



COMUNE DI SAN PIETRO AL NATISONE

Provincia di Udine

Via Alpe Adria, 56
33049 SAN PIETRO AL NATISONE (UD)
C.F. – Partita IVA: 00495910309

Telefono 0432 727272
FAX 0432 717840

E-mail: amministrativo@com-san-pietro-al-natisone.regione.fvg.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO PER L'ANNO SCOLASTICO 2007/2008

**Fornitura PASTI
alle scuole PRIMARIA e SECONDARIA del capoluogo**

e

**Fornitura DERRATE
per la scuola dell'INFANZIA di AZZIDA**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

1. l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nella mensa della scuola elementare per gli alunni della scuola elementare, per gli alunni della scuola media interessati da attività pomeridiane e per il centro estivo con fornitura di pasto veicolato e cottura dei primi sul posto;
 2. la fornitura di derrate alimentari nella scuola materna di Azzida.
- **Il punto 1 prevede:** l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, la preparazione, il trasporto dei pasti multiporzione la somministrazione presso il refettorio delle scuole elementari del capoluogo, la cottura dei primi sul posto, lo scodellamento, la distribuzione dei pasti, la pulizia del refettorio, della cucina e dei locali accessori, la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico - sanitarie e il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato. L'appalto comprende altresì la somministrazione di pasti al personale docente che ne abbia titolo.
- **Il punto 2 prevede:** la fornitura, con le modalità indicate nei successivi articoli, di derrate alimentari varie necessarie alla preparazione dei pasti, comprensivi delle merende, presso la cucina localizzata nella scuola materna di Azzida I prodotti per i quali è prevista la fornitura dovranno essere di provenienza convenzionale, tipica, tradizionale come specificato successivamente nel presente capitolato.

La fornitura dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento dei servizi interessati, e tenuto conto delle esigenze dell'utenza avente diritto.

ART. 2 – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il contratto d'appalto avrà la durata di 1 (un) anno scolastico (2007/2008) e si concluderà il 31.08.2008. La Ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire dal **12.09.2007**; il servizio dovrà comunque essere avviato in tempo utile per assicurarne il regolare svolgimento in relazione all'attività didattica.

Il valore presunto dell'appalto a base d'asta, valutato ai fini della normativa applicabile, **è di Euro 68.100,00 I.V.A. esclusa.**

ART. 3 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

Il prezzo per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in Euro **3,70** per il pasto veicolato e **1,80** per la fornitura di derrate.

Il costo unitario del pasto determinato applicando la percentuale di ribasso offerta in fase di gara sarà valida per tutta la durata dell'appalto e dovrà inoltre essere comprensivo di tutti i servizi richiesti ed esplicitati nel presente Capitolato.

Per le modalità di presentazione dell'offerta e degli allegati si rinvia a quanto descritto nel Bando di gara.

ART. 4 – TIPOLOGIA E DIMENSIONI PRESUMIBILI DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni della scuola elementare e della scuola media inferiore, dai docenti aventi diritto al pasto.

E' richiesta la preparazione e somministrazione di circa 15.000 pasti nel periodo di un anno scolastico oltre alla fornitura di derrate alimentari per la preparazione di circa 7.000 pasti presso la scuola

dell'infanzia, indicativamente così suddivisi:

SCUOLA	NUMERO PRESUNTO PASTI ANNO SCOLASTICO	PERIODO	FREQUENZA SETTIMANALE
ELEMENTARE	n. 9.800 multiporzione	2007/2008	dal Lunedì al Venerdì
MEDIA	n. 4.200 multiporzione	2007/2008	Tre rientri settimanali (presunti)
CENTRO ESTIVO	N.1.000 multiporzione	Giugno7luglio 2008	dal Lunedì al Venerdì

Tali dati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, e non costituiscono alcun obbligo per il Comune. Il numero giornaliero dei pasti sarà comunicato giornalmente alla ditta entro le ore 9.00 dalle scuole interessate. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di servizio e gli orari di ristorazione, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta appaltatrice.

ART. 5 - ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

1. all'acquisto, stoccaggio, corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
2. alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche di cui all'allegato 1 del presente Capitolato;
3. al trasporto con idonei mezzi, in contenitori in grado di mantenere le temperature di legge sino al luogo del consumo, dei pasti da servire nel refettorio della scuola elementare ;
4. a sostituire, nei casi imprevedibili (malattia ecc.) la dipendente cuoca comunale per la somministrazione di pasto veicolato anche alla scuola materna di Azzida;
5. alla preparazione dei locali di refezione, alla porzionatura e distribuzione dei pasti nei locali di refezione (che andrà svolta da personale adeguatamente formato);
6. all'apparecchiatura con tovaglie e tovaglioli usa e getta e somministrazione dei pasti in un unico refettorio in due turni con orario differenziato: alle **ore 12.15** per la scuola elementare ed alle ore **13.00** per la scuola media, previa sparcchiatura, riordino stoviglie, sostituzione delle tovaglie di carta e ripristino del refettorio per il turno successivo;
7. alla pulizia giornaliera di locali, attrezzature e arredi;
8. ad effettuare periodicamente, con cadenza almeno trimestrale, i controlli di carattere microbiologico, chimico-fisico ed organolettico sui prodotti alimentari forniti;
9. alla fornitura e stoccaggio del materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a refettorio e delle attrezzature delle stoviglie, pentole, e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio;
10. alla raccolta dei rifiuti nei luoghi indicati;
11. a comunicare immediatamente al Comune l'eventuale necessità di operazioni di disinfestazione o derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali di refezione;
12. a fornire al personale vestiario pulito e di colore chiaro;

13. a garantire l'utilizzo di un numero sempre adeguato di addetti per il corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal Capitolato per le attività di produzione, somministrazione, pulizia e riassetto dei locali;
14. a comunicare al Comune l'elenco nominativo del personale con aggiornamento periodico in funzione dei mutamenti intervenuti nel corso del tempo;
15. alla predisposizione e/o adeguamento del piano di autocontrollo;
16. a sottoscrivere idonea copertura assicurativa con garanzia generale RC verso terzi, utenti e persone incaricate del controllo dei servizi, con massimale non inferiore a 2.500.000,00 euro a copertura di qualsiasi rischio, fornendo copia della relativa polizza al Comune prima della stipula del contratto relativo all'incarico;
17. ad effettuare ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitata nel presente Capitolato, nel rispetto di tutte le leggi e i regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti e in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nel servizio oggetto del Capitolato.

