o screpolate.

**ZUCCHINE**

Devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati o teneri. La pezzatura del prodotto fornito deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100-200.

**ERBE E PIANTE AROMATICHE** (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia)

Devono essere costituite dai vegetali freschi o parti di essi, puliti e con un buon contenuto di oli eterici che ne conferiscono l'aroma caratteristico. Devono essere di recente raccolta, non essere avvizziti e con foglie gialle ed esenti da insetti.

**LEGUMI SECCHI**

Fagioli, lenticchie, ceci, dovranno pervenire da coltivazioni biologiche (Regolamento CEE 834/2007).

**FRUTTA FRESCA**

Deve essere di prima categoria, di selezione accurata ed esente da difetti ben visibili.

Deve presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie e delle coltivazioni richieste, aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al consumo nello spazio di due-tre giorni, essere omogenea ed uniforme.

Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.

I prodotti devono essere turgidi, non bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera ed

essere privo di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti dovuti da picchiolatura.

La frutta fresca deve essere consegnata in imballaggi puliti e rispondenti alle norme igieniche.

Gli agrumi e le banane non devono essere stati sottoposti a deverdizzazione mediante trattamento con gas etilene..

### **ALBICOCCHIE**

Devono possedere le caratteristiche generali indicate e di grammatura compresa nei limiti di 60-70 grammi per frutto singolo.

### **ARANCE** (varietà Tarocco, Moro, Valencia)

Devono possedere oltre alle caratteristiche generali indicate per le mele, compresa la grammatura, un contenuto minimo in succo del 30-35 per cento. Devono essere esenti da lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica.

### **BANANE**

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per gli altri frutti, compreso un giusto grado di maturazione e di pezzatura (gr. 180-200 circa).

### **FRAGOLE**

Devono possedere le caratteristiche generali indicate, compreso un giusto grado di maturazione.

### **LIMONI**

Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché a infezioni da batteri o funghi. Inoltre non devono presentare lesioni o cicatrizzazioni di origine meccanica. La pezzatura deve essere compresa nei limiti di 120-160 grammi. I frutti devono essere ricchi di succo in contenuto del 25% e con semi non germogliati.

### **MANDARINI – MANDARANCI**

Devono possedere le caratteristiche generali indicate per le mele. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 60-70 grammi ed il contenuto minimo in succo del 33-40%.

### **MELE** (varietà Golden, Morgenduft, Imperatore, Renetta)

Devono presentarsi intere, pulite, senza residui di prodotti antiparassitari, prive di umidità esterna e di sapori e odori estranei. I frutti devono avere un buon grado di maturazione, di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La pezzatura di ogni singolo frutto deve essere compresa tra 180-280 grammi ed essere indenne da difetti di qualunque natura.

### **PERE** (varietà Williams, Abate)

Devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele, compresa la grammatura.

### **UVA** (bianca e rossa)

Deve essere costituita da grappoli aventi acini asciutti, maturi e di colorazione conforme. I grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione, rimondati, privi di accentuata acinellatura, nonché privi di chicchi difettosi, ammaccati, marcescenti e passerinati.

## **C A R N E   B O V I N A   F R E S C A**

Carne bovina etichettata in conformità dell'art. 13 del Reg. CE 17 luglio 2000, n. 1760/2000, sottoposta al disciplinare di cui all'art. 16 del medesimo regolamento.

Dovrà provenire da allevamenti nazionali certificati col marchio R, in confezioni sottovuoto, proveniente da bovini adulti (vitelloni) appartenenti per caratteristiche morfologiche e qualitative (Reg. 1026 del 1991) a soggetti in ottime condizioni di allevamento e nutrizione, con carni di colorito rossa-rosa, con grasso esterno bianco, compatto, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi, ai sensi del D.M. 30/8/2000 del Ministero Politiche Agricole e Forestali.

La carne deve essere soda, a grana fine, magra.

L'animale deve essere un bovino maschio (adulto) o femmina (che non abbia partorito o sia gravida), con tutti i denti incisivi da latte.

Le carni dei vari tagli richiesti non devono provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, oppure da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali. Le carni, inoltre non devono aver subito trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci.

