

COMUNE DI BASSANO DEL GRAPPA
Provincia di Vicenza

CAPITOLATO SPECIALE

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI, INSEGNANTI ED AUTORIZZATI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI I° E II° GRADO DEL COMUNE DI BASSANO DEL GRAPPA (VI) - PERIODO 01.09.2013 – 31.08.2018.

Art. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO

Oggetto dell’appalto è il servizio di ristorazione scolastica con preparazione di pasti caldi presso la cucina centralizzata, sita in Via Travettore 33, e relativa somministrazione a favore degli alunni frequentanti le scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di 1° e 2° grado (di seguito denominate secondarie), situate nel territorio del Comune di Bassano del Grappa (VI), del personale docente e non docente autorizzato.

Il Comune mette a disposizione dell’appaltatore i locali presso l’Istituto tecnico per il turismo e le biotecnologie sanitarie professionale per i servizi comm.li socio sanitari “ G.A.Remondini” in Via Travettore, attrezzati a cucina centralizzata comunale e a mensa self-service con circa 170 posti a sedere.

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente presso la cucina centralizzata comunale, salvo il verificarsi di quanto previsto all’art. 8 e per casi particolari, previa autorizzazione da parte del Comune di Bassano.

Detti locali ed attrezzature potranno essere utilizzate dall’appaltatore, previa autorizzazione specifica da parte del Comune, per la preparazione di pasti per conto terzi con riconoscimento di una royalty di euro 0,50 a pasto, quale quota di ammortamento per l’utilizzo dei locali e delle attrezzature nei periodi extra scolastici.

Le scuole attualmente interessate al servizio sono le seguenti:

SCUOLE DELL’INFANZIA STATALI:

- **S. Eusebio** - Via Marzarotto, 1
- **XXV Aprile** - Via Rivana, 13
- **Cà Baroncello** - Via F.lli Bandiera, 6
- **Monumento ai Caduti** - V.le XI Febbraio, 7
- **Domenico Rico Tessarolo** - San Lazzaro - Via Melagrani, 22

SCUOLE PRIMARIE STATALI:

- **G. Mazzini** - P.le Trento, 10
- **A. Canova** - Via S. Croce, 41
- **A. Campesano** - Via Campesano, 21
- **G. Pascoli** - Viale A. Diaz, 57
- **Gen. Giardino** – Via S. Giovanni Bosco, 36/I
- **IV Novembre** - Loc. Campese, Via IV Novembre, 18

- **XXV Aprile** - Via Rivana
- **A. Gabelli**, Loc. San Eusebio - Via Marzarotto, 1
- **G. Merlo**, Loc. Valrovina - Via B. Lorenzino, 1
- **S. Francesco d'Assisi** - Via Val d'Aosta, 3
- **G. Marconi**, Loc. San Lazzaro - Strada San Rocco
- **Papa Giovanni XXIII**, Loc. Marchesane - Via Rolandi, 37
- **Don M. Cremona** - Via Mons. Gobbi, 6

SCUOLE SECONDARIE STATALI:

- **Istituto Remondini** - Via Tra vettore, 33

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare l'eventuale numero delle sedi scolastiche.

Il numero presunto annuo di pasti è indicato in:

• Pasti Scuole dell'Infanzia	n.	72.920
• Pasti Scuole Primarie	n.	156.520
• Pasti Scuole Secondarie, Insegnanti e Personale Ata – pasto adulto completo \	n.	21.530
• Pasti Istituto Remondini nello specifico:		
- pasti completi	n.	480
- primi piatti	n.	670
- secondi piatti	n.	1.890
• <u>Totale pasti presunti</u>	n.	254.010

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato è indicativo e, pertanto, non impegnativo per il Comune appaltante, essendo subordinato alla programmazione scolastica.

L'aggiudicatario dovrà rapportarsi per l'espletamento del servizio con il referente del servizio ristorazione scolastica del Comune di Bassano del Grappa.

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero totale dei pasti presunti, il prestatore è obbligato ad assoggettarsi alle condizioni contrattuali fino alla concorrenza del quinto - in più o in meno - del numero dei pasti totali contrattuali previsti.

L'aggiudicatario è altresì obbligato a predisporre all'occorrenza pasti e/o servizi, secondo le necessità dell'Amministrazione Comunale anche per utenze diverse, previo accordo tra le parti.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto, salvo diversa disposizione da parte del Ministero della Pubblica Istruzione e/o degli organi didattici e/o dell'Amministrazione Comunale, nei giorni feriali - escluso il sabato - nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica ha per oggetto:

- l'approvvigionamento delle derrate, loro stoccaggio e conservazione;
- la preparazione delle stesse e la cottura del cibo;
- la fornitura dei generi accessori al servizio per tutti i plessi scolastici;
- il trasferimento dei pasti in multirazione, mediante appositi contenitori termici ed il relativo trasporto con veicoli attrezzati, dalla cucina centralizzata ai plessi scolastici di destinazione;
- l'allestimento dei tavoli in tutti i plessi scolastici;
- la porzionatura e la distribuzione dei pasti;

- il riordino dei tavoli e la raccolta differenziata dei rifiuti;
- la pulizia e sanificazione dei tavoli e sedie;
- il lavaggio e sanificazione delle stoviglie tradizionali, ove previste, a mezzo lavastoviglie industriale;
- la pulizia del cucinotto e del locale adibito a lavaggio stoviglie;
- il ritiro ed il lavaggio dei contenitori e la pulizia e sanificazione di tutto quanto utilizzato per il trasporto dei pasti;
- la manutenzione ordinaria dei locali (tinteggiatura compresa), degli impianti e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature del centro cottura ed eventuale loro sostituzione, onde mantenere i locali e gli impianti in perfette condizioni sotto il profilo igienico-sanitario e funzionale;
- il sostenimento dei costi di gestione del centro cottura (consumi di gas, energia elettrica, forza motrice, acqua, telefono, ecc. ecc.) esonerando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo. A tal fine l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese a stipulare i relativi contratti;
- l'onere dovuto a pagamento della tassa di smaltimento rifiuti solidi urbani relativamente al centro cottura comunale;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie presenti presso tutti i plessi scolastici ed eventuale sostituzione delle stesse;
- la fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri e posate ecc) presso i plessi per reintegro.

La pulizia e la sanificazione giornaliera dei pavimenti, dei servizi igienici, dei vetri e/o delle vetrate e delle suppellettili dei locali refettori, nonché la pulizia straordinaria d'inizio e fine anno scolastico, delle vacanze di Natale e Pasqua restano a carico del personale della scuola, operante presso le singole scuole.

I detersivi per il lavaggio delle stoviglie ed i materiali di pulizia e manutenzione devono essere forniti dall'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura, a propria cura e spese, di piatti, posate (compreso cucchiaino) e bicchiere monouso a tutte le Scuole che ne sono sprovviste, indicate nell'elenco di cui al presente art 1) alla voce "stoviglieria a perdere" e per le scuole che per qualsiasi motivo ne siano sprovviste.

In particolare per la scuola primaria Gabelli in località S. Eusebio e per eventuali altre scuole sprovviste di stoviglie il servizio comprende:

- la preparazione e la cottura del cibo;
- il trasporto al plesso in multiporzione;
- la preparazione dei tavoli;
- il porzionamento e la distribuzione dei pasti con stoviglie a perdere – fornite dall'aggiudicatario;
- il riordino dei tavoli;
- la pulizia e sanificazione dei tavoli e sedie;
- il ritiro ed il lavaggio dei contenitori e la pulizia e la sanificazione di tutto quanto utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il servizio, oggetto del presente appalto, deve essere svolto a regola d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.

L'aggiudicatario dovrà inoltre curare l'effettuazione delle seguenti operazioni:

- a) l'aggiornamento e mantenimento del sistema informatico in dotazione dell'Ente.
- b) la registrazione quotidiana, con riepiloghi mensili, dei pasti consumati nei singoli plessi, suddivisi per categorie di utenti (studenti/insegnanti, non paganti, ecc. ecc.)