ART. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti e le derrate alimentari dovranno essere forniti dalla Ditta aggiudicataria in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato; le Tabelle possono essere variate con l'accordo delle parti, nel senso che i menù e le relative grammature possono venire rideterminati annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

La consegna delle derrate alimentari per la Scuola Materna di Azzida non dovrà essere effettuata nell'intervallo di tempo compreso fra le ore 9.00 e le ore 11.00.

L'appaltatore dovrà eseguire il servizio come segue:

SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE:

1. provvedere all'approntamento del refettorio, alla distribuzione dei pasti per gli alunni della scuola elementare alle ore 12.15, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili ed alla pulizia e riassetto dei locali scolastici utilizzati per la ristorazione e dei locali utilizzati per la preparazione e cottura. Nelle giornate di attività pomeridiana della scuola media dovrà provvedere alla sparecchiatura, riordino stoviglie, sostituzione delle tovaglie di carta e ripristino del refettorio per il turno successivo con somministrazione del pasto alle ore 13.00;
2. il confezionamento dei pasti multiporzioni per gli alunni ed il personale avente diritto della scuola elementare avverrà nel locale destinato alla refezione; le pietanze dovranno essere confezionate presso il Centro di cottura della Ditta dichiarato in sede di gara e quindi trasportate presso il refettorio scolastico, mentre i primi (pasta, riso, orzo, ecc.) verranno cotti sul posto presso la cucina attrezzata. I pasti trasportati dovranno essere mantenuti alle temperature di legge;
3. il numero dei pasti da erogarsi giornalmente sarà comunicato alla Ditta quotidianamente tramite telefono, entro le ore 9.00;
4. il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato in appositi contenitori termici multiporzioni per dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica. Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà dotarsi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, onde consentire il mantenimento delle temperature previste dalla L. 283/62 e suo regolamento attuativo DPR 327/80. I prodotti non confezionati e non rinchiusi in contenitori termici devono essere protetti in modo efficace da possibili insudiciamenti o altri danni causati da agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. La Ditta appaltatrice dovrà attenersi a

quanto previsto dalla normativa vigente e in particolare dal Regolamento di cui al D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 della direttiva 93/43/CEE del 14.06.93. I contenitori termici ed eventuali attrezzature devono essere ritirati, dopo l'uso, a cura della Ditta appaltatrice.

SCUOLA DELL'INFANZIA:

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti e delle merende in conformità ai menù, alle grammature e alle caratteristiche specificate nel presente capitolato e nel menu allegato.

Ai menù potranno essere apportate le variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico e di specifiche esigenze di determinati utenti, connesse alla necessità di seguire diete speciali (per esempio fette biscottate o pasta senza glutine, formaggio ipolipidico ecc.). Per quanto riguarda le **merende** si precisa che quelle indicate nel menù potranno subire delle piccole variazioni. Nelle ricorrenze di Natale e Pasqua verrà offerto agli alunni al posto della merenda o della frutta, il dolce tradizionale (pandoro, colomba). In tutti questi casi la ditta dovrà fornire le derrate alimentari necessarie.

L'appalto riguarda la fornitura, il trasporto e la consegna delle derrate presso la scuola dell'Infanzia di Azzida con frequenza settimanale, mentre per i prodotti deteriorabili (carne, frutta e verdura) con frequenza almeno bisettimanale.

La Ditta aggiudicataria nella fornitura delle derrate si atterrà allo schema dei pasti giornalieri stimati relativo all'anno scolastico di riferimento. Eventuali variazioni in diminuzione (per gite scolastiche, scioperi, ecc) saranno comunicate con almeno cinque giorni di anticipo alla ditta aggiudicataria.

Giornalmente verrà effettuata da parte di personale comunale la registrazione, su apposito modulo, del numero dei pasti effettivamente confezionati. La merce dovrà essere consegnata all'interno del centro di produzione pasti. Le giornate e gli orari fissati per le consegne dovranno essere rigorosamente rispettati. All'atto della consegna il fornitore dovrà rilasciare apposita bolla di consegna che riporti la quantità e la tipologia delle derrate consegnate.

Il personale addetto prima di apporre il visto "per ricevuta" procederà ad un primo controllo del peso, della quantità e della qualità delle derrate alimentari riferito al numero dei pasti da confezionare ed alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato.

In ogni caso la firma apposta per ricevuta al momento della consegna non esonera la ditta dal rispondere di eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'immissione del prodotto al consumo.

Se all'atto della consegna o a seguito di verifica successiva risulterà che la merce consegnata è difforme per quantità, qualità od altre caratteristiche previste dal presente capitolato e dagli allegati che ne costituiscono parte integrante, la ditta dovrà provvedere a sue spese all'immediato ritiro e alla sostituzione della merce respinta od alla consegna della merce eventualmente mancante.

Sono previsti incontri periodici con il coordinatore della Ditta aggiudicataria e i responsabili comunali del servizio di refezione scolastica per verificare il regolare andamento della fornitura.

ART. 7 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Il Comune metterà a disposizione presso la scuola elementare un locale adibito a cucina attrezzata all'uso ed in possesso delle prescritte autorizzazioni, un locale refettorio completo di un numero adeguato di tavoli e sedie, nonché stoviglie in numero sufficiente. La ditta aggiudicataria curerà l'aggiornamento delle autorizzazioni per la durata dell'appalto.

ART. 8 - CARATTERISTICHE DEI PASTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI

8.1 Derrate alimentari

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate. La Ditta appaltatrice all'inizio del servizio deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, etc. La Ditta appaltatrice dovrà fornire le derrate attenendosi a quanto indicato nell'allegato "Caratteristiche tecniche".

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. La Ditta appaltatrice deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia .

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare e con riferimento unicamente ai pasti veicolati, la Ditta dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, e conservarlo alla temperatura di 4° centigradi per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari .

8.2 Menù

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune. La Ditta appaltatrice si impegna a fornire menù alternativi in casi di intolleranza di taluni alunni a particolari cibi; detti menù particolari dovranno essere necessariamente motivati da certificazione medica, da consegnare al Comune che impartirà le necessarie direttive alla Ditta. La Ditta si impegna altresì alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno; le diete “in bianco” non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore e sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Il Comune può richiedere alla Ditta appaltatrice la fornitura di pasti freddi in caso di emergenza.

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune; nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune, effettuare una variazione di menù nei seguenti casi:

- guasto di impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- difficoltà di reperimento delle derrate alimentari non imputabili a negligenza della Ditta appaltatrice.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

I menù allegati al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti.