La carne bovina si intende esente da microrganismi patogeni, cioè rispondente ai requisiti sanitari. Dovrà provenire da impianti di macellazione e trasformazione della ditta/e aggiudicataria/e, le quali dovranno essere in possesso del riconoscimento ai sensi del D.Lvo. 18 aprile 1994, n. 286 e dei Regolamenti CEE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004. Il riconoscimento C.E.E. sottintende che la ditta opera in modo rigoroso per strutture, igiene, macellazione, sezionamento, ecc. La carne bovina richiesta è confezionata sottovuoto, nel rispetto di quanto previsto dal D.L. 109/92 e relativa ai seguenti tagli:

– fesa o scannello	per fettine
– noce	“
– scamone	“
– campanello	per arrosto
– fianchetto	“
– girello	“
– copertina	“
– fesone di spalla	“
– girello di spalla	“
– sottofesa	per bollito e macinato
– muscolo posteriore e anteriore	“
– petto o punta di petto	“
– pancia	“
– sottospalla	“
– polpa di spalla	“
– collo	“
– taglio reale o costata	“
– filetto, controfiletto	“

Carne trita: deve possedere buone caratteristiche microbiologiche previste dalla vigente normativa, non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore non consentite dalla legge; contenere una quantità di grasso inferiore al 20%; contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%; essere garantita la preparazione in giornata; essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge in vigore, in particolare in acciaio inox con altezza inferiore a 12 cm. Essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e 4° c. ; non è ammessa presenza di visceri.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla normativa vigente in materia di imballaggi.

Nell'etichetta è richiesta, oltre all'indicazione dei dati previsti, la data di confezionamento, oltre a quella di scadenza ("da consumarsi entro il....."), nonché la data e lo stabilimento di macellazione e confezionamento e la riproduzione del bollo sanitario C.E.E..

I tagli di fesa, noce, scamone, destinati a fettine, dovranno essere consegnati a fette dello spessore non superiore e compreso tra mm. 3-5, con tolleranza del 10 per cento.

I tagli per arrosto dovranno essere confezionati in reti elastiche apposite, costituite come previsto dall'Istituto Superiore della Sanità e dalla normativa riguardante gli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti.

La carne confezionata dovrà essere ben toelettata e non dovrà presentare all'interno dell'involucro sierosità di alcun genere, né tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco-grigie, né tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere.

Qualora si tratti di carni avicole macinate (o di carni in pezzi di peso inferiore a 100 gr.) dovranno provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi della normativa vigente

### **CARNI SUINE FRESCHE**

La carne suina magra proveniente da allevamenti nazionali dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato lombi disossati ( filoni ) e dovrà provenire da animali macellati e trasportati nel rispetto delle norme vigenti con esclusione di verri e scrofe.

### **CARNI AVICOLE FRESCHE**

Le carni devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 495/97. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato, di ottima consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, ematomi, edemi. La carne deve avere un tenore di acqua nel rispetto della normativa C.E.E..

Le cosce di pollo devono essere ricavate da polli aventi le caratteristiche riportate, inoltre devono essere ben toelettate, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste.

I fuselli di pollo devono essere ricavati da polli aventi le caratteristiche riportate e devono essere sezionati a livello dell'articolazione dell'anca, essere esenti da fratture ed ematomi, ben toelettati, privi di pelle eccedente le parti anatomiche richieste e di pezzatura media di grammi 200-250, con tolleranza del 10 per cento.

Le sovraccosce o anche devono essere di pezzatura omogenea ed un peso da gr. 120 o 140. Sono ottenute da polli con caratteristiche idonee, sezionando il busto in corrispondenza dell'articolazione coxo-femorale e femorale-tibiale. Le sovraccosce non devono avere pelle in eccesso, ma devono essere ricoperte dalla pelle propria, pulita, elastica e non disseccata senza penne, piume ed esenti da fratture.

La fesa di tacchino deve essere priva di ossa e di parti legamentose, di colorito e consistenza tipiche della specie, di gusto gradevole e tenera.

Il pollo e la gallina si intendono puliti (senza piume) eviscerati, privi del capo e delle zampe e con le caratteristiche indicate in premessa. La carne non dovrà presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

## **ART. 18 – MENU' E TABELLE DIETETICHE**

I pasti da fornire giornalmente dovranno corrispondere a quelli stabiliti nei menù.