Restano a carico dell'Ente appaltante le seguenti procedure:

- 1) determinazione annuale delle tariffe del servizio ristorazione a carico degli utenti;
- 2) riscossione delle tariffe mediante sistema informatizzato in dotazione dell'Ente stesso;
- 3) comunicazione giornaliera all'aggiudicatario del numero di pasti degli insegnanti e del personale Ata aventi diritto al pasto gratuito.

Il personale ATA provvederà alla prenotazione quotidiana dei pasti e delle diete nei vari plessi scolastici.

Art. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà una durata di anni cinque con decorrenza dal 1 settembre 2013 fino al 31 agosto 2018.

Il contratto potrà essere rinnovato e /o prorogato, per ulteriori massimo quattro anni, nei limiti della normativa allora vigente, agli stessi patti e condizioni.

L'eventuale rinnovo è, in ogni caso, subordinato a relazione positiva della stazione appaltante.

L'Amministrazione, inoltre, si riserva la facoltà di attivare le opzioni previste dall'art. 57 del D. Lgs 163/2006.

L'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica seguirà il calendario scolastico secondo le date e le cadenze settimanali che saranno comunicate dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune almeno 5 giorni prima dell'inizio ufficiale dell'anno scolastico.

Art. 3 – VALORE DEL PASTO A CARICO UTENTE/COMUNE

Il costo del pasto a carico dell'utente è fissato annualmente dal Comune e riscosso in via anticipata dallo stesso mediante sistema informatizzato in dotazione dell'Ente.

Il Comune pagherà all'aggiudicatario il costo del servizio su presentazione di fattura mensile, corredata da prospetti riepilogativi, riportanti le prenotazioni effettuate dalle singole scuole ed i pasti effettivamente forniti.

Art. 4 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

a) Prenotazione dei pasti:

Ogni mattina in cui sarà attivato il servizio di ristorazione, entro le ore 9.30, il personale ATA incaricato di ciascun plesso scolastico provvederà a comunicare telematicamente al personale della cucina centralizzata il numero esatto dei pasti che dovranno essere consegnati e distribuiti nel giorno.

b) Preparazione e cottura:

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

L'aggiudicatario è tenuto per legge ad uniformarsi al Pacchetto Igiene, Regolamenti CE 178/2002 e 853/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella propria attività di produzione, fasi ed operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli

alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

L'aggiudicatario dovrà, prima dell'inizio del servizio, predisporre il proprio piano di autocontrollo HACCP per tutte le fasi della produzione (ricevimento materie prime, conservazione, ecc, ecc.), confezionamento, consegna dei pasti ai vari plessi, distribuzione, nonché riordino, pulizia e sanificazione delle stoviglie; tale documento dovrà essere validato dal competente Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria ULSS.L. N° 3 e sottoposto a revisione qualora necessario, con la stessa procedura.

Per la preparazione dei pasti l'aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa vigente.

In particolare si richiede:

- ◆ cuocere le verdure al vapore o al forno;
- ◆ cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno;
- ◆ l'aggiunta di olio d'oliva extra vergine o burro avverrà, ove possibile, a cottura ultimata, preferire l'impiego di aromi freschi quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino ed evitare peperoncino, pepe e salse piccanti;
- ◆ preparare il purè con patate fresche;
- ◆ le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite poco prima del momento della distribuzione;
- ◆ somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- ◆ evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- ◆ evitare i soffritti; (sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo).

Non devono essere utilizzati:

- ◆ le carni al sangue;
- ◆ cibi fritti;
- ◆ il dado da brodo contenente glutammato;
- ◆ conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- ◆ residui dei pasti dei giorni precedenti.

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

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

L'orario indicativo di inizio del servizio di distribuzione del pasto, salvo modifiche future in adeguamento all'orario scolastico adottato, è il seguente:

- scuole dell'infanzia e scuole primarie ore 12.00 / 12.30
- scuole secondarie ore 13.00 / 13.30

Personale dell'aggiudicatario dovrà provvedere alla selezione e raccolta dei rifiuti in appositi sacchetti e al trasporto degli stessi nei cassonetti dedicati, posti nell'area esterna a ciascun locale mensa.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'aggiudicatario per le operazioni di lavaggio e di sanificazione.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore);

- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, pulite, selezionate e porzionate a cura dell'aggiudicatario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o oli (come formaggi o salumi).

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

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

c) Trasporto

L'aggiudicatario sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici; il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi appositamente allestiti e igienicamente idonei per il trasporto di sostanze alimentari.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti recipienti chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici, idonei al mantenimento del calore o del fresco, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalle norme vigenti.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singolo plesso dovrà essere accompagnato dal relativo documento di accompagnamento, nel quale dovranno essere indicate la data e l'ora di consegna; il documento dovrà essere sottoscritto al momento del ritiro dal personale addetto alla distribuzione che ne conserverà una copia.

I sopraccitati documenti saranno recapitati ogni fine mese agli Uffici comunali preposti.

Per le consegne dei pasti veicolati, l'aggiudicatario deve dotarsi di appositi automezzi:

- muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80;
- adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo.

I pasti dovranno essere consegnati alle varie scuole tassativamente entro 40 (quaranta) minuti dalla partenza dei furgoni dalla cucina centrale.

Gli orari osservati dai singoli plessi scolastici saranno comunicati per iscritto, all'inizio di ogni anno scolastico, dalle segreterie scolastiche o dal Comune.

L'aggiudicatario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Qualora si verificassero consegne non accettabili (per problemi di qualità, di mancato rispetto del menù previsto o di mancato rispetto del "legame fresco-caldo") oppure presenza di quantità inferiore al numero dei pasti ordinati, l'aggiudicatario dovrà provvedere tassativamente entro 15 minuti dalla segnalazione telefonica alla sostituzione o integrazione dei pasti.

In caso di ritardo o di non rispetto dei termini sopra indicati, il Comune provvederà ad applicare quanto previsto al successivo art. 21 del presente capitolato.

d) Porzionamento, distribuzione e riassetto

Il personale dell'aggiudicatario addetto alla distribuzione deve provvedere, presso ogni plesso scolastico, al:

1. ricevimento dei pasti;
2. preparazione dei tavoli,
3. distribuzione del pasto,
4. riordino e pulizia dei tavoli,
5. lavaggio e riordino delle stoviglie (fatta eccezione per la scuola primaria Gabelli in località S. Eusebio e per tutte le Scuole Secondarie, per le quali vale quanto stabilito dall'art. 1) "stoviglieria a perdere"),
6. pulizia e sanificazione del locale cucinotto e del locale lavaggio stoviglie, ove presenti,
7. raccolta differenziata in idonei sacchetti e al conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti, posti all'esterno dei plessi scolastici, con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Per quanto attiene lo specifico momento della distribuzione del cibo, il personale addetto dovrà rispettare le seguenti modalità di distribuzione nel rispetto delle buone pratiche:

- la distribuzione dovrà avvenire solo in presenza degli utenti;
- il tempo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30-45 minuti;
- il pane deve essere predisposto in appositi contenitori per alimenti;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo poco prima del momento della distribuzione;
- le verdure vanno condite prima del consumo con olio d'oliva extra vergine, sale ed eventuale aceto o limone.

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" (art.12) il personale addetto dovrà seguire la seguente procedura:

- 1) approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto "a dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
- 2) controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni.

In caso di dubbi sulle porzioni da servire o sull'integrità degli involucri, si dovrà contattare immediatamente il responsabile del centro di cottura e non servire la "dieta speciale" .

- 3) consegnare le porzioni sigillate al giovane utente, prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite e sanificate.

