

COMUNE DI MIAGLIANO

Piazza Martiri Libertà n.3 CAP : 13816 - MIAGLIANO
Tel.: 0152476035 - 0152476067 - email: miagliano@ptb.provincia.biella.it
P.IVA : 00373450022 - CF : 81002150027

FORNITURA DI PASTI PER LA MENSA DEGLI ALUNNI DELLA LOCALE SCUOLA DELL'INFANZIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE:

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO
- Art. 3 - NUMERO PASTI DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA
- Art. 4 - ORGANIZZAZIONE – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO
- Art. 5 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 6 – UBICAZIONE DEI TERMINALI

TITOLO II – ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- Art. 7 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE
- Art. 8 - GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE
- Art. 9 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI
- Art. 10 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE
- Art. 11 - DIVIETO DI CESSIONE O SUB-APPALTO
- Art. 12 - OBBLIGHI NORMATIVI
- Art. 13 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- Art. 14 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI
- Art. 15 – LUOGO DI PREPARAZIONE DEI PASTI
- Art. 16 - SPESE A CARICO DEL COMUNE
- Art. 17 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA
- Art 18 - SPESE
- Art. 19 – DOMICILIO

TITOLO III – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 20 - PERSONALE

Art. 21 - NORME SPECIFICHE PER LE COOPERATIVE SOCIALI

Art. 22 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

Art. 23 - IDONEITÀ SANITARIA

Art. 24 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO, SALUTE E SICUREZZA

Art. 25 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 26 - MENU' DIETOLOGICO E ALIMENTI

Art. 27 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA, TIPICI E TRADIZIONALI

Art. 28 - ASSENZA DI OGM

Art. 29 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Art. 30 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

Art. 31 - TRACCIABILITÀ

Art. 32 - STANDARD DI QUALITÀ

TITOLO V – MENU'

Art. 33 - VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO

Art. 34 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO: SCHEMA-TIPO

TITOLO VI – IGIENE DELLA PRODUZIONE, TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 35 - NORME IGIENICO-SANITARIE

Art. 36 - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

Art. 37 - ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

Art. 38 – DIVIETI

Art. 39 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Art. 40 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

TITOLO VII – NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 41 – TRASPORTO

Art. 42 - MODALITÀ ESECUZIONE SERVIZIO

TITOLO VIII – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 43 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 44 - RISPETTO D.LGS 81/2008

Art. 45 - IMPIEGO DI ENERGIA

Art. 46 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Art. 47 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

Art. 48 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Art. 49 - PULIZIA ATTREZZATURE E IMPIANTI

TITOLO IX – CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Art. 50 - ISPEZIONI

Art. 51 - DANNEGGIAMENTI

Art. 52 - PENALITA'

TITOLO X – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Art. 53 - PREZZI DEI PASTI

Art. 54 - COMPENSO

Art. 55 - REVISIONE DEI PREZZI

TITOLO XI – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art.56 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

TITOLO XII - CONTROVERSIE

Art. 57 - COSTITUZIONE IN MORA E FORO COMPETENTE

Art. 58 - CONTROVERSIE

Art. 59 - NORME DI RINVIO

TITOLO XIII - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 60 – RINVIO

Art. 61 – PRIVACY

Art. 62 - SERVIZI COMPLEMENTARI:

Art. 63 - ESECUZIONE D'UFFICIO

Art. 64 - COOPERAZIONE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il capitolato ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica (studenti e insegnanti) nei locali del plesso scolastico nei giorni stabiliti dalle autorità scolastiche competenti.

Il servizio di ristorazione scolastica è regolato dal presente Capitolato e dal documento "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione

Piemonte, supplemento straordinario al n. 40, del 03.10.2002, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica, pubblicate dalla Regione Piemonte nel febbraio 2007.

Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto d'appalto avrà durata dal 01 marzo 2015 al 30 giugno 2016, nel periodo scolastico, per un valore stimato complessivo di € 37.254,00 (diconsi euro trentasettemiladuecentocinquantaquattro/00) corrispondente ad un numero presumibile di pasti pari a 8.870, al netto di I.V.A..

Il contratto può essere prorogato nelle more di espletamento della procedura di appalto del servizio, alle stesse condizioni del contratto in essere.

Le parti possono dare disdetta del servizio con raccomandata A.R. da inviare almeno 6 mesi prima della data di cessazione.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di disporre l'inizio del servizio subito dopo la formale aggiudicazione e prima della stipula del contratto.

Art. 3 - NUMERO PASTI DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il numero giornaliero dei pasti da fornire corrisponderà a quello comunicato all'Impresa aggiudicataria entro le ore 9 dei giorni di esercizio della mensa.