I menù verranno concordati con l'Amministrazione, cui la Ditta dovrà sottoporre delle proposte prima dell'inizio del servizio e al fine di consentire debito approfondimento.

I menù saranno variati e strutturati in almeno 4 settimane e dovranno essere proposti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

**Per gli alunni che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.**

La Ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi alle tabelle dietetiche e alle grammature per la preparazione dei pasti così come previste dalla delibera di Giunta Regionale Veneto n. 3883/2001, come da ultimo modificata dal decreto del DDR n. 475 del 02/10/2008.

Il pasto giornaliero è così composto:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno (condito con olio extravergine di oliva)
- Pane comune o integrale
- Frutta o Dolce o Yogurt
- Acqua ¼ minerale non gasata

All'inizio e/o nel corso di ciascun anno scolastico la Ditta aggiudicataria richiederà all'AUSL n. 21 di Legnago (VR) di esprimersi sul menù adottato e in caso di modifiche proposte da quest'ultima, la stessa dovrà adeguarvisi.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti ed al loro confezionamento in base ai requisiti previsti dal D.P.R. 324/80, dal D. Lgs. 155/1997 ed alle norme di buona tecnica, secondo i menù e le grammature indicate nella delibera di Giunta Regionale Veneto n. 3883 del 31.12.2001, come successivamente modificata, utilizzando derrate rispondenti alle caratteristiche merceologiche indicate.

Per la preparazione dei pasti devono essere utilizzate attrezzature ed un Centro cottura della Ditta aggiudicataria.

Alle tabelle di menù potranno essere apportate le variazioni richieste dall'Autorità Sanitaria o dall'Amministrazione Comunale in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico e di specifiche esigenze di determinati utenti connesse alla necessità di seguire diete speciali di cui all'allegato A6 del DDR n. 475 del 02/10/2008 che s'intende qui richiamato.

Per i menù la Ditta è tenuta a produrre all'Amministrazione Comunale la ricetta delle singole pietanze con indicazione della grammatura di tutti gli alimenti utilizzati e la descrizione analitica delle modalità di esecuzione.

I menù con le grammature totali di ogni singolo piatto proposto e le relative ricette dovranno pervenire:

- nel primo anno dell'appalto: → prima dell'inizio del servizio
- negli anni successivi: → entro il mese di giugno, nel caso di individuazione di nuovo menù per l'anno scolastico successivo;  
→ in tempi strettissimi, nel caso di modifica in corso d'anno.

Nel caso di mancata approvazione dei menù annuali o delle singole modifiche in corso d'anno da parte dell'AULSS competente, la Ditta è tenuta ad apportare tutte le modifiche suggerite dall'AULSS sia sulla composizione del menù sia sulle modalità di esecuzione delle ricette, senza che questo comporti rettifiche sul prezzo di aggiudicazione.

Non sono previste rettifiche sul prezzo di aggiudicazione neppure nel caso di richiesta di variazione totale o parziale dei menù già approvati da parte dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento dell'appalto.

Le tabelle dietetiche ed i menù potrebbero subire variazioni a seguito di modifiche dei “Livelli di assunzione raccomandati di energia e Nutrimenti” fissati dall’Istituto Nazionale della Nutrizione, o su indicazione dell’Amministrazione Comunale, sulla base di progetti di educazione alimentare, previa vidimazione del competente settore AULSS. In tal caso ne verrà data comunicazione formale all’Impresa la quale non potrà pretendere rettifiche del prezzo di aggiudicazione.

La ditta sarà tenuta, senza pretendere rettifiche sul prezzo di aggiudicazione, a fornire a richiesta pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose presenti nella scuola.

Si precisa che nel menù dovranno essere previsti anche piatti unici (non più di una volta alla settimana) la cui composizione dovrà essere sufficiente a ricoprire il fabbisogno energetico e nutrizionale del pasto completo. Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni oltre che da frutta o dessert.