8.3 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 L. 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti, e all'art. 31 del D.P.R. 327/80 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti

da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La cottura dei primi (pasta, riso, orzo, ecc.) deve avvenire presso la cucina della scuola elementare con orario differenziato in base alla somministrazione richiesta, per le ore 12.25 per la scuola elementare e per le ore 13.00 per la scuola media.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi alla Direttiva CEE 43/93 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

8.4 Norme per la veicolazione dei pasti

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi e personale idonei, secondo quanto previsto dalle competenti autorità sanitarie. E' fatto obbligo di provvedere periodicamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. La Ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

La Ditta appaltatrice emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna oltre all'orario di carico e di partenza del mezzo – il personale addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia alla Ditta appaltatrice e inoltrando l'originale al Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

8.5 Norme per la distribuzione dei pasti.

La Ditta appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato. I pasti sono distribuiti da personale della Ditta appaltatrice nei locali ad uso refettorio presso la scuola elementare.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti.

8.6 Pulizia e igiene strutture di produzione e consumo.

La ditta appaltatrice provvederà con proprio personale allo scodellamento dei pasti, al riordino e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica, al lavaggio delle stoviglie nonché alla pulizia dei servizi igienici destinati al personale di refezione ed ai locali accessori alla mensa. Le pulizie dei locali dovranno essere effettuate in modo particolarmente accurato anche durante le festività natalizie, pasquali e la chiusura estiva. La pulizia dei locali (di refezione e di servizio) e delle attrezzature deve essere eseguita quotidianamente, con obbligo di pulizia straordinaria – con cadenza mensile – di pareti, infissi, vetrate, e comunque tenendo presente quanto stabilito dal Manuale di autocontrollo. Delle condizioni igienico - sanitarie con cui è prestato il servizio, la Ditta risponderà direttamente verso il Comune, che potrà per propria iniziativa disporre ispezioni.

Il Comune metterà a disposizione della ditta la cuoca dipendente che supporterà il personale di cucina per circa un'ora al giorno dalle 13.00 alle 14.00.

In caso di assenza imprevedibile della cuoca (malattia, ecc.) la ditta appaltatrice garantirà il servizio sostitutivo sia per la distribuzione di pasto veicolato e pulizia dei locali della scuola materna che per il supporto alla scuola elementare. Per tali servizi la ditta addebiterà al Comune l'importo di € 20,00 per ogni giornata il Comune riconoscerà alla ditta l'importo di € 20,00 per ogni giornata di

assenza della cuoca.

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta appaltatrice intende utilizzare devono essere fornite in copia al Comune le schede tecniche di sicurezza. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni; più in generale, le operazioni di deterzione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione dei pasti. La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalle competenti Autorità sanitarie.

La Ditta è responsabile dello smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme vigenti. E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). La Ditta appaltatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani; il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta il riciclaggio del materiale a perdere.

ART. 9 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto verrà aggiudicato, nel rispetto del Regolamento Comunale per la fornitura di beni e servizi, alla Ditta che avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente Capitolato speciale, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, avendo presentato regolare offerta e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara avrà presentato "il maggior ribasso percentuale sull'importo complessivo presunto a base d'asta".

E' possibile per gli incaricati delle Ditte che intendono partecipare all'appalto concordare con gli Uffici Comunali una visita nei locali in cui dovrà svolgersi il servizio in oggetto, previo appuntamento telefonico (0432/727272).

L'aggiudicazione potrà aver luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

Qualora si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di affidare il servizio al 2° classificato alle medesime condizioni economiche offerte dallo stesso in fase di gara.

ART. 10 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI GARA E DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara, è necessario trasmettere entro i termini di scadenza previsti, inserita in un unico plico intestato, sigillato e siglato sui lembi di chiusura, recante all'esterno la dicitura "Offerta per servizio di refezione scolastica del Comune di Pavia di Udine - anno scolastico 2007/2008", la documentazione elencata all'art.6 del bando.

ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale scolastico non comunale, tale da non consentire l'espletamento del servizio di mensa, la Ditta appaltatrice dovrà essere avvertita almeno 24 ore prima o, in caso di impossibilità, comunque entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso.

In caso di sciopero del personale dipendente direttamente o indirettamente dalla Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione alle Amministrazioni con preavviso di almeno 24 ore, provvedendo

comunque a fornire un servizio alternativo (pasti freddi). Se tali modalità saranno rispettate nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2 anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti: per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 12 – CONTROLLI

12.1 Vigilanza sul servizio. Controllo tecnico ispettivo e Controllo ufficiale.

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione comunale anche mediante i servizi dell'A.S. S. n. 4 "Medio Friuli" e la commissione mensa, per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o Regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti, anche attraverso il comitato mensa.

Per una maggiore funzionalità nel controllo la Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti del caso e la relativa documentazione

12.2 Procedure di autocontrollo

La Ditta appaltatrice deve presentare, all'atto dell'offerta, un Programma dei sistemi di procedura di autocontrollo (secondo il sistema HACCP o la certificazione di qualità con Manuale del Sistema di Qualità con indicazione dei soggetti addetti al controllo) che si impegna ad attivare durante tutta la durata dell'appalto. Il programma deve essere integrato dal Programma di emergenza da attivare nel caso in cui non sia possibile far funzionare i Centri di produzione pasti.

12.3 Campioni

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare ogni anno, a propria cura e spese, campionature e/o tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. Copia dei risultati di tali controlli devono quindi essere trasmessi al Comune con cadenza almeno trimestrale. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

12.4 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità.

Eventuali rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla Ditta appaltatrice per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi. In caso di inottemperanza alla richiesta, oppure nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunica alla Ditta per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna motivata giustificazione, oppure qualora la stessa non fosse ritenuta accettabile, il Comune applica le penali previste dal presente Capitolato.

La Ditta appaltatrice è tenuta a consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.

ART. 13 - DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE E LA SICUREZZA

13.1 Applicazione dei contratti di lavoro

La Ditta appaltatrice deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, ed è tenuta a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto; la Ditta appaltatrice deve garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici. Eventuali aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta.

13.2 Applicazione della normativa igienico-sanitaria e di sicurezza dei dipendenti

La Ditta appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spese a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia di idoneità sanitaria, igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e/o con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. Tutte le disposizioni sopra elencate devono essere scrupolosamente osservate dalla Ditta appaltatrice e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati; per questi ultimi la Ditta si rende comunque garante nei confronti del Comune.