La ditta dovrà impegnarsi, a pena di decadenza dell'appalto, a fornire i pasti, anche per un numero esiguo, in piena autonomia continuativamente nei giorni in cui è prevista la mensa.

Resta inteso che i giorni di fornitura del servizio ed il numero dei pasti al momento stabiliti sono indicativi e non vincolanti in quanto gli stessi possono subire variazioni in base alle esigenze dell'attività scolastica. In tale casi la ditta appaltatrice ha l'obbligo di adeguarsi alle esigenze sopravvenute.

Il quantitativo dei pasti complessivi presunti è di circa 8.870 (ottomilaottocosettanta).

Esso ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione del plesso scolastico, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

Art. 4 - ORGANIZZAZIONE – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

L'aggiudicatario provvederà alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti agli utenti.

Per l'espletamento del servizio di cui al presente atto l'Impresa assuntrice dovrà disporre di personale in numero sufficiente a garantire il regolare adempimento delle obbligazioni assunte in esecuzione del presente capitolato. Il personale nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto e dovrà rispettare le indicazioni e le disposizioni impartite dai dipendenti del Comune, investiti dalle funzioni di controllo e vigilanza sui servizi affidati in appalto. Nei casi di infrazione ai principi ora espressi, l'Amministrazione Comunale segnala le

circostanze accertate all'Impresa assuntrice per l'adozione delle procedure disciplinari susseguenti.

Il personale incaricato dalla ditta del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale della Scuola e del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Art. 5 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Art. 6 – UBICAZIONE DEI TERMINALI

CENTRO COTTURA: locali della ditta Appaltatrice;

UTENZE: Scuola dell'Infanzia - Miagliano via Lanati n. 5

TRASPORTO: si

DISTRIBUZIONE AL TAVOLO: si

LAVAGGIO STOVIGLIE: non in sede

PULIZIA REFETTORIO: si

TITOLO II – ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 7 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Le attrezzature ed i prodotti necessari all'esecuzione del servizio saranno a carico della ditta assuntrice.

L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti, **sacchetti certificati biodegradabili e compostabili conformi agli standard indicati dalle norme UNI EN 13432 e UNI EN 14995 quali, a titolo esemplificativo, in materiali bioplastici di origine vegetale, cellulosa, carta, tela o fibre naturali.**

L'aggiudicataria fornirà generi alimentari, stoviglie per alimenti in materiale mater b, trasporto pasti, consegna pasti in contenitori multiporzioni, rigovernatura di stoviglie,

pulizia e sanificazione refettorio, fornitura tovaglioli 30 x 30 cm, tovagliette 30 x 40 cm del tipo a perdere, distribuzione, rimozione dei rifiuti dalla mensa e rimozione dei contenitori.

La stessa garantirà la fornitura di olio extravergine di oliva, aceto, sale di primaria qualità iodato, sarà compito della ditta aggiudicataria acquisire e/o produrre la certificazione o la documentazione prevista per espletare tale servizio, ai sensi della normativa vigente in materia di HACCP e le disposizioni regionali.

Art. 8 GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

La ditta appaltatrice presterà cauzione fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale a garanzia degli obblighi assunti .

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Esso, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione.

La cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione e dovrà essere versata in uno dei modi previsti dalla legge.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, l'Appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro ed € 1.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di dette polizze dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 9 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASL durante i suoi sopralluoghi.

Art. 10 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

Qualora l'Appaltatore disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 11 - DIVIETO DI CESSIONE O SUB-APPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. Non è consentito il sub-appalto totale del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo del locale refettorio per gli usi consentiti dalle norme generali vigenti, ma senza la preventiva autorizzazione del Committente (es: utilizzo delle medesime strutture per la preparazione di pasti per altri committenti).

Il subappalto parziale, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta ai sensi del D. Lgs. 163/2006, deve essere necessariamente autorizzato dal Committente prima che inizi il servizio.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Art. 12 - OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente.

Art. 13 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Appaltatore si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo unico sulla privacy (cui al D. Lgs.196/2003 e successive modificazioni e integrazioni).

Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal D. Lgs. 196/2003:

- a. la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b. le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
- c. il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile unico del procedimento.

ART. 14 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;

- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

I pasti dovranno essere sempre serviti in contenitori multiporzioni. Il Comune si riserva altresì possibilità di richiedere la sostituzione dei contenitori termici adibiti al trasporto del cibo, qualora il tipo impegnato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

Le pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo, per i contorni). Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta.