Visto l’Allegato n. A4 del Decreto del Dirigente Regionale Unità di Progetto Sanità Animale e igiene Alimentare n. 475 del 02/10/2008 che modifica la DGRV n. 3883/2001 “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, più volte richiamato e opportunamente integrato, la tabella dietetica relativa alle grammature e la tabella del fabbisogno energetico giornaliero suddivisa per fasce di età scolare, è la seguente:

**TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE O UNITA' INDICATIVE PER PORZIONE**

<b>ALIMENTI</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE</b>	<b>SUP./UNIV.</b>
<b>PRIMI PIATTI:</b>				
Pasta o riso asciutti (g.)	<b>50/60</b>	<b>70/80</b>	<b>80/90</b>	<b>90/100</b>
Pasta o riso in brodo vegetale (g.)	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
Gnocchi di patate (g.)	<b>120</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
Tortellini (g.)	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>150</b>
<b>CONDIMENTI PER PRIMI:</b>				
Parmigiano o Padano grattug. (g.)	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Sugo con base di pomodoro (g.)	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
Olio extra vergine di oliva (g.)	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>SECONDI PIATTI:</b>				
Carne (g.)	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>100</b>
Pollo con osso (g.)	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>
Pesce (g.)	<b>70</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>120</b>
Uova (unità)	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1 e 1/2</b>	<b>2</b>
Prosciutto cotto (g.)	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>70</b>
Formaggi a pasta molle o filata (g.)	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>
Formaggi a pasta dura (g.)	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
<b>CONTORNI:</b>				
Verdura cruda in foglia (g.)	<b>40 - 60</b>			
Verdura cruda (g.)	<b>100 - 150</b>			
Verdura da far cotta (g.)	<b>150 - 200</b>			
<b>CONDIMENTI VERDURE:</b>				
Olio extra vergine di oliva (g.)	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>PANE:</b>				
Pane comune (g.)	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>70</b>
Pane integrale (g.)	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>80</b>

<b>PIATTI UNICI</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARI</b>	<b>MEDIE</b>	<b>SUP./UNIV.</b>
<i>Pasta pasticciata / Lasagne con ragù</i>				
Pasta di semola di grano duro (g.)	<b>50/60</b>	<b>70/80</b>	<b>80/90</b>	<b>100</b>
Besciamella (g.)	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
Ragù di carne (g.)	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>50</b>
<i>Carne o Pesce con Polenta e Patate</i>				
Carne (g.)	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>120</b>
Pesce (g.)	<b>70</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>120</b>
Polenta (g.)	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>100</b>
Patate (g.)	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>250</b>
<i>Cereali per minestre e legumi:</i>				
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino) (g.)	<b>30/40</b>	<b>30/40</b>	<b>40/50</b>	<b>40/50</b>
Patate (g.)	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>50</b>
Legumi secchi (g.)	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>50</b>
Legumi freschi (g.)	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>100</b>
<i>Pizza Margherita:</i>				
Pasta per pizza (g.)	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>200</b>
Mozzarella fior di latte (g.)	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
<i>Frutta fresca:</i>				
Frutta fresca di stagione (g.)	<b>100 - 200</b>			

Il peso degli alimenti si riferisce al crudo e al netto degli scarti (pronto da cuocere).

Il peso del pesce si riferisce al prodotto scongelato.

Il peso dei contorni si riferisce al prodotto già pronto per il consumo.

### **Dieta a scarso residuo**

Pranzo: Pasta o riso condito con olio extra vergine di oliva con spremitura a freddo.

Parmigiano reggiano, grana padano o carne bianca a vapore.

Carote e patate a vapore.

### *RIPARTIZIONE DEL FABBISOGNO ENERGETICO GIORNALIERO*

<b>Pasti</b>	<b>1 – 3 anni</b>	<b>3 – 6 anni</b>	<b>6 – 11 anni</b>	<b>11 – 15 anni</b>
<b>Colazione 15-20%</b>	145 - 207	188 - 274	235 - 341	298 - 357
<b>Pranzo 35-40%</b>	386 – 552	501 – 732	626 – 910	794 – 952
<b>Merenda 5-10%</b>	96 – 138	125 – 183	156 – 228	198 – 238
<b>Cena 30-35%</b>	338 – 483	438 – 640	548 – 796	694 – 833
<b>Totale</b>	965 – 1380	1252 – 1829	1565 – 2275	1984 - 2380