Per quanto attiene le operazioni di pulizia e di manutenzione:

- devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP (Reg. CE

852/2004) per i locali del centro di cottura, per i locali delle scuole adibiti al servizio mensa, nonché per i veicoli destinati al trasporto dei pasti;

- devono essere previsti dei protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria di attrezzature e locali.

L'aggiudicatario è tenuto a porre in essere, per il centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti di questo servizio, per ogni scuola servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio - tutte le procedure necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Reg. CE 852/04.

Art. 5 – LOCALI E ATTREZZATURE CENTRO COTTURA COMUNALE E LOCALI MENSA DEI PLESSI SCOLASTICI

In ciascuno dei plessi in cui è attivo il servizio di ristorazione scolastica, il Comune mette a disposizione dell'aggiudicatario:

- un locale mensa;
- un locale per il trattamento delle stoviglie;
- un locale servizio/spogliatoio per il personale di servizio.

L'Amministrazione Comunale per i locali mensa presso i vari plessi scolastici si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei summenzionati locali comporterà.

L'aggiudicatario si farà carico del pagamento delle utenze per la fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono, derattizzazione, e disinfezione e quant'altro sia necessario per il funzionamento del Centro Cottura.

L'aggiudicatario è tenuto ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

Il Comune mette inoltre a disposizione l'arredo dei sopra menzionati locali, una lavastoviglie e le stoviglie necessarie per la distribuzione del cibo.

Per la scuola primaria Gabelli e/o eventuali altre scuole del Comune, soggette ad un diverso regime di fornitura, verrà messo a disposizione dell'aggiudicatario unicamente il locale mensa, con il relativo arredo.

Gli utenti della scuola secondaria "Remondini" utilizzeranno il servizio di ristorazione direttamente presso il self-service, adiacente alla cucina centralizzata, che ha una capienza di circa 170 posti a sedere, in orario da concordarsi con la direzione dell'Istituto "Remondini" all'inizio dell'anno scolastico.

Prima dell'avvio del servizio verrà redatto - in contraddittorio - scuola per scuola e per il centro cottura comunale, l'inventario dei beni e dei locali che verranno messi a disposizione dell'aggiudicatario, il quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente contratto, con l'onere di assicurarne il corretto uso e la buona conservazione.

L'aggiudicatario dovrà inoltre fornire:

- una tovaglietta, anche di carta, per ogni tavolo e almeno un tovagliolo per ogni utente, per ogni giorno in cui è attivo il servizio;
- posate, piatti e bicchieri in materiale plastico monouso per la scuola primaria Gabelli e le scuole secondarie del Comune;
- tutto il materiale di consumo ordinario dei singoli locali mensa scolastici;
- automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari;
- contenitori idonei per il trasporto delle derrate;
- contenitori idonei per il mantenimento in temperatura del cibo in legume fresco-caldo e in legume freddo;
- i detersivi ed i disinfettanti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali e dei materiali;
- sacchi per l'immondizia e/o per la raccolta differenziata.

Oltre alle accurate operazioni di pulizia e sanificazione degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie che verranno effettuate giornalmente, l'aggiudicatario dovrà provvedere a quattro interventi di pulizia straordinaria "a fondo" degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie nel corso dell'anno scolastico, e precisamente: uno all'inizio dell'anno scolastico, uno a Natale e uno a Pasqua nonché uno a fine dell'anno scolastico.

In caso di eventuali guasti alle attrezzature di proprietà del Comune (centro cottura comunale e locali mensa), l'aggiudicatario dovrà darne immediata comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e provvedere alla riparazione o sostituzione.

L'aggiudicatario si assume la responsabilità per i danni arrecati ai locali, agli impianti e alle attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile a normale usura.

I locali, gli impianti e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti, alla scadenza del contratto, perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali ed degli impianti, l'aggiudicatario dovrà riconoscere il relativo risarcimento al Comune.

Al termine del rapporto contrattuale le attrezzature e gli arredi forniti dall'aggiudicatario, in conseguenza del progetto tecnico alla voce "Proposte migliorative al servizio", resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Al termine del rapporto contrattuale, inoltre, le attrezzature del centro cottura e dei plessi scolastici che dovessero essere sostituite dall'aggiudicatario, in conseguenza di rotture etc., resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale (rif. art. 28 del presente capitolato).

Art. 6 – PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione arredi, utensili ed attrezzature in uso è a carico dell'aggiudicatario.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852,853 e 854/2004, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione.

L'aggiudicatario deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 372/1980 concernenti l'idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio, nonché all'adempimento di tutti gli obblighi contributivi, previdenziali, assistenziali ed assicurativi previsti dalla vigente normativa e contrattazione di categoria.

L'aggiudicatario deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro ed è impegnato alla cooperazione ed al coordinamento con la stazione appaltante al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà dell'Amministrazione Comunale; dovrà produrre altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica collettiva.

L'aggiudicatario dovrà provvedere a nominare un responsabile che opererà in loco, in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica, il cui nominativo deve essere comunicato e approvato dal Comune. Il responsabile dovrà possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico-sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante del pasto stesso nonché punto di riferimento sull'andamento del servizio per l'utenza e diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale, preposta a sovrintendere sulla regolarità del servizio

medesimo. Egli dovrà essere a disposizione del servizio continuativamente per 5 giorni alla settimana e pronto ad intervenire in caso di necessità.

L'impiego del personale deve essere sempre adeguato, sia per la qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente.

Il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti agli alunni deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Vanno pertanto evitati ripetuti avvicendamenti del personale suddetto, nel limite del possibile e in accordo con l'Amministrazione appaltante.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e di affiancamento al fine di scongiurare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire immediatamente – anche per assenze di un solo giorno – il personale addetto al servizio nei locali mensa scolastici.

Tutto il personale deve essere in regola con la vigente normativa in merito ai requisiti di idoneità sanitaria.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali.

L'aggiudicatario dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale addetto alla somministrazione deve adottare atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti di bambini ed insegnanti.

Lo stesso deve seguire le indicazioni dell'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'aggiudicatario provvederà, entro tre giorni, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Il Comune potrà richiedere, entro 30 giorni dalla richiesta formale, la sostituzione del responsabile, la cui nomina è sottoposta al preventivo assenso del Comune stesso.

L'aggiudicatario si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, nonché l'applicazione della normativa antifumo.

Art. 7 – CARATTERISTICHE ED UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA

L'aggiudicatario utilizzerà per la produzione dei pasti oggetto dell'appalto, il centro cottura comunale e relativo locale di stoccaggio merci, sito c/o l'Istituto Remondini in Via Travettore, 33 - Bassano del Grappa o altre sedi funzionanti, in regola con la normativa prevista dalla Legge e nel rispetto del presente capitolato.

Il centro cottura sopraccitato è idoneo ed autorizzato per la produzione di pasti da asporto solo ed esclusivamente per il fabbisogno delle scuole del Comune di Bassano del Grappa.

Art. 8– PROGRAMMA D'EMERGENZA

L'aggiudicatario deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro di cottura comunale, fornendo i pasti necessari quotidianamente per tutto il tempo necessario al ripristino della funzionalità della cucina comunale, tramite una propria struttura produttiva alternativa, senza maggiori oneri di spesa per il Comune, garantendo le caratteristiche, qualità dei pasti e gli orari della loro preparazione e consegna, come da presente capitolato.

Il centro di cottura sostitutivo deve essere in attività, con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e dotato di idoneo locale di stoccaggio merci, deve essere ubicato massimo entro 30 km dalla sede municipale del Comune di Bassano, calcolati sulla base del percorso stradale.

Il centro deve corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione presso la competente Autorità Sanitaria Locale.

Art. 9 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

In attuazione del disposto della L. 488/99 e della L.R. 6 dell'1 marzo 2002, per l'espletamento del servizio, oggetto del presente appalto, dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M., prodotti che non contengono O.G.M., prodotti che non contengono sostanze indesiderate individuate all'art. 1, comma 2 della citata L.R.;
- carne bovina etichettata in conformità all'art. 13 del "Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema d'identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine", sottoposta al disciplinare di cui all'art. 16 del medesimo regolamento;
- pasta, pane con farina biologica, yogurt alla frutta, latte intero, fette biscottate, pomodori pelati, orzo perlato, ceci, fagioli borlotti, piselli spezzati, provenienti da agricoltura biologica.

Le derrate di tipo biologico dovranno provenire da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/07, 889/08 e successive modificazioni e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali del 27/11/2009.

I prodotti biologici devono quindi essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento secondo il regolamento (ue) n. 271/2010.

- gli altri alimenti destinati ad integrare il menù, in aggiunta - non in alternativa - a quelli qui sopra indicati dovranno essere strettamente conformi alle tabelle merceologiche prodotte in fase di gara;
- carni non bovine e prodotti ittici dovranno essere conformi a quanto disposto dall'art. 3, comma c) della L.R. 6/2002.

L'aggiudicatario è tenuto ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibili all'Amministrazione Comunale le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche oltre ai documenti di acquisto delle derrate e ad ogni informazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

L'aggiudicatario è tenuto, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a fornire le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le fatture di acquisto di prodotti tipici e tradizionali, a denominazione protetta e provenienti da agricoltura biologica ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

E' fatto carico all'aggiudicatario il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.

Per tutto quanto non espressamente previsto si fa riferimento alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto – Seconda Edizione ottobre 2008.

Art. 10 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche devono essere strutturati su 4 o 5 settimane e seguiti dall'aggiudicatario in base alla stagionalità dei prodotti.

La composizione del menù per tutti gli alunni, insegnanti ed autorizzati sarà:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno di verdura cotta o cruda
- piatto unico con contorno di verdura
- pane comune, ai cereali, integrale e a basso contenuto di sale;
- frutta fresca di stagione
- sono previste rotazioni di piatti vari

La frutta può essere sostituita (previa approvazione del menù da parte del Servizio Nutrizionale dell'Azienda ULSS n°3) con yogurt (una volta alla settimana) o dolce da forno come integrazione del "piatto unico".

Per i bambini delle scuole dell'infanzia è prevista la somministrazione della merenda di metà mattina, (gallette di riso o altro cereale, cracker senza sale in superficie, panini all'uva, biscotti, fette biscottate, frutta, succhi di frutta) il cui costo è compreso nel prezzo unitario del pasto, offerto in sede di gara.

Il menù dovrà essere corredato di ricette dettagliate da cui risultino le materie prime impiegate e la loro provenienza.

Come alternativa al pasto classico (1° e 2° piatto) potrà essere fornito il "piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a coprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale piatto deve essere comunque accompagnato dal contorno di verdura, da frutta, o dolce, o yogurt.

Il menù dovrà essere programmato su quattro o cinque settimane e/o 1 o più cicli privilegiando la stagionalità della frutta e della verdura disponibili.

In casi particolari, l'aggiudicatario dovrà inoltre confezionare menù specifici (diete speciali) a seguito di prescrizioni mediche documentate, come precisato all'art. 12.

L'Amministrazione Comunale, previo parere positivo del preposto Servizio dell'Azienda ULSS. N° 3, ha facoltà, nel rispetto delle tabelle dietetiche di cui all'art. 11, di apportare modifiche o variazioni al suddetto menù senza che l'aggiudicatario possa recriminare alcuna maggiorazione del costo.

Dovrà essere prevista una differenziazione del menù e grammature per classi di età come previsto dalle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto edizione 2008.

L'aggiudicatario dovrà fornire su richiesta dell'Amministrazione la descrizione analitica delle ricette con percentuali dei singoli prodotti.

L'aggiudicatario per la formulazione del menù e per ogni successiva variazione dovrà ottenere la validazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. n. 3, con obbligo per lo stesso di attenersi alle varie prescrizioni.

Art. 11 - TABELLE DIETETICHE

Per la composizione dei pasti dovranno essere in primo luogo osservate le "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con decreto del Dirigente della Direzione Regionale Prevenzione – Regione del Veneto – Seconda Edizione ottobre 2008 e le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicate nella G.U. n. 134 del 11.06.2010.

Inoltre dovranno essere considerate le seguenti raccomandazioni:

- rispetto dei livelli medi di assunzione raccomandati per queste fasce d'età (LARN - I.N.R.A.N.);
- promozione del consumo di frutta, verdure, proteine vegetali e controllo qualitativo della quota lipidica (come da indicazioni dell'I.N.R.A.N.);
- prevenzione del rischio di tossinfezione alimentare eliminando a priori alimenti e modalità di confezionamento ritenuti "a rischio";
- incontrare il gusto della più ampia fascia di utenza possibile;
- scelta molto limitata di preparazioni nelle quali non siano identificabili i componenti;
- predisporre un piano per il monitoraggio degli scarti per una valutazione finalizzata al contenimento degli sprechi.

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi devono essere:

- olio extra vergine di oliva, olio di mais o di girasole e comunque monoseme, burro (solo per preparazioni che ne richiedono l'utilizzo specifico) formaggio grana,
- erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone,
- brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro.

Sarà pertanto escluso ogni altro tipo di condimento (a titolo di es.: glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, oli di palma e di cocco).

La bevanda disponibile è l'acqua potabile di rubinetto; saltuariamente potrà essere fornito succo di frutta al posto della frutta fresca.

Gli alimenti non reperibili allo stato "fresco" possono essere "surgelati", indicativamente ai seguenti prodotti: pesce, fagiolini, piselli, spinaci e verdure per zuppe da utilizzare sempre miste a verdure fresche di stagione.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate secondo quelle che vengono definite "Buone pratiche di produzione" e nel rispetto dei principi essenziali di sicurezza igienica, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione, porzionamento e distribuzione adeguati.

Art. 12 – REGIMI DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E COMUNICAZIONI AL SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

Trattandosi di servizio rivolto alla collettività scolastica, non si potranno accettare richieste di regimi alimentari particolari a meno che non siano giustificati da motivi terapeutici.

Gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico l'esclusione di particolari alimenti, dovranno farne richiesta al Comune tramite l'apposito modulo A dell'Allegato 6 delle Linee guida della Regione Veneto - Seconda Edizione ottobre 2008, corredato di certificato del medico curante (modulo B, del suddetto Allegato 6, con le minime indicazioni necessarie per la dieta speciale ai fini della ristorazione scolastica). Qualora la dieta si protragga per più di un anno l'utente deve ripresentare entro il mese di settembre tutta la documentazione sopra citata.

Per condizioni di patologie permanenti (es. celiachia, favismo ed altro) la prima richiesta sarà valida per l'intero periodo di permanenza a scuola dell'alunno.

L'aggiudicatario s'impegna a preparare per questi utenti delle "diete speciali"; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento etichettate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

Per risolvere casi di particolare gravità l'aggiudicatario potrà utilizzare per la preparazione del pasto dietetico, in accordo con la famiglia interessata, anche alimenti non espressamente previsti dal presente capitolato o prodotti specifici forniti dai genitori.

Saranno valutate di volta in volta eventuali richieste scritte da parte degli utenti di pasti alternativi motivati da esigenze etniche e/o religiose e/o altre esigenze specifiche (ad es. vegetariano). L'Amministrazione, per le richieste accolte, comunicherà all'aggiudicatario le eventuali diete dei pasti alternativi da fornire agli utenti.

Art. 13 – APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

L'aggiudicatario dovrà accettare dai propri fornitori esclusivamente prodotti conformi al Pacchetto Igiene, Regolamenti CE 178/2002 e 852-853-882/2004.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nel centro cottura devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazioni.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione. E' quindi necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione:

- verdura fresca: T° inferiore a +9/+10°C;
- salumi e formaggi stagionati: T° inferiore a +6°/°7°C;
- uova: T° inferiore a +4°C;
- latte pastorizzato: T° inferiore a +4°C;
- latticini freschi: T° inferiore a +4°C;
- carni bovine, suine, ecc.: T° inferiore a +4°C;
- pollame, conigli: T° inferiore a +4°C;
- alimenti già cotti: T° inferiore a +4°C;
- alimenti surgelati T° inferiore a -18°C.

Art. 14 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Gli utenti corrisponderanno le somme per il servizio di ristorazione scolastica all'Amministrazione Comunale mediante sistema informatizzato in dotazione della stessa.

L'aggiudicatario fatturerà al Comune il costo del servizio calcolato moltiplicando i prezzi unitari differenziati secondo le varie tipologie di pasti per il numero dei pasti somministrati.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti dell'aggiudicatario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti.

Art. 15 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicatario è tenuto a versare una cauzione, a garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali. Tale cauzione è costituita da una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale (I.V.A. esclusa). Detta garanzia potrà essere o una fideiussione bancaria o assicurativa.

Qualora sia prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o rilasciata da Intermediari finanziari iscritti nell'elenco di cui all'articolo 107 del D.Lgs. 385/93, essa deve contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, l'operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante entro 15 giorni e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile.

La cauzione definitiva verrà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 75 % dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della

preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore di un documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al 25% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente. Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna del documento attestante l'avvenuta esecuzione costituisce inadempimento del garante nei confronti del soggetto per il quale la garanzia è prestata.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che sarà libera di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Inoltre, l'Appaltatore avrà l'obbligo di adeguare proporzionalmente la cauzione definitiva, nel caso di eventuale affidamento del servizio successivamente alla scadenza del contratto o di eventuale attivazione di opzioni contrattuali.

Art. 16 - DOMICILIO LEGALE

L'aggiudicatario è tenuto ad eleggere domicilio legale a Bassano del Grappa.

Art. 17 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO ED OBBLIGHI CONTRATTUALI

Nel termine che verrà fissato dalla stazione appaltante il soggetto risultato aggiudicatario, pena la decadenza del contratto e conseguente incameramento della cauzione, dovrà presentare:

- 1) la documentazione eventualmente richiesta dalla stazione appaltante.
- 2) la cauzione definitiva, a norma dell'art. 15 del presente capitolato speciale d'appalto.
- 3) copia della polizza assicurativa di cui all'art. 24 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal Dirigente competente e dal rappresentante, delegato alla firma, del soggetto aggiudicatario.

Ove il termine fissato dall'Amministrazione Comunale non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno con rivalsa delle spese e con facoltà della stessa di procedere all'aggiudicazione del secondo in graduatoria.

ART. 18 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, tasse, imposte, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto sono a carico esclusivo dell'aggiudicatario, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In caso di mancato versamento, ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, l'Amministrazione tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo addebitato nella prima fatturazione.

ART. 19 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

A partire dall'inizio del secondo anno scolastico, l'aggiudicatario potrà chiedere che i prezzi vengano adeguati corrispondentemente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'ISTAT (mese di agosto). Parimenti si procederà per gli anni successivi, anche in caso di rinnovo, proroga o di attivazione di opzioni contrattuali.

Art. 20 - VARIAZIONI DEL CONTRATTO

Nel corso di vigenza del presente contratto, potranno essere comprese nel servizio scuole diverse da quelle elencate nel precedente articolo 1), purché situate nel Comune di Bassano del Grappa; parimenti scuole già incluse nell'appalto potranno esserne escluse.

Art. 21 – PENALI

Considerata la giovanissima età degli utenti e l'importanza del servizio appaltato, nell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, l'Amministrazione si rimette alla correttezza professionale dell'aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

Eventuali deficienze o carenze del servizio verranno contestate all'aggiudicatario in forma scritta e lo stesso dovrà procedere nei limiti secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'aggiudicatario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito l'entità delle penali da applicare per le seguenti tipologie di inadempienza:

Standard merceologici

Euro 300,00 per:

- mancato rispetto standard previsti dalle tabelle merceologiche;
- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- fornitura di prodotti non conformi a quanto stabilito all'art. 9;

Quantità

Euro 300,00 per:

- non corrispondenza del numero dei pasti ordinati;
- mancata consegna di una portata;
- mancato rispetto delle grammature;

Euro 800,00 per:

- totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico;

Rispetto del menù

Euro 300,00 per mancato rispetto del menù;

Euro 500,00 per mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali;

Tempistica

Euro 300,00 per:

mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto;

Personale

Euro 1.000,00 per :

- mancata sostituzione del personale non idoneo nei termini previsti dall'art. 6 del presente capitolato;
- mancata immediata sostituzione di personale temporaneamente indisponibile;

Igienico- sanitari

Euro 600,00 per:

- Rinvenimento di corpi estranei ed inorganici nelle preparazioni;
- Grave inadempimento in merito alla pulizia dei locali;

- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili;
- Inadeguata igiene degli automezzi;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nell'elenco ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da Euro 250,00 a Euro 1.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico si potrà addivenire alla risoluzione del rapporto contrattuale.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sugli eventuali corrispettivi maturati a carico dell'Amministrazione Comunale ovvero sul deposito cauzionale.

Art. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dal precedente art. 21, nel modo e nelle forme di legge, alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, anche nei casi seguenti:

- a) motivi di pubblico interesse;
- b) frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale, nonché fallimento;
- c) violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione Comunale;
- d) sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, salvo che per cause di forza maggiore;
- e) impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
- f) continua violazione delle disposizioni concordate con il responsabile del servizio e loro effettuazione fuori dai tempi convenuti;
- g) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- h) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile, tenendo indenne l'aggiudicatario delle spese sostenute e del mancato guadagno.

L'Amministrazione, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, potrà interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dall'originario aggiudicatario.

L'aggiudicatario può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili allo stesso, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Il Comune potrà recedere unilateralmente, per ragioni di pubblico interesse, in qualsiasi momento. In tal caso l'aggiudicatario avrà diritto di percepire esclusivamente i corrispettivi relativi alle prestazioni effettuate fino al momento della comunicazione del recesso da formalizzare a mezzo di lettera raccomandata, rinunciando lo stesso a qualsiasi pretesa di indennizzo e/o risarcimento e/o rimborso ad alcun titolo.

Il Comune potrà recedere, con preavviso di tre mesi, nel caso in cui non ci sia disponibilità adeguata di fondi a Bilancio.

Art. 23 – CONTROVERSIE – COMPETENZA TERRITORIALE

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale, nel disciplinare e nel contratto si farà riferimento alle norme del Codice Civile e alle norme che regolano la materia.

In caso di controversia, competente a giudicare sarà il foro di Bassano del Grappa.

Art. 24 – RESPONSABILITÀ' ED ASSICURAZIONE

L'aggiudicatario risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi ed a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo.

L'aggiudicatario è responsabile per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'assunzione, da parte degli utenti, dei pasti forniti.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse derivassero all'Amministrazione od a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario sarà tenuto a produrre, prima di iniziare il servizio, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione definitiva di cui all'art. 15, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, utenti e persone incaricate al controllo del servizio della ristorazione scolastica, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, con i seguenti massimali:

- Euro 2.000.000,00 per danni a cose;
- Euro 4.000.000,00 per danni a persone.

Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa in conseguenza della consumazione dei pasti.

L'esistenza di tale polizza non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia della polizza verrà presentata al Comune prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

Il Comune di riserva in qualsiasi momento di richiedere la prova dell'avvenuto pagamento del premio e l'eventuale aggiornamento dei massimali, se giudicati insufficienti.