In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 15 – LUOGO DI PREPARAZIONE DEI PASTI

La fornitura dei pasti presso la mensa scolastica sarà effettuato secondo le seguenti modalità:

Il primo ed il secondo piatto saranno preparati e cotti presso il centro di cottura della ditta appaltatrice e saranno trasportati per una distanza massima di Km. 30, consegnati e distribuiti presso la mensa Scuola dell'Infanzia - Miagliano dalla ditta appaltatrice, nel rispetto delle disposizioni igienico sanitarie vigenti.

Art. 16 - SPESE A CARICO DEL COMUNE

Le spese di energia elettrica, acqua, riscaldamento e forza motrice occorrenti presso la mensa saranno a carico del Comune.

Art. 17 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA

L'impresa assuntrice è responsabile verso la civica amministrazione di Miagliano del buon andamento del servizio assunto. L'impresa risponde del comportamento degli operatori, al Comune al quale è riconosciuta la possibilità di richiedere l'allontanamento dal servizio in Miagliano di quelli che ritenesse necessario, motivandone le ragioni.

- Responsabilità

La ditta è direttamente responsabile nei confronti del Comune e dei terzi di ogni adempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali. Ad esclusivo carico della ditta resta ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In particolare la ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi guasti o dannosi. La ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

Art 18 - SPESE

Tutte le spese per l'organizzazione del servizio, nessuna esclusa, sono a carico dell'aggiudicatario. Sono inoltre poste a carico della stessa, tutte quelle inerenti e conseguenti all'atto contrattuale di assunzione del servizio. Qualora nel corso del contratto, venissero emanate leggi o altre disposizioni normative che modificassero il regime fiscale dello stesso, le parti stabiliranno di comune accordo le conseguenti variazioni economiche.

Art. 19 - DOMICILIO

1. Per tutti gli effetti di legge e di contratto, la ditta appaltatrice, con la sola partecipazione alla gara, assume l'obbligo di eleggere domicilio legale presso la sede comunale;
2. Il servizio dovrà essere assicurato nella massima puntualità e regolarità, in ogni caso l'Amministrazione si intende sollevata da ogni responsabilità verso terzi.

TITOLO III – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 20 - PERSONALE

Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione dell'appalto, l'appaltatore dovrà utilizzare tutto il personale necessario ai fini del perfetto espletamento del servizio;

Tutto il personale, nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto; Il personale dipendente dall'appaltatore dovrà essere capace e fisicamente idoneo;

L'appaltatore potrà, nell'interesse dei servizi espletati, variare le qualifiche del personale, senza che ciò costituisca diritto a richiedere al Comune l'eventuale maggiore onere che ne derivasse; Il personale addetto dovrà essere sottoposto a vaccinazione antitetanica e antitifida a tutte le visite previste dalla medicina preventiva del lavoro e dal protocollo di sorveglianza sanitaria ai fini della idoneità alla mansione specifica

Nei riguardi del personale alle proprie dipendenze l'appaltatore sarà tenuto alla completa osservanza di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali, nonché le disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali; ecc.;

Farà pure carico all'appaltatore, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi pertinenti del datore di lavoro ed inerenti all'invalidità, alla vecchiaia, agli infortuni, alle malattie, alla disoccupazione, ecc.; si intendono a carico dell'appaltatore e compresi nel corrispettivo gli oneri per il trattamento di fine rapporto che il personale matura alle sue dipendenze e che dovrà essere corrisposto all'atto della risoluzione del rapporto di lavoro;

La ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'Ufficio potrà sospendere il pagamento di corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

La ditta appaltatrice dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio.

Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.Lgs.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta avrà l'obbligo di: osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore;

fornire ai propri dipendenti la divisa con cartellino di riconoscimento ai sensi del Decreto Legislativo 81/08;

fornire le attrezzature e dotazioni necessarie per l'espletamento del servizio;

di comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti nei locali refettori scolastici e al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto. A tale elenco devono essere allegate le certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti, come prescritte dalla Legge tra cui i certificati di idoneità alla mansione rilasciata dal medico competente se del caso..

Art. 21 - NORME SPECIFICHE PER LE COOPERATIVE SOCIALI

Quale condizione di ammissione al procedimento, il Committente richiede all'ente gestore, nel caso in cui si trattasse di cooperativa sociale, l'impegno ad assoggettarsi a specifiche norme

dettate allo scopo di tutelare i diritti dei soci e di creare condizioni di leale concorrenza fra tutti i soggetti partecipanti alla gara.