13.3 Organico e tutela addetti

La Ditta appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il nominativo del Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso e il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Ditta deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626 attuativo delle direttive CEE in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. La Ditta deve

quindi attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, ed in genere ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, impegnandosi, dietro richiesta del Comune, a dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta deve altresì fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

ART. 14 - ONERI A CARICO DEL COMUNE E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il Comune, a compensazione di tutti i servizi prestati, verserà mensilmente un importo corrispondente al prezzo unitario di ciascun pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente serviti nel mese stesso e risultante dagli elenchi degli alunni e dei docenti, oltre che dalle corrispondenti bolle di consegna, sia per quanto riguarda i pasti forniti per la scuola elementare e media che per le derrate fornite alla scuola materna di Azzida;

Le fatture, distinte per ciascuna scuola, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio Protocollo del Comune. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'Ufficio, quelle delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. In caso di sub-appalto parziale, il pagamento al subappaltatore avverrà tramite la Ditta appaltatrice.

Sono a carico del Comune i costi relativi:

- ai consumi di energia elettrica, gas e acqua occorrenti per il funzionamento dei servizi di mensa;
- alla manutenzione dei locali e dei servizi, degli impianti (con esclusione dei lavori di pulizia);
- alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione;
- alla manutenzione straordinaria degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale presenti all'interno dei suddetti servizi di mensa ed utilizzate dalla Ditta appaltatrice nell'espletamento del servizio.

ART. 15 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo. La Ditta si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei pasti forniti.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserva od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice. Pertanto la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre, prima di iniziare il servizio, pena la decadenza dall'appalto e l'incameramento della cauzione, un'assicurazione con un massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra. Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti delle mense scolastiche, in conseguenza della consumazione dei pasti nelle scuole. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 16 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto dei pasti e di pulizia dei locali. L'affidamento

in subappalto è consentito alle condizioni indicate nell'articolo 118 del D. Lgs. 163/2006; pertanto, l'appaltatore dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi. Ai sensi dell'articolo 118, comma 3, il pagamento dei subappaltatori sarà onere dell'affidatario del servizio, che avrà l'obbligo di trasmettere all'Ente copia delle fatture quietanzate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato. L'appaltatore è altresì obbligato a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.

Non è ammessa la cessione del contratto.

ART. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

17.1 Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali e in aggiunta a quanto previsto dal presente Capitolato, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti fattispecie:

- sospensione del servizio, salvo per cause di forza maggiore;
- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice
- cessione ad altri in tutto o in parte, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente Capitolato;
- sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- accertata tossinfezione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- accertata e documentata insufficienza qualitativa del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopra indicate il Contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intendesse avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

12.2 Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al punto 1) del presente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza delle clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento; la comunicazione avverrà a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o telegramma. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Il deposito cauzionale verrà incamerato dal Comune; la Ditta appaltatrice dovrà risarcire ogni danno.

ART. 18 - PENALITÀ

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.500,00 fatto salvo quanto disposto dal presente Capitolato che prevede, in caso di recidività, la moltiplicazione delle

sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- qualità dei pasti non rispondente per non corretta tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto: penale da € 100,00 a € 1.000,00;
- qualità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e menù: penale da € 50,00 a € 500,00;
- ritardo o mancata consegna dei pasti: penale da € 100,00 a € 1.500,00;
- mancata corrispondenza delle temperature dei pasti al momento della consegna: penale da € 100,00 a € 1.000,00;
- mancato rispetto del programma di autocontrollo presentato in sede di gara e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi al Comuni: penale da € 500,00 a € 1.500,00.
- fornitura di derrate con cariche microbiche elevate: Euro 250,00;
- fornitura di derrate nei giorni di funzionamento del servizio in numero e/o quantità inferiori a quelli ordinati: da Euro 50,00 a Euro 100,00;
- mancato rispetto dell'orario e/o dei giorni di consegna delle derrate (con conseguente disservizio per l'utenza scolastica): da Euro 50,00 a Euro 100,00; preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge: da Euro 50,00 a Euro 100,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie in ordine allo stoccaggio, conservazione, trasporto e consegna delle derrate, nonché in ordine alle condizioni igienico - sanitarie degli addetti e delle attrezzature eventualmente utilizzate dalla ditta aggiudicataria: Euro 500,00;
- ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso e dal presente capitolato oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: Euro 100,00;

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

Le contestazioni verranno formulate dal Comune per iscritto, a mezzo raccomandata A/R, sempre per iscritto la Ditta appaltatrice potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il Comune provvederà a determinare la relativa penale.

Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla Ditta appaltatrice. Il Comune provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta. Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dalla ditta risultino superiori. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta appaltatrice; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 19 - DEPOSITO CAUZIONALE

La Ditta aggiudicataria è chiamata a versare, prima della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di I.V.A.; la fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, di obbligarsi a versare al Comune, su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dal Comune, senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e di dichiarare valida la fidejussione fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale.

Tale cauzione va intesa a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa aggiudicazione in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti della Ditta. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 20 - REVISIONE DEL PREZZO

Non è ammessa la revisione del prezzo.

ART. 21 – CONTROVERSIE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente Capitolato per la quale non si riesca ad addivenire a un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Udine.

ART. 22 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria nella misura stabilita dalla legislazione in vigore.

ART. 23 - NORME FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati:

1. Tabelle dietetiche
2. Caratteristiche tecniche
3. Menù

TABELLE DIETETICHE

GRAMMATURE MEDIE DEGLI ALIMENTI

ALIMENTI A CRUDO	Materne	Elementari	Medie inf.
pasta, riso, orzotto per primo piatto	50	70	90
pastina, riso, orzo, crostini per minestra	15	20	25
legumi freschi o surgelati per minestra	50	60	90
Legumi secchi	15	20	30
Verdure miste per minestra	100	180	250
Pane	40	50	70
Gnocchi (sotto vuoto / freschi)	120	150	180
Carne (tipo scaloppine)	60	80	100
Carne (tipo brasato / spezzatino)	90	110	130
Pollo con osso	120	150	200
Carne macinata in caso di piatto unico	50	60	70
Pesce (filetto)	80	100	120
Tonno al naturale	50	70	80
Prosciutto crudo / cotto	40	60	80
Uova	1	1	1 e ½
Formaggio (stracchino, mozzarella, ...)	50	60-80	100
Formaggio (latteria, montasio, parmigiano, ...) e per confezionamento frico	40	50	80
Parmigiano (primo piatto)	5 (1 cucchiaino)	7-8 (1 cucchiaio)	10 (1 cucchiaio)
Verdura cruda (insalata, radicchio)	40	60	80
Verdura cruda (pomodori, carote, finocchi)	80	100	150
Verdura cotta e patate	130	150	200
Olio extravergine di oliva per pasto (**)	15 (3 cucchiaini da the)	20 (2 cucchiaini)	25 (2 cucchiaini ½)
Frutta per porzione	150	180	200
Macedonia di frutta	150	180	200
Spremuta di agrumi	ml 120	ml 150	ml 200
Pane "speciale" (con olive, noci, uva, ecc.)	40	50	70
Yogurt	125	125	150
Gelato / dolce	50	60	80
ALIMENTI A COTTO			
Polenta (dopo cottura)	100	150	180
Gnocchi di patate (dopo cottura)	180	200	250
Pizza (dopo cottura)	200	250	350
Pasticcio (dopo cottura)	150	200	250

(*) per asilo nido vanno utilizzati altri tipi di pesce (fresco o surgelato)

(**) Si intende la quantità di olio da utilizzare nel pasto completo. Per le scuole elementari a 3 cucchiaini scarsi e per le medie a 2 cucchiaini e mezzo da tavola

Allegato n. 2

CARATTERISTICHE TECNICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Con l'offerta, la Ditta si impegna a fornire prodotti conformi a tutta la normativa vigente al momento della consegna degli stessi, anche se non espressamente citata nell'ambito delle caratteristiche tecniche di seguito riportate.