### **P R O M E M O R I A PER LA CORRETTA INTERPRETAZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE, INDICAZIONI GENERALI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI, PRESCRIZIONI DI BASE PER LE MODALITÀ DI COTTURA.**

Per una corretta interpretazione delle tabelle dietetiche si precisa che:

- le quantità indicate si intendono al netto e al crudo (private degli scarti), ad esempio: frutta e verdura già pulite, carne già scongelata ed eventualmente rifinita, pesce senza pelle e lisce;
- le verdure impiegate dovranno essere preferibilmente fresche e di stagione, cotte al vapore al fine di conservare la maggior parte dei principi nutritivi; la verdura fresca dovrà essere

condita nell'immediatezza della somministrazione con olio extra vergine di oliva con spremitura a freddo;

- la frutta deve essere fresca, anch'essa di stagione, consegnata lavata e a temperatura ambiente; la macedonia di frutta dovrà essere preparata prevalentemente (almeno 70%) con frutta fresca;
- frutta e verdura dovranno essere scelti nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale;
- la pasta deve essere di semola di grano duro o pasta all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena);
- il tipo e la modalità di cottura del pesce devono essere variati nell'arco mensile del menù; i bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non ricostituito, non devono essere cotti mediante frittura;
- il dolce previsto deve essere casalingo del tipo torta di: mele, frutta, yogurt; crostata di frutta con marmellata biologica;
- l'olio impiegato è extravergine di oliva e extra vergine di oliva con spremitura a freddo, da usare preferibilmente a crudo a fine cottura;
- il sale deve essere marino integrale iodato e va usato con moderazione;
- per aromatizzare i piatti, aggiungere aromi e ortaggi (prezzemolo, basilico, salvia, rosmarino, carote, sedano, aglio, cipolla), mentre sono da evitare droghe e spezie (pepe, noce moscata, chiodi di garofano ecc.);
- nella preparazione dei piatti sono vietati l'uso di conservanti, additivi chimici, verdure, carni e pesci semilavorati e precotti, nonché dado da brodo contenente glutammato;
- dovrà essere evitata la frittura e la soffrittura che dovrà essere sostituita con la semplice tostatura in poca acqua o brodo vegetale;
- nei casi di indisposizione giornaliera del bambino, quanto previsto dal menù deve essere sostituito con gli alimenti previsti nella dieta a scarso residuo;
- le diete personalizzate, preventivamente autorizzate, andranno seguite scrupolosamente.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Solo in presenza di abbattitore di temperature presso la ditta sono consentite, il giorno antecedente la distribuzione, le seguenti preparazioni: la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, paste al forno sughi e ragù (tutti con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro due ore dal termine della cottura e di + 4 °C entro le successive due ore ).

## **ART. 19 – ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA**

L'impresa aggiudicataria presenterà, all'inizio del periodo contrattuale, un piano operativo da sottoporre all'Amministrazione Comunale.

Detto piano dovrà prevedere:

- numero e orario di servizio degli operatori impiegati nella somministrazione;
- elenco delle attrezzature fornite nel punto di distribuzione;
- orario, distinto per scuola, di fornitura dei pasti cucinati nella cucina centrale tenuto conto che dalla fine della cottura all'inizio della somministrazione non devono trascorrere più di due ore;
- numero dei mezzi di trasporto impiegati per la consegna dei pasti.

Tra l'Impresa, l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo Statale di Oppeano verrà fissato un incontro per confermare o, nel caso di modifiche di quanto previsto, concordare le modalità di trasmissione del numero giornaliero dei pasti da fornire scuola per scuola, di verifica giornaliera della rispondenza dei pasti consegnati con quelli ordinati e quant'altro possa essere utile

per una regolare esecuzione del contratto, anche in riferimento all'applicazione del sistema HACCP relativo alle prestazioni del personale scolastico di cui al punto a) dell'art. 1.

L'Impresa aggiudicataria si impegna:

- a nominare un Responsabile tecnico addetto al coordinamento e all'ottimizzazione del Servizio e alle problematiche legate alla definizione, verifica, modificazione dei menù di concerto con l'Amministrazione Comunale.

Per qualsiasi problema inerente il servizio l'unico interlocutore per la Ditta aggiudicataria è l'Amministrazione Comunale.

## **ART. 20 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. 21 di Legnago e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni avvalendosi anche di propri esperti.

**Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.**

**Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitarie attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto, la distribuzione dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla L. 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D. Lgs. 155/97.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento e senza preavviso, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

## **ART. 21 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinarne la provenienza e la conformità a quanto prescritto dal presente capitolato.

La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

## **ART. 22 – CONTESTAZIONI E PENALITÀ – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

I pasti distribuiti dovranno presentare tutte le caratteristiche della buona cucina, ovvero: aspetto, cottura, sapore, odore e temperatura conformi ad ogni pietanza, nel rispetto del ricettario fornito dalla Ditta stessa e trasmesso anche all'AULSS competente per l'approvazione dei menù.

Nel caso che il cibo fornito non sia conforme alle caratteristiche suddette, l'impresa dovrà provvedere alla tempestiva sostituzione dei pasti non idonei almeno con la consegna di un pasto freddo, fatta salva l'applicazione della penalità di € 2,00 per ogni pasto sostituito.

Nel caso di reiterata (almeno 4 volte al mese) non conformità dei piatti con il menù stabilito, si prevede una penalità di € 200,00.

Nel caso di grammature dei cibi e numero di pasti non corrispondenti a quanto previsto nel contratto, è prevista una penalità di € 2,00 a pasto.

Nel caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, pur provvedendo all'integrazione necessaria entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica delle scuole o dell'ente appaltante, si prevede una penale di € 200,00.

Nel caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti tali da effettuare la somministrazione con un ritardo superiore ai 15 minuti rispetto all'orario fissato, la penalità è fissata in € 200,00 a contestazione, salvo che la ditta documenti che il ritardo è stato provocato da cause di forza maggiore.

Nel caso di mancato rispetto delle temperature di sicurezza e ritrovamento di corpi estranei nei cibi, la penalità è prevista in € 200,00 a contestazione.

Nel caso di impossibilità di effettuare la fornitura dei pasti, dovuta a cause di forza maggiore documentate quali sciopero dei dipendenti della Ditta, l'Impresa dovrà darne comunicazione, tramite telegramma o fax, all'Amministrazione Comunale, con preavviso di almeno 24 ore. In tal caso dovrà garantire la consegna o di un pasto freddo alternativo limitatamente a non più di 2 giorni consecutivi e ciò comporterà l'automatica riduzione del 50% del relativo costo, o del pasto previsto avvalendosi di altra ditta assumendosene ogni e qualsiasi responsabilità e onere economico che eventualmente ecceda il compenso contrattuale.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas, dell'acqua o gravi guasti agli impianti) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione: o pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità e ciò comporterà la riduzione automatica del 50% del relativo costo, o pasto previsto avvalendosi di altra Ditta assumendosene ogni e qualsiasi responsabilità e onere economico che eventualmente ecceda il compenso contrattuale. L'emergenza, nel caso della scelta di fornire pasti freddi, dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

Nel caso di inadempienze relativamente a: numero dei pasti, ritardi, ritrovamento di corpi estranei, non conformità dei piatti al menù, qualità del cibo, la rilevazione sarà fatta dalla Direzione Scolastica, recependo la segnalazione del personale scolastico o dei docenti presenti in mensa, oppure direttamente dai genitori del Comitato Mensa, ove esistente, o da responsabili comunali che fossero presenti al momento della somministrazione o chiamati a verificare.

Detta rilevazione dovrà pervenire per iscritto all'Amministrazione Comunale che provvederà a prendere gli opportuni provvedimenti previsti al presente articolo.

Qualora reiterati inadempimenti delle condizioni contrattuali giustificino ripetute applicazioni delle suddette penali oltre il limite del 10% dell'importo contrattuale, si procederà alla risoluzione del contratto.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455-1564 C.C. senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:

- reiterate difformità dal capitolato dei prodotti forniti (almeno cinque volte in un mese);
- reiterati ritardi o mancata presentazione di documenti e/o certificazione richieste;
- cessione del contratto;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione immotivata o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni altra ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

La comunicazione che il Comune intende avvalersi della clausola risolutiva del contratto potrà essere trasmessa alla ditta anche a mezzo fax.

Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per la rivalsa dei danni conseguenti all'inadempienza contrattuale nonché delle penali maturate.