Il Comune si ritiene comunque esonerato da ogni qualsiasi responsabilità per incidenti e danni che dovessero subire terzi ed il personale, incaricato dall'aggiudicatario, a seguito del funzionamento della cucina centralizzata, nonché per la preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Art. 25 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB-APPALTO

Resta vietato all'aggiudicatario, sotto pena di risoluzione del contratto e di incameramento della cauzione, la cessione del contratto a terzi e il sub-appalto totale o parziale del servizio.

Nel caso la cessione o sub-appalto avesse comunque luogo essa resterà priva di effetto alcuno per l'Amministrazione, e costituirà comunque causa di risoluzione, con obbligo, da parte dell'aggiudicatario del risarcimento dei danni.

Art. 26 – FATTURE E PAGAMENTO

Le fatture – con evidenziate le singole voci di addebito – dovranno essere emesse mensilmente dall'aggiudicatario.

Le fatture saranno accompagnate dai riepiloghi mensili dei pasti effettivamente somministrati, suddivisi per plesso scolastico.

Il pagamento delle fatture avverrà, previa verifica dell'effettività e regolarità delle prestazioni, in termini di qualità, quantità, tempestività, ecc. e nel rispetto delle modalità specificate nel presente capitolato. Per questa verifica il Comune di Bassano del Grappa si riserva almeno 30 giorni di tempo dalla data di ricezione della fattura e precisa che l'acquisizione del Durc rientra tra le verifiche per attestare la regolarità della prestazione.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla suddetta verifica delle prestazioni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni circa l'ammontare.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato a carico dell'aggiudicatario al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo potrà essere detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico dell'aggiudicatario e quant'altro dallo stesso dovuto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di concordare con l'Aggiudicatario modalità specifiche di pagamento in relazione ai pasti erogati agli alunni degli Istituti Secondari di secondo grado compreso l'Istituto Remondini.

Art. 27 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato il Comune, oltre a quanto fin qui precisato, si impegna:

- al pagamento delle utenze per la fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro sia necessario per il funzionamento dei locali mensa presso tutti i plessi scolastici;
- alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a Centro Cottura;
- alla disinfezione dei locali mensa e annessi presso tutti i plessi scolastici.

Art. 28 - ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Sono a carico dell'aggiudicatario, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato, i seguenti oneri:

- il pagamento delle utenze per la fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro sia necessario per il funzionamento del Centro Cottura;
- la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a Centro Cottura;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature del Centro Cottura ed eventuale sostituzione delle stesse;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie presenti presso tutti i plessi scolastici ed eventuale sostituzione delle stesse;
- pagamento dei canoni di manutenzione e assistenza e pagamento dei costi accessori e di eventuali servizi aggiuntivi del sistema informatico per la gestione dei pasti in dotazione dell'Amministrazione

Comunale (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: sistema di pagamento multicanale accessibile a tutta l'utenza - R.I.D., postazioni presso esercenti, pagamento via web con carta di credito - e invio di sms informativi);

- l'eventuale inserimento nel sistema informatico dei dati dei nuovi iscritti alla mensa all'inizio di ogni anno scolastico su richiesta dell'Amministrazione.

- preparare in maniera idonea e conservare le eccedenze alimentari di pasti completi, frutta e pane per consentirne il prelievo da parte del gestore della mensa serale sita presso la struttura comunale denominata "Casa San Francesco";

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;

- l'adozione, nello svolgimento dell'attività, dei procedimenti e della cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi;

- le imposte, tasse e tariffe comunque derivanti dall'assunzione del servizio;

- disinfezione dei locali del Centro Cottura;

- l'aggiudicatario dovrà essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato;

- l'aggiudicatario dovrà porre in essere un programma di interazione e comunicazione con gli utenti che si affianchi all'ordinario raccordo tra Comune e cittadini, in merito alle dinamiche e alle problematiche connesse con l'espletamento del servizio;

-per consentire al Comune l'applicazione del Reg. CEE 2707/2000, riguardante il recupero del contributo CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari consumati nelle mense scolastiche, l'aggiudicatario è tenuto a fornire all'Amministrazione Comunale, o a soggetto appositamente incaricato, i documenti necessari ad attuare tutti i comportamenti che verranno prescritti a tal fine.

Art. 29 - GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato dal personale delle scuole e/o dagli alunni, l'aggiudicatario sarà preavvertito dal Comune almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso.

In caso di sciopero, indetto dal personale dipendente dell'aggiudicatario, tale da impedire l'effettuazione del servizio, l'Amministrazione deve essere avvisata almeno 24 ore prima.

In questo caso l'aggiudicatario deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S. n° 3.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'aggiudicatario dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. Se l'emergenza si protrae oltre due giorni l'insorgenza del fatto, l'aggiudicatario deve attivare il centro di cottura alternativo.

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

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito all'aggiudicatario delle spese a tale scopo sostenute dal Comune.

Si intendono, comunque, qui letteralmente trascritte le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Art. 30 – OSSERVANZA DELLE NORME CONTRATTUALI IN MATERIA DI LAVORO

L'aggiudicatario dovrà osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, sicurezza, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori.

L'aggiudicatario dovrà in ogni momento, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Tutto il personale dovrà essere iscritto a libro paga dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di lavoro della Categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

L'aggiudicatario assicurerà al proprio personale dipendente i diritti previsti nel contratto di categoria e nello statuto dei lavoratori.

L'aggiudicatario subentrante nell'appalto è tenuto al rispetto delle norme previste del C.C.N.L.L. del settore Pubblici Esercizi, allo scopo di garantire al personale dipendente del gestore uscente la continuità e le condizioni di lavoro.

Art. 31 – CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prestazioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dall'aggiudicatario.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre che le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste nell'art. 21, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 32 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si informa che tutti i dati forniti dall'aggiudicatario saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione dell'appalto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico per le finalità del rapporto medesimo.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi illegittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

Art. 33 – RINVIO A NORMATIVA VIGENTE

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia e in particolare alle Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto Seconda edizione ottobre 2008 e alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica pubblicate nella G.U. n. 134 del 11.06.2010.

Art. 34 – SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY

Il personale dell'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e della deontologia

professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'aggiudicatario s'impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Art. 35 - AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati l'aggiudicatario deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Pacchetto Igiene, Regolamenti CE 178/2002 e 852-853-882/2004.

Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica la cucina centralizzata deve essere dotata di abbattitori di temperatura, dimensionati alle capacità produttive del centro cottura.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

L'aggiudicatario deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale, prima dell'inizio del servizio.

La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- 1) il centro di cottura di produzione dei pasti;
- 2) i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare, presso i locali di somministrazione del pasto veicolato, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere a tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- a) controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- b) riassetto dei locali al termine della somministrazione;
- c) pulizia e sanificazione dei locali mensa;
- d) manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la ristorazione.

Pertanto, presso le scuole ove il servizio è fornito, dovrà essere previsto un piano nel quale siano riportate - per iscritto - le procedure adottate e raccolte le registrazioni, effettuate a cura del personale incaricato.

Art. 36 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario deve rispettare gli standards di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. E agli standard migliorativi offerti in fase di gara.

L'aggiudicatario è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e i documenti di trasporto in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

L'ingresso nei locali della cucina centralizzata, dei magazzini e dei frigoriferi, è riservato al personale dell'aggiudicatario.