Per i prodotti per i quali non risultano indicate specifiche caratteristiche tecniche (in quanto ritenuto eccessivo definirle nel dettaglio perché di uso comune e/o a basso costo unitario), il Comune, nel corso della fornitura, farà riferimento agli specifici prodotti offerti dalla Ditta aggiudicataria.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

1. fornitura regolare a peso netto;
2. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
3. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
4. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
5. etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e delle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
6. termine minimo di conservazione ben visibile su confezione e/o cartone;
7. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
8. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
9. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
10. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.
11. È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "contiene Ogm", mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'individuazione in etichetta "non contiene Ogm" (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

Il Comune si riserva di chiedere alla Ditta appaltatrice la presentazione di tutta la documentazione espressamente riferita ai prodotti forniti e utilizzati per le mense scolastiche, comprovante il rispetto delle disposizioni di legge e delle specifiche tecniche richieste.

PANE

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art.26 della L.580/67 e cioè "in recipienti lavabili, idonei, e muniti di copertura a chiusura" così come previsto dalla Legge 580/67.

Il pane deve essere prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito naturale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04/07/1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n.502.

Dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura di gr. 40, 50 (con una tolleranza del 10% in più o in meno).

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti.

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- a) essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- b) avere odore e sapore gradevoli;
- c) avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;
- d) avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita;

PANE SPECIALE

Il pane speciale all'olio d'oliva, allo strutto o al latte dovrà rispettare le norme previste dalla L. 04.07.1967, n. 580 e D.P.R. 30.11.1998 n.502: dovrà avere le caratteristiche organolettiche del pane tipo "0"; le pezzature dovranno essere di gr.40.

PANE INTEGRALE

Il pane integrale dovrà essere formato esclusivamente con farina di grano, integrale: la farina non deve essere artificialmente addizionata alla crusca, deve essere priva di residui di fitofarmaci, di antiossidanti, di conservanti o altro; le caratteristiche ed il contenuto massimo di acqua dovranno rispettare le norme previste dalla L.580/67 e D.P.R. 502/98.

PASTA E SFARINATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La fornitura riguarderà pasta alimentare prodotta esclusivamente con semola di grano duro.

Le caratteristiche della pasta fornita dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi vigenti in materia (L. 04.07.1967, n. 580 e L. 08.06.1971, n. 440).

Inoltre la pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, senza spezzature, esente da impurità e parassiti animali o vegetali, dovrà avere odore e sapore gradevole e dovrà soddisfare ai seguenti requisiti:

- alla pressione delle dita la pasta dovrà rompersi con suono secco e frattura vetrosa;
- dovrà possedere particolare resistenza alla cottura e comunque non dovrà disfarsi o dar luogo a collosità.

PASTA ALL'UOVO FRESCA, SECCA O SURGELATA

Dovrà contenere almeno quattro uova intere di gallina per ogni chilogrammo di semola di grano duro, come previsto dall'art. 31 della L. 04.07.1967, n. 580 e successive modificazioni.

I requisiti dovranno essere gli stessi della pasta di semola di grano duro.

Le confezioni dovranno riportare tutte le informazioni previste dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

La pasta surgelata (lasagne) dovrà essere in confezioni con un peso compreso tra i 2Kg e i 3Kg ed essere confezionata conformemente al D. Lgs 27.01.92, n 110

PASTE SPECIALI :RAVIOLI E TORTELLINI

Devono essere prodotti e confezionati secondo quanto previsto dalla legge n°580/1967 e dal D.M.27/4/1998 n°264.

I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, uova, noce moscata.

I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, uova, ricotta, formaggio parmigiano reggiano.

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 25%.

Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97).

Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" (priva di residui di fitofarmaci)

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente;
- etichettatura conforme al D. Lgs. 27.01.1992, n. 109 e successive modificazioni;

I prodotti freschi dovranno essere confezionati sottovuoto: le confezioni non dovranno essere superiori a kg. 1.

FARINA BIANCA TIPO “00”

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo “00”, di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci

Le confezioni, da kg. 1, dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

FARINA DI MAIS BIANCA E GIALLA

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci

Le confezioni, da kg. 1, dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

PIZZA MARGHERITA

Deve essere prodotta con farina di tipo “0”, a lievitazione naturale, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale marino.

La composizione della preparazione deve essere citata nella risposta al bando di gara, può differire dalla composizione consigliata, purchè la ricetta risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi e grassi diversi dall’olio extra vergine di oliva.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- la cottura deve essere sufficiente ed uniforme: la pizza non deve presentare bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- il trasporto deve avvenire a temperatura intorno ai 75°C.

RISO

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l’indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

Il riso dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà, inoltre, essere nè alterato, nè avariato, né con residui di fitofarmaci, dovrà, infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l’integrità del prodotto, e con le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Dovrà essere della qualità superfino tipo “Carnaroli” “Arborio”, “Roma”, fino ribe parboiled o integrale

ORZO PERLATO

L’orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

L’etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di legge.

Le confezioni non dovranno essere superiori a kg. 1.

OLI

OLIO D’OLIVA EXTRA -VERGINE

L’olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto sapido, che ricorda quello dell’oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalle olive mediante spremitura a freddo, non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il contenuto d’acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.87, n. 509.

Dovrà essere fornito, a seconda delle specifiche richieste, in confezioni da lt. 1 o da lt. 5.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE (da utilizzare solo per i fritti)

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non dovrà comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della legge 27.1.1968, n. 35.

Dovrà essere fornito, a seconda delle specifiche richieste, in confezioni da lt.1 o da lt.5.

FORMAGGI e PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti (D.P.R. 54/97)

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne, nè essere addizionato di polifosfati.