Il Committente richiede, inoltre, l'impegno ad applicare per tutti i lavoratori, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, le condizioni retributive, previdenziali ed assicurative previste dal CCNL di riferimento. In altre parole, si richiede l'impegno a garantire a tutti i lavoratori, soci e non soci, senza distinzione alcuna, il pagamento delle ferie, le indennità di malattia, i permessi matrimoniali, l'accantonamento TFR, la maturazione del periodo ferie, l'eventuale scatto di anzianità maturato dal dipendente, le mensilità aggiuntive, sempre e comunque in misura non inferiore a quanto previsto dal CCNL.

Tali richieste sono dettate dall'intento di evitare che gli stimoli competitivi dei concorrenti si focalizzino sul costo del lavoro, comprimendolo attraverso l'utilizzo del rapporto di associazione, con discapito dei soci lavoratori e con riduzione della qualità delle prestazioni e dei livelli di servizio all'utenza.

Art. 22 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di informazione, formazione ed addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

Art. 23 - IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria (idoneità alla mansione specifica) previsti secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

Art. 24 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI LAVORO, SALUTE E SICUREZZA

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 25 - APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

- Vestiario

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dal D. Dgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, ed i previsti dispositivi di protezione individuale da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

- Igiene personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, al D.Lgs 26 maggio 1997, n.155 e ss.mm.ii nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.26 - MENU' DIETOLOGICO E ALIMENTI

I pasti dovranno essere preparati nel rigoroso rispetto dei menù e delle relative tabelle dietetiche approvate e/o modificate e integrate dal competente servizio dell' Azienda Sanitaria Locale, allegati al presente capitolato.

I menù si articolano su quattro settimane e prevedono un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o yogurt o dolce e acqua oligominerale, pasti in più per consentire eventuali bis, senza alcun onere aggiuntivo.

Il menù e relative tabelle dietetiche non hanno carattere definitivo in quanto potranno subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta aggiudicataria, in conseguenza di osservazioni dell'ASL, proposte provenienti dagli organismi scolastici o proposte migliorative della ditta stessa.

Il menu potrà essere modificato a seguito di eventuali richieste di variazioni proposte dal Comune previa autorizzazione dall'A.S.L. di Biella.

Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere di prima qualità.

Sono d'obbligo i seguenti alimenti biologici: pane – olio – pasta – riso – sale iodato – aceto - frutta.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti congelati, inscatolati, precotti, precucinati e prodotti sterilizzati in genere, in quanto di scadente qualità nutrizionale. Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

Art. 27 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA, TIPICI E TRADIZIONALI

Il Committente, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr. 488 del 23.12.1999, potrà richiedere, nel corso del contratto, per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di alcuni prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, senza che ciò comporti ulteriore costo per il Committente.

In ogni caso, per tutti i prodotti utilizzati nella ristorazione collettiva oggetto del presente capitolato, l'Appaltatore dovrà fornire agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi

dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Committente ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

Art. 28 - ASSENZA DI OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Art. 29 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 30 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

Nel caso in cui, su autorizzazione del Committente, il centro cottura fosse utilizzato dall'appaltatore per la preparazione di pasti per altri committenti, i prodotti alimentari presenti nel centro di cottura, utilizzati per il confezionamento dei pasti relativi ai Servizi di ristorazione scolastica e sociale del Comune di Miagliano, devono essere chiaramente identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Miagliano (ristorazione scolastica)", dovranno essere nettamente separati da tutti gli altri alimenti. Tali alimenti dovranno essere esclusivamente quelli stabiliti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previsti per il menù fissato.

In particolare è **fatto divieto** di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi, qualora approvate dai servizi sanitari competenti e recepite negli accordi contrattuali con il Committente;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, fatta eccezione per le fasi intermedie di preparazione, ammesse solo se gli aspetti igienico sanitari siano adeguatamente garantiti dalle attrezzature presenti in cucina.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili e delle stoviglie nonché ad usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena

responsabilità civile, patrimoniale e penale. L'appaltatore dovrà seguire scrupolosamente il piano di autocontrollo di cui al D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii. e dovrà essere in grado di fornire, a richiesta del Committente, oltre che degli Uffici sanitari competenti, la documentazione precisa al riguardo.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate. Tali analisi potranno essere commissionate dal Committente in ogni caso, per ragioni di controllo, prevedendo i relativi costi a proprio carico.

Art. 31 - TRACCIABILITÀ

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.°1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, utente finale ed Organi di Controllo.