La vigilanza sui servizi compete ai funzionari dell'Amministrazione Comunale e dell'Azienda ULSS N° 3 per tutto il periodo del contratto, con la più ampia facoltà di accesso 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.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere, anche a m/o funzionari all'uopo incaricati, a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel centro di cottura che nei terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

E' altresì consentito l'ingresso ai locali, previa autorizzazione comunale, ai rappresentanti designati dal Comitato di Ristorazione Scolastica come specificato nel disciplinare di tale comitato, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Il Comune invierà, in via preliminare, all'aggiudicatario un elenco nominativo delle persone autorizzate ad accedere ai locali, oggetto d'appalto, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'aggiudicatario, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

In particolare, si prevedono 3 tipi di controllo:

- a) controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dai Servizi Veterinari dell'U.L.S.S. N. 3 ;
- b) controllo tecnico-ispettivo svolto dai funzionari comunali realizzato attraverso analisi sensoriali, controlli temperature, ecc.
- c) controllo sul funzionamento del servizio da parte del referente del servizio di ristorazione scolastica o da altro funzionario, incaricato dal Comune;

I controlli sopra indicati devono avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla struttura e alle mense. Le persone autorizzate, per accedere ai locali, devono indossare camici e cuffie, messi a disposizione dall'aggiudicatario.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art. 21, l'Amministrazione potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

L'aggiudicatario è tenuto a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

Art. 37 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dall'aggiudicatario come responsabile del servizio è tenuto - ogni giorno in cui sia attivo il servizio - a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, conservati a +2/4°C per 72 ore, muniti di etichetta indicante:

- la natura del contenuto;
- la data di produzione;
- il nome del cuoco responsabile della preparazione

e recante la seguente dicitura: "Campionatura rappresentativa del pasto per ristorazione scolastica del Comune di Bassano".

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 38 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni.

Allegato A

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI E GRAMMATURE

Premessa:

Per l'acquisto, fornitura, conservazione e manipolazione delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti per le scuole del Comune di Bassano e le relative grammature per tipologia d'utente dovranno essere osservate le **“Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”** della Regione Veneto - Seconda Edizione ottobre 2008.

Per questo motivo il presente elenco rappresenta gli standards minimi di qualità che l'Amministrazione Comunale di Bassano del Grappa richiede nella fornitura delle derrate necessarie per l'espletamento del servizio:

- le materie prime devono essere di **“prima qualità”**, così come definita dalle normative vigenti e dal progresso tecnologico in campo alimentare, sia sotto l'aspetto igienico che nutrizionale;
- le caratteristiche vanno adeguate automaticamente agli eventuali nuovi parametri indicati dalla normativa nazionale o comunitaria;
- le merci da fornire sono quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nei menù concordati con l'Azienda ULSS n° 3;
- l'Ente si riserva l'insindacabile facoltà di apportarvi delle variazioni ove in tal senso giungano indicazioni dall'utenza, organizzata o meno;
- le merci devono essere senza additivi, ad eccezione di quelli veramente indispensabili per la tutela della Salute Pubblica.

All'atto di presentazione della relazione tecnica e allegata alla stessa, e comunque nel momento dell'individuazione successiva di nuovi prodotti o fornitori, il concorrente avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime.

Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, l'aggiudicatario dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune e potranno essere autorizzate limitate deroghe.

L'aggiudicatario è tenuta ad inviare, prima dell'inizio del servizio, all'Amministrazione Comunale l'elenco dei fornitori e comunicherà in seguito ogni variazione.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'aggiudicatario sono:

- fornitura regolare e a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto offerto in fase di gara e richiesto nel capitolato e nel pieno rispetto di quanto indicato nelle schede tecniche, presentate dal concorrente;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;

- termine minimo di conservazione, o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc...);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc...);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- trasporto in regime di temperatura controllata secondo quanto previsto dal D.Lgs 327/80

La bevanda disponibile è l'acqua potabile di rubinetto.

CARNI

La carne bovina, suina, di pollo, di tacchino ecc. deve essere fresca refrigerata e di prima qualità, priva di additivi (decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Carni bovine fresche o congelate

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato), o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CEE, preferendo i bovini allevati e macellati in Italia;
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto con curabilità residua di almeno 20 giorni. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- l'etichetta, come indicato nella circ. MIPAF n°5 del 15/10/2001, deve recare le seguenti informazioni obbligatorie:
 - denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
 - stato fisico: congelato o fresco;
 - "da consumarsi entro..";
 - modalità di conservazione;
 - data di confezionamento;
 - numero che identifica l'animale o il lotto di animali;
 - stato e numero di approvazione dell'impianto di macellazione;
 - stato e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento;
 - stato di nascita degli animali;
 - stato/i di ingrasso degli animali;
 - le carni congelate dovranno essere trasportate in conformità alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenere per tutta la durata del trasporto ad una temperatura

< o uguale di 15°C; le carni fresche dovranno essere trasportate a temperature e congelate allo stato di refrigerazione a + 4°C;

deroghe per le carni macinate.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E oppure U, classe di stato di ingrassamento 3 (medio).

Tipologia dei tagli: la carne disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, deve essere fornita nei seguenti tagli anatomici: scamone, fesa interna, fesa esterna, noce, muscolo, girello.

Carni suine fresche

Condizioni generali:

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme di legge e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;

Deve essere specificata la provenienza.

La carne deve altresì:

- provenire da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Le carni suine fresche dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temperatura < o uguale + 4°C

Tipologia dei tagli: la carne suina fresca, disossata deve esser fornita esclusivamente nei tagli denominati: lonza e fetta.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino un'accentuata frollatura o una eccessiva umidità;

Carni fresche di provenienza nazionale: carni avicunicole

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme di legge.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti a terra nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile.

Carni macinate fresche refrigerate

Potranno essere utilizzate carni già macinate, prive di additivi, confezionate sottovuoto e provenienti da laboratori riconosciuti ai sensi del D.P.R. 3.8.98 n. 309.

Preparazioni di carni surgelate

Potranno essere utilizzate preparazioni di carni, come hamburger o polpettine, surgelate conformemente al D. L.vo 27.1.92, n. 110, e successive modifiche in laboratori riconosciuti ai sensi del D.P.R. 3.8.98 n. 309.

Possono essere utilizzate carni surgelate e/o congelate per far fronte ad eventuali impreviste necessità, aventi data di confezionamento/congelamento non antecedenti a tre mesi dal loro utilizzo, osservando scrupolosamente le garanzie sulla qualità nonché sulle modalità di trasporto, conservazione, scongelamento prima della preparazione e comunicandone informazione preventiva all'Amministrazione Comunale.

SALUMI

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere:

- di prima qualità, esclusivamente di coscia, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato monosodico, né caseinati, né lattati, né proteine vegetali (soia);
- di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti);
- avere carni di colore rosa-chiaro, compatte;
- grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Prosciutto crudo di Parma Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto a stagionatura ultimata (dai 10 ai 12 mesi) sono:

- forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa de femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);
- peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;
- colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli Dop

Deve essere conforme al disciplinare di produzione.

Le specifiche caratteristiche merceologiche a stagionatura ultimata sono:

- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino);
- la tenerezza al taglio;
- la presenza della parte grassa perfettamente bianca, in giusta proporzione col magro, di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;

- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal prescritto periodo di stagionatura.

UOVA

Uova fresche

Devono essere di categoria A, fresche e selezionate,

- con guscio integro, e pulito;
- camera d'aria non superiore a mm 6 immobile;
- albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso;
- tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.
- Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:
 - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
 - il numero distintivo del centro d'imballaggio;
 - la categoria di qualità e di peso;
 - il numero delle uova imballate;
 - il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
 - la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;

le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Uova pastorizzate

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate, non contenenti altri prodotti alimentari o additivi. Le confezioni devono presentarsi integre.

PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane fresco

Dovrà essere prodotto unicamente con farina di produzione biologica, di puro grano tipo "O" con l'eventuale aggiunta di strutto o olio di oliva, fornito giornalmente, fresco, in pezzature di 40-50 g con formati assortiti.

Potrà essere richiesta una quota di pane denominato "integrale".

Il contenuto in acqua e le caratteristiche dovranno essere quelle previste dalla legge n° 580/67.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera; dovrà risultare ben cotto.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti o contenitori idonei per il trasporto di alimenti
- assicurando il rispetto delle norme di corretta prassi igienica.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, di porosità regolare, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

Pizza Margherita

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie di acciaio inox tipo Gastronorm.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra/sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare tracce di ruggine né fessurazioni o scalfitture.