I prodotti devono provenire da latte pastorizzato e, pertanto, non devono contenere microrganismi patogeni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti fra 0 e 4°C di temperatura.

I prodotti dovranno rispettare le caratteristiche organolettiche in ordine a:

- tipi di formaggio (da grattugia o da tavola);
- forma, dimensioni e peso;
- confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
- spessore della crosta;
- colore e struttura della pasta;
- eventuale occhiatura, aroma e sapore.

I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954, n. 125, D.P.R. 30.10.1955, n. 1269, D.P.R. 05.08.1955, n. 667 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953, n. 1099.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio "Parmigiano reggiano" (D.P.R. n.1269/55). che potrà essere richiesto in confezioni sigillate sottovuoto conformi alla normativa vigente (L.283/62, D.P.R. 327/80, D.P.R. 777/82 e Dls 109/92), dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", relativa matricola e anno di produzione;
- b) sapore della pasta caratteristico, fragrante, delicato, non piccante;
- c) stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

GRANA PADANO

Il formaggio "Grana padano" (D.P.R. n.1269/65) potrà essere richiesto in confezioni sigillate conformi alla normativa vigente e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) aroma e sapore della pasta fragrante e delicato e caratteristico;
- b) spessore della crosta da 4 a 8 mm., priva di screpolature;
- c) stagionatura minima di 18 mesi.

MONTASIO

Il formaggio "Montasio" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura minima richiesta è di circa 60 giorni.

ASIAGO

Il formaggio "Asiago" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 21.12.1978 e successive integrazioni; dovrà essere di prima scelta e avere una stagionatura di 40/60 giorni.

EMMENTHAL

Il formaggio "Emmenthal" dovrà essere fornito in trancio in forma di parallelepipedo. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

RICOTTA

Dovrà essere ottenuta dalla coagulazione del siero di latte vaccino, priva di conservanti.

I parametri igienico-sanitari, le confezioni e le condizioni di trasporto dovranno possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni monoporzione da 150 g. e in confezioni da 1 o 2 Kg.

MOZZARELLA

Dovrà essere prodotta e confezionata a norma di legge, fornita in confezioni mono-dose di 100 grammi, ed essere prodotta esclusivamente con latte vaccino fresco pastorizzato, caglio e sale.

STRACCHINO

Il formaggio “Crescenza” o “Stracchino” deve essere prodotto e confezionato a norma di legge, fornito in confezioni mono-dose di 50 –100 grammi e deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve essere sofisticato per aggiunta di grassi estranei, farine, fecole, amido;
- deve avere tutti i caratteri organolettici specifici del tipo.

TALEGGIO

Il formaggio “Taleggio” con marchio Consorzio di Tutela dovrà essere di prima scelta e possedere i requisiti di cui al D. P. R. 15.9.1988 e del D.M 9.9.1994.

PANNA FRESCA PASTORIZZATA O UHT

Deve essere prodotta in stabilimenti conformi alle norme del D.P.R.n°54/97. Il contenuto grasso minimo deve essere del 20%.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. 23.12.1956, n. 1526 e successive modificazioni. In particolare, il burro non deve avere un contenuto di materia grassa inferiore all'82 %. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Non deve essere salato, né contenere agenti di conservazione, materie coloranti, né aggiunte di altri grassi, di fiorito, di olio di semi, di amido od altre sostanze. Il trasporto e la conservazione dovranno avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a temperature comprese tra +1° C e +6° C.

La fornitura dovrà avvenire in condizioni da 500 g e in confezioni monoporzione da 10 g.

YOGURT

Deve essere prodotto e commercializzato in conformità al D.P.R.54/97.

Deve essere ottenuto da latte fresco pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti, *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Lo yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero;
- privo di additivi;
- le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza.

Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà naturale intero, magro con o senza frutta.

LATTE

Il latte vaccino dovrà essere del tipo “intero fresco pastorizzato” o “parzialmente scremato UHT” dovrà essere prodotto in stabilimenti conformi alle norme vigenti, con le caratteristiche previste dal D.P.R. 54/97.

Il latte a lunga conservazione dovrà avere una validità residua di almeno 90 giorni dalla consegna.

UOVA di GALLINA

Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria A Extra (extra fresche) ovvero “L”, grandi, avere peso da gr. 65 a gr. 75 e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature e pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria non dovrà superare l'altezza di mm. 6;
- l'albume dovrà essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
- il tuorlo all'apertura dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, in posizione centrale, ben separato dall'albume, esente da corpi estranei

Immerso in un recipiente pieno d'acqua, l'uovo dovrà adagiarsi sul fondo in posizione orizzontale (indice di freschezza).

Le caratteristiche e la commercializzazione delle uova dovranno corrispondere alla normativa vigente. In particolare le uova dovranno essere consegnate negli appositi contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nella L. 03.05.1971, n. 419, riportando all'esterno del contenitore la categoria, il peso, la data di imballaggio e la durata minima.

OVOPRODOTTI: devono essere utilizzati per le preparazioni a crudo e devono essere ottenuti da uova di gallina pastorizzate, preconfezionati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero (D.Lgs.n°65/93.)

CARNI

Carni bovine refrigerate

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Le carni devono appartenere a capi bovini giovani di produzione nazionale e di età massima 18 mesi.

Le carni consegnate devono provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette;
- noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
- spalla da destinare a macinato per hamburger o polpette;
- biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
- girello, per bistecche alla pizzaiola.

I tagli di carne sottovuoto e in atmosfera protettiva devono essere confezionati in modo da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata: in particolare sulla confezione, oltre ai bolli sanitari, devono essere indicati la denominazione del prodotto la data o lotto di produzione, la data di scadenza e le altre indicazioni previste dalla normativa vigente (D. L.vo 286/94, D.M. 25/11/95, D. L.vo 109/92).

Le carni debbono essere di grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distinto tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza solida e pastosa e tessitura abbastanza compatta. Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ematomi.

Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283/62 e del D.Lgs.286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Devono provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze e attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione **anibronigena** o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e succ. modd.

Le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

La merce deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore bruno che vira al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, peli. Il liquido di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto, per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2°C.

Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2°C fino alla spedizione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente sia per composizione che per prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle

confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna non è ammessa la presenza di abbondante sierosità nelle confezioni, a maggior garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.