Art. 32 - STANDARD DI QUALITÀ

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

a. in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singolo gastronomo o contenitore mono o pluri-razione utilizzato, che non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;

b. in fase di distribuzione pasti nei refettori, la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singola gastronomo o contenitore mono o pluri-razione utilizzato, che non dovrà essere superiore ai 15° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;

c. all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a 60°C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a 10°C , mentre gli yogurt (e gli eventuali budini) dovranno avere una temperatura non superiore a 4°C ed i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a 12°C; sono escluse la frutta e la verdura;

d. il condimento finale sia dei primi piatti sia dei contorni dovrà avvenire presso i refettori; in particolare il primo piatto dovrà essere garantito con adeguata cottura e consistenza sia “in bianco”, sia con il condimento previsto dal menù.

f. relativamente al rapporto inservienti/commensali, si richiama quanto già indicato al precedente articolo 24.

TITOLO V – MENU’

ART. 33 – VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEL SERVIZIO

In dipendenza da successive valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell’alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell’ASL, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, necessità di particolari gruppi di utenti *il Responsabile del Servizio del Comune potrà disporre l’adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per il Comune.*

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio del Comune.

La ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell’esclusione di particolari alimenti;
- tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all’Istituto Scolastico competente e all’Ufficio Scuole del Comune, che li comunicherà immediatamente alla ditta. La ditta fornitrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

Dovrà essere inoltre garantita la possibilità di preparare qualsiasi dieta personalizzata, sulla base di eventuali richieste giustificate da convinzioni religiose.

Durante il trasporto dovranno essere osservate le condizioni di temperatura per le sostanze alimentari deperibili ai sensi del D.P.R.327/80. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E’ comunque tassativamente vietato l’uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blackout);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni modo la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica di cui all'articolo successivo.

Art. 34 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO: SCHEMA-TIPO

Tutti i menù dovranno rispettare quanto più possibile la stagionalità per i prodotti vegetali freschi. Per la ristorazione scolastica, andranno previsti due menù differenti, autunno/inverno, primavera-estate, partendo dai modelli forniti in allegato al presente capitolato. Per la predisposizione del menù, l'appaltatore dovrà fare riferimento, oltre alle linee guida generali della Regione Piemonte, a quelle specifiche del servizio SIAN dell'ASL BI nonché alle prescrizioni generali fornite in allegato al presente capitolato. Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per il servizio di refezione scolastica è composto da:

1. un primo piatto con possibilità di doppio condimento
2. un secondo piatto,
3. un contorno
4. pane (senza grassi aggiunti)
5. frutta fresca di stagione (tre tipi diversi a settimana) o yogurt

Per la ristorazione scolastica, il committente potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- due panini:uno con formaggio e l'altro con prosciutto cotto,
- acqua oligominerale 500 ml.,
- un frutto,
- 2 tovaglioli di carta,
- 1 bicchiere monouso.

L'Appaltatore si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, le specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate richieste nei modi di cui ai precedenti articoli.

TABELLE DIETETICHE

Per la redazione dei menù scolastici è necessario comporre la base del pasto seguendo la tradizione italiana, ovvero un primo, un secondo, un contorno e un dessert così come segue:

- a) vanno favorite frutta e verdura in quanto cibi ricchi i fibra, vitamine;

- b) deve essere attentamente valutato l'apporto dei cibi ricchi in proteine, specialmente di origine animale;
- c) limitare l'eccesso di proteine, quando si presentano primi piatti che, oltre a cereali, presentano proteine, il secondo deve essere composto da una verdura cotta;
- d) quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo asciutto (pasta, riso, gnocchi di patate, polenta), il contorno non deve essere costituito da patate (in quanto ricche in carboidrati e povere di fibra), né da legumi (perché ricchi in proteine e carboidrati) che possono rappresentare semmai il secondo;
- e) quando il primo è costituito da un prodotto amidaceo asciutto, il dessert dovrebbe essere povero in carboidrati e ricco in fibra (frutta fresca);
- f) quando il primo è costituito da una minestra di verdure (che fornisce le fibre) il secondo deve essere costituito da patate, in modo da aumentare il tenore di amidi del pasto;
- g) quando nel pasto sono presenti un primo di minestra di verdura e il contorno di patate, il dessert deve essere composto da frutta fresca per integrare la quota vitaminica;
- h) un pasto ogni 15 giorni deve escludere prodotti di origine animale, per permettere una minore introduzione di colesterolo, di grassi saturi e di proteine di origine animale;
- i) il pasto vegetale può essere costituito da un primo amidaceo condito con sughi di verdura (anche pomodoro), un secondo proteico di legumi anche in piatti elaborati (farinata, purea di legumi), una verdura ed una frutta ricche in vitamina C, per permettere di sfruttare al meglio l'alta componente di ferro dei legumi;
- j) il pasto vegetale può anche essere costituito da un primo di legumi e cereali combinati, accompagnati da