La pizza deve provenire da cottura diretta con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati anche limitatamente alla sola base della preparazione.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Crackers non salati

Devono essere conformi all'art.1 del DPR 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli, devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali monose con esclusione di olio di palma e di cocco (preferibilmente olio extra vergine di oliva) lievito naturale, sale.

Fette biscottate

Devono essere conformi all'art.2 del DPR 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.

Fette biscottate non zuccherate, senza conservanti.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extra vergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

CEREALI E DERIVATI

Pasta prodotta con semola di grano duro di provenienza biologica

Dovrà essere prodotta completamente con semola di grano duro di provenienza biologica.

La biologicità del prodotto dovrà essere garantita, in etichetta, da uno degli enti certificatori previsti dalla legge. La pasta, di provenienza nazionale, prodotta con semola di grano duro biologica potrà eventualmente essere utilizzata per preparazioni in brodo.

Dovrà avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. La detenzione di confezioni aperte è accettata per non più di 30 giorni e solo se l'involucro originale attestante la provenienza biologica del prodotto viene allocato all'interno di contenitori chiusi.

L'impiego di pasta prodotta con semola di grano duro di provenienza biologica dovrà essere comprovato dalla copia dal documento di trasporto attestante le caratteristiche del prodotto e i quantitativi ordinati.

Farine di frumento – farina di mais

Le farine di frumento devono avere le caratteristiche previste dalla L. 580/67 e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti, o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D. Min San. n° 172 del 6/4/98.

La farina di mais deve essere conforme alla L. 580/67.

- Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109/92.
- Il prodotto non deve presentarsi contaminato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Riso

Deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il riso dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore e sapore sgradevoli, impurità (granelli, corpi estranei, insetti); non dovrà essere né alterato né avariato; dovrà infine, resistere alla cottura per almeno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

PASTE RIPIENE

E' consentito l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti ecc.. freschi, surgelati o confezionati in atmosfera modificata, aventi le caratteristiche previste dalla legge e richieste dal presente capitolato.

Ingredienti del ripieno: ricotta, spinaci, prosciutto crudo.

Per l'imballo e il confezionamento si richiama il DPR 777/82, e successive modifiche ed integrazioni, il D.Lgs. 109/92 e le altre norme vigenti in materia.

L'etichetta deve riportare la data di scadenza, il nome dell'azienda produttrice, il bollo CEE per i prodotti a base di carne.

PRODOTTI DEL PASTIFICIO SURGELATI O CONGELATI

Gnocchi di patate

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina/semola di frumento, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto delle normative vigenti.

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Pasta per lasagne

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Latte pastorizzato fresco

Il latte intero fresco pastorizzato deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Latte U.H.T.

Potrà essere utilizzato solo per preparazioni culinarie (salse, creme, puré,...).

Il latte UHT, parzialmente scremato, deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Yogurt biologico alla frutta

Prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle normative vigenti.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Non devono contenere polifosfati.

Devono comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in vigore.

Tipologia dei formaggi da taglio: asiago, latteria dolce, mozzarella, certosino o stracchino, fontina, caciotta, montasio, crescenza.

Grana Padano Dop

Il formaggio da condimento deve essere grana padano.

Deve essere conforme al disciplinare di produzione e chiaramente identificato dal marchio impresso a fuoco sullo scalzo del "Consorzio di tutela Grana Padano".

Deve essere sempre di prima qualità. Deve avere stagionatura di 18-24 mesi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La scelta del prodotto sarà effettuata preferibilmente tra le verdure di stagione e di provenienza nazionale.

I prodotti forniti dovranno essere classificati di I° categoria.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente in materia, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sulla G.U. n° 57 del 30.08.1990 e successive modifiche ed integrazioni.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;

Dovranno presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati; non sono invece accettate altre modalità di conservazione.

Le carote, i piselli ed i fagiolini devono essere di 1° categoria.

I finocchi devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%.

Gli imballaggi devono sempre riportare le seguenti indicazioni esterne:

- identificazione dell'imballatore e/o speditore;
- prodotto se non visibile;
- varietà e tipo;
- categoria;
- calibro (se richiesto dalle norme);
- zona di produzione.

La frutta di stagione preferibilmente nazionale deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Le forniture devono riportare nel documento di trasporto la specie, la provenienza della merce, il peso netto ed il peso lordo.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente in materia.

Frutta fresca prodotta da agricoltura biologica

(ex L.R. 24/90 e Reg. CEE n. 2092/91)

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione e deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente e adatta al pronto consumo, o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei;
- non devono presentare attacchi di parassiti,
- devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma.
- devono essere uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Succo di frutta

Si richiede succo di frutta a base di frutto concentrato non zuccherato ai sensi della legge n° 489 del 18 maggio 1982.

PRODOTTI SURGELATI e CONGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati o congelati devono essere conformi alle normative vigenti e presentare la miglior qualità tecnologica di trasformazione, intesa come velocità di congelazione al fine di favorire la formazione di microcristalli nell'alimento.

In particolare si ricorda:

- di far riferimento al D.Lgs. 109/92 e al D.Lgs. 110/92 per quanto riguarda l'etichettatura ed il confezionamento;
- le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le stesse risultino alterate.
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la shelf-life, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione.
- il prodotto deve essere conforme alle norme dell'Unione Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali scongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C. I prodotti devono giungere ai centri di cottura ancora in perfetto stato di congelazione.

Gli alimenti non reperibili allo stato “ fresco “ potranno essere surgelati, limitatamente ai seguenti prodotti: pesce, fagiolini, piselli, biette e coste mignon, cuori di carciofo, misto di verdure e verdure per zuppe da utilizzare sempre miste a verdure di stagione.

Prodotti della pesca surgelati o congelati:

- Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Verdure surgelate

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Tipologie richieste:

- · Fagiolini finissimi
- · Piselli
- · Spinaci, biette e coste
- · Zucchine
- · Cuori di carciofo
- · Carote "mignon" ed a rondelle
- Finocchi a quarti
- · Misto di verdure
- · Preparato per minestrone

l'utilizzo di verdure conservate e/o congelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera,(da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE o extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato (sale aggiunto: 1,5 –2%), di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo,tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie, con fasci muscolari integri derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee. All'apertura della scatola devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Non devono essere presenti conservanti.

L'olio di governo deve essere di oliva, limpido, trasparente, di colore giallo con bassa acidità, meglio se di produzione nazionale.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro biologica

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; la consistenza deve essere quella del frutto fresco.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni e insudiciamenti.

Aceto di vino

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23.12.1967.

Olio di oliva extra vergine

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprezibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo", rancidità assente e valore massimo di perossidi uguale a venti (meq.02/kg).

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991.

Anche per la cottura l'olio deve essere esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Olio monosemie (mais, arachide, girasole)

In alternativa all'olio extravergine di oliva, da preferire comunque, potrà essere disponibile ai punti di distribuzione olio monosemie di arachide, di mais o di girasole (solo a crudo).

Dovrà essere disponibile nei punti di distribuzione in alternativa all'olio extravergine di oliva.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legislazione vigente.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme previste dalla legge. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie. Il prodotto deve essere di origine nazionale.

Requisiti compositivi:

- acqua: 1,38%
- sostanza grassa: 87,95% (non inferiore all'80%);
- umidità: 12,5-16%
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Zucchero semolato e a velo

Saccarosio depurato, cristallizzato e raffinato, di qualità sana, leale e mercantile.

L'imballaggio deve rispondere ai seguenti requisiti:

zucchero semolato: confezione kg 1 –kg 50

zucchero a velo: kg 1

Il prodotto dovrà corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n° 139 del 31 marzo 1980.

Erbe aromatiche secche e/o fresche

Alloro, prezzemolo, origano, maggiorana, salvia, rosmarino, basilico.

Sale

Il sale marino deve essere esclusivamente di tipo iodato.