Le seguenti indicazioni indelebili facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su **etichetta inserita** o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la confezione dei pasti:

- a) denominazione del prodotto,
- b) stato fisico – fresco,
- c) termine minimo di conservazione indicato con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro” seguito dalla data (giorno, mese, anno),
- d) modalità di conservazione,
- e) data di produzione,
- f) riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento,
- g) nome, ragione sociale del macellatore/confezionatore,
- h) numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale,
- i) numero di approvazione del macello e stato in cui è situato lo stesso impianto e indicazione recante le parole “Macellato in Italia, numero di approvazione ...”,
- j) numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione “Sezionato in Italia, numero di approvazione...”
- k) Stato di nascita: Italia,
- l) Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia,
- m) Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia.

Le indicazioni di cui ai punti k), l), m) sono obbligatorie a far data dal 01.01.2002. Inoltre, per tutte le partite di carne consegnate che provengono dalla stessa azienda di allevamento deve essere consegnata agli uffici (anche mediante fax) una dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

Si intendono comunque richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 22601/2000 riportante indicazioni sull'etichetta obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

Il trasporto e la commercializzazione deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti e delle modalità di seguito indicate:

I prodotti porzionati e confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e + 3° C. il termine minimo di conservazione, indicato in etichetta, sotto la responsabilità del produttore deve essere inferiore a due settimane dalla data di confezionamento. È fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate.

Carni suine refrigerate

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Devono essere di 1° qualità e presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre:

- provenire da animali adulti di allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).
- essere accompagnate da una certificazione di provenienza
- presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Le carni devono essere fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici che porzionati e presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

I tagli anatomici da cui devono provenire sono: lonza, carrè e polpa di coscia.

I tagli devono essere privi di grasso di copertura, avere uno stato fisico di refrigerazione (2-4°C), presentare requisiti di igienicità e toelettatura, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che deve riportare: la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

Prodotti avicunicoli refrigerati

Caratteristiche generali:

Per la definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. modd.).

Tutte le carni devono essere di classe A.

Le carni utilizzate debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

I tagli di pollame debbono essere: integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporczia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di conguagli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Le carni debbono provenire da animali allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta normativa. Le carni devono presentare bollatura sanitaria in conformità dell'allegato I, capitolo XII del citato D.P.R.. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

Confezione ed imballaggio.

I prodotti avicoli devono essere confezionati in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I prodotti utilizzati per il confezionamento ed imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le cosce, i petti di pollo e la fesa di tacchino devono essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento.

Tipologia prodotti:

- cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- petto di pollo (con forcina): petto senza pelle, con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.
- **fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.**

SALUMI

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a norma del D.Lgs. n°537/92 e successive modifiche.

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- essere confezionati con carni di prima qualità
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi)
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione

- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e al D.Lgs.537/92 e successive modifiche.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 13.02.1990, n. 2. e al D.Lgs.537/92 e successive modifiche.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di coscia del peso medio di 5 Kg , dichiarato non addizionato di fosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M.31/3/1965 e successive modificazioni e D.M.28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al D.Lgs.n°537/92 e successive modifiche.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

- la fetta deve esser compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di dichiarata *provenienza nazionale* e devono essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

Frutta: la frutta fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei prodotti frutticoli

Gennaio: arance, mandaranci, pompelmi, mele pere

Febbraio: arance, pompelmi, mele, pere, banane

Marzo: arance, pompelmi, mele, pere, banane

Aprile: arance, pompelmi, mele, pere , banane

Maggio: pompelmi, banane, pere , fragole, lamponi, ciliegie, prugne

Giugno: albicocche, ciliegie, fragole, fichi, pere, susine, mele

Luglio: albicocche, anguria, ciliegie, fichi, pere, meloni, susine, pesche

Agosto: albicocche, anguria, ciliegie, fichi, pere, meloni, susine, pesche

Settembre: pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

Ottobre: cachi, mandaranci, mele, uva, pere

Novembre: arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

Dicembre: arance, banane, mele, pere , mandarini , cachi

Verdura:

Bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cipolle, fagiolini, finocchi, insalata, indivia, lattuga, patate novelle, patate, melanzane, piselli pomodori maturi e da insalata, porri, prezzemolo, radicchio rosso, radicchio verde, sedano, sedano rapa, spinaci, zucca gialla, zucchine, asparagi.

Caratteristiche generali

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima qualità, di documentata provenienza nazionale (ad esclusione delle banane), commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) essere del tutto privi residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.O.M.M. 42/85 , 18/7/1990 e seguenti;
 - b) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
 - c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e varietà richieste;
 - d) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;
 - e) essere puliti, interi, esenti da odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, nè trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
 - e) essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
-

f) gli ortaggi devono essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, nè presentare perdita di colore e, a seconda della specie e varietà essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

Requisiti particolari dei generi di più largo consumo

Mele, pere e uva

Mele e pere: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere non dovranno essere grumose; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr. e, in ogni caso, non superare i 180 gr.

Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce di muffa, ed essere privi di acini disseccati. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente sul graso e ricoperti della loro pruina.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance)

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata.

In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 150 gr. ed il calibro non dovrà essere inferiore a 6,5 cm. per le arance, e 5 cm. per i mandarini

Non sono ammessi limoni trattati artificialmente con difenile.

Pesche, susine, albicocche, ciliegie.

Pesche: non dovranno superare il peso di 150 gr.

Susine: dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Ciliegie: dovranno essere provviste di peduncolo.

Radici, tuberi e bulbi

Carote

Dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, nè legnose o biforcute, omogenee per diametro; il calibro massimo, rilevato nel punto di massima grossezza, è fissato in 40 mm. ed il peso in 150 grammi.

Patate

Dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

Cipolle

I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Non devono essere trattate con raggi gamma.

Fusti, germogli e foglie

Finocchi

I grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Cavoli verza e cappucci

Dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 e dovranno presentarsi ben serrati.

Spinaci

Per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm.

Lattughe, indivie, scarole

I cespi non dovranno essere aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.

Sedano

Il sedano deve essere :

- sano, cioè privo di attacchi di parassiti animali, fungini o battericidi;
- consistente e turgido, ovvero senza traccia di avvizzimento;
- integro e pulito, in particolare privo di terra;
- esente da danni provocati dal gelo;

Radicchio

La radice dovrà essere tagliata con taglio netto. I cespi, inoltre, dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori

Dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte, di diametro minimo di 11 centimetri, di colore bianco o bianco avorio.

Carciofi

Le brattee centrali dovranno essere ben serrate ed il gambo non dovrà presentare inizio di lignificazione.

Ortaggi a frutti e semi

Pomodori

Dovranno avere la polpa consistente e pochi semi, essere sani, avere un aspetto fresco ed un sapore gradevole.

Zucchine

Dovranno avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7.

Fagiolini

I baccelli dovranno essere turgidi, teneri, senza filo e ben chiusi.

Piselli:

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Fagioli:

Devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non farinosi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Legumi secchi

Fagioli borlotti, piselli, ceci, lenticchie

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

PRODOTTI SURGELATI

Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo quanto previsto dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 110.

PISELLI

Le varietà devono essere quelle specifiche per la surgelazione e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore verde intenso;
- calibro medio;
- sapore caratteristico del prodotto fresco.

SPINACI IN FOGLIA

Devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane e pulite, carnose e con gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione.

Gli spinaci dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà;
- sapore caratteristico del prodotto fresco;
- consistenza carnosa.

FAGIOLI BORLOTTI: devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il colore deve essere uniforme rosato, con striature caratteristiche leggere;
- il sapore deve essere caratteristico dei fagioli borlotti, raccolti non completamente maturi;
- la consistenza deve essere uniforme e tale da consentire tempi di cottura non troppo elevati; le bucce devono essere appena percettibili e i cotiledoni devono avere una leggera pastosità.

ZUCCHINE :devono presentare le seguenti caratteristiche:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate;
- prive di attacchi fungini, di insetti, di malformazioni, di scottature da freddo, di corpi estranei;
- la consistenza deve essere soda;

FAGIOLINI: devono presentare le seguenti caratteristiche:

- accuratamente puliti, mondati;
- privi di attacchi fungini, di insetti, di malformazioni, di scottature da freddo, di corpi estranei;
- la consistenza deve essere soda;

PREPARATO PER MINESTRONE:

Il prodotto deve essere pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti ed altri frammenti. Non deve contenere né coloranti, né conservanti. La composizione deve essere riportata nell'offerta.

PRODOTTI ITTICI

Il pesce di provenienza nazionale o comunitaria, ottenuti in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs 531/92, deve essere di buona qualità, surgelato e congelato, preparato da pesci freschi e commestibili, accuratamente pulito, mondato, privo di lisce, cartilagini, pelle, esente da corpi estranei, senza ghiaccio in superficie, di consistenza soda.

Le tecniche della surgelazione e congelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né presentare sostanze inquinanti o derivanti da cattive tecniche di conservazione.

Le confezioni devono esser conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative .

Bastoncini di pesce (merluzzo): Il prodotto da utilizzare dovrà essere: bastoncini di pesce impanati con pangrattato, non pre -fritti, privi di additivi, con aggiunta di soli oli vegetali, con merluzzo in filetto non sbriciolato. La percentuale di merluzzo dovrà non essere inferiore al 60% (sessantapercento).I prodotti non dovranno presentare un contenuto di TMA (trimetillamina) superiore a 1mg/100g, un contenuto di TVN (basi azotate volatili) superiore a 30mg/100g;

Filetti di nasello , merluzzo, platessa

Il prodotto dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/92.

La temperatura al cuore del prodotto non dovrà essere superiore a - 18°C.La glassatura dovrà essere sempre presente, non superare il 10%, e dovrà formare uno strato uniforme e continuo. L'odore dovrà essere gradevole e divenire apprezzabile dopo avere portato il pesce alla temperatura di 15/20° C.

I filetti non dovranno presentare corpi estranei, residui di sangue (coaguli, ematomi), pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione normale/bruciatura da freddo, attacchi parassitari.
La specie da indicarsi nella fornitura deve essere: Merluzzo (Merlucius merlucius), sogliola (solea vulgaris), platessa (pleuronectes platessa), limanda (limanda limanea).

PRODOTTI DOLCIARI

FETTE BISCOTTATE, FETTE BISCOTTATE INTEGRALI

Le fette biscottate dovranno corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 23.06.1993, n. 283.

Dovranno essere in confezioni da gr. 250-350.

La composizione deve essere riportata nell'offerta.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto dovrà essere conforme ai requisiti di cui alla L. 31.03.1980, n. 139.

GELATI

Dovranno essere confezionati nel rispetto della normativa vigente e con latte fresco pastorizzato.

Durante il trasporto dovrà essere garantita la catena del freddo.

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi:

- gelato tipo biscotto (gusti: fior di latte, cacao, frutta);
- gelato in coppetta (gusti: fior di latte, cacao, frutta);
- gelato tipo mottarello (fior di latte, ricoperto al cioccolato).

Le indicazioni sulle confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente.

TORTA: PLUM-CAKE, CROSTATA, TORTA ALLE MELE, ALLO YOGURT, ALLA RICOTTA

I dolci non dovranno contenere creme, gelatine.

Dovranno essere confezionati con buona tecnica di fabbricazione.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109.

PRODOTTI IN SCATOLA

POMODORI PELATI TIPO "SAN MARZANO"

Devono corrispondere ai requisiti previsti dalla L.10.3.1969 n°96 dal D.P.R. 11.04.1975, n° 428.

I frutti si devono presentare sani, interi, freschi, maturi, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza; inoltre non devono avere subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura.

Devono essere di qualità superiore (art.2,3, D.P.R.n°428/1975) ed in quanto tali il loro peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto.

I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R.n°777/1982 , riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA

Il tonno deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari: devono presentarsi in tranci interi di colore chiaro, non sbriciolati e privi di difetti di odore, sapore e colore.

I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R. n°777/92 , riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti. All'apertura della scatola il pesce dovrà essere completamente ricoperto d'olio e tolto dalla scatola, dovrà conservare per almeno 30 minuti il suo colore senza subire annerimenti o viraggi. Nell'olio di inscatolamento non dovrà rivelarsi presenza d'acqua.

GENERI VARI

OLIVE DENOCCIOLATE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il vegetale immerso nel liquido deve essere il più possibile intatto, non spaccato, nè spappolato.

ACETO DI MELE:

Deve essere prodotto e confezionato secondo quanto previsto dalla L.2.8.1982 n.527.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA:

Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 1/8/90, n. 255

INFUSI (karkadè, thè, camomilla)

I prodotti non devono contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc., inoltre non devono avere sapore ed odore estranei. Le confezioni devono essere integre ed intatte. Ogni sofisticazione è vietata (R.D.n°7045/1890 e art.11 della L.283/62) .THE' DETEINATO: vedi D.M. 12/12/1979

SUCCHI DI FRUTTA:

i succhi devono essere preparati in conformità al del D.P.R. 18/05/1982, N. 489 e successive modifiche; devono essere a base di frutto concentrato (almeno il 50%).

I succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapak mono-dose.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale deve rispondere ai requisiti del D.Lgs 105/92, del D.M. 542/92.

Deve essere naturale, non addizionata di anidride carbonica, confezionata in bottiglie della capacità massima di 250 cc.

ERBE AROMATICHE SECCATE (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate.

Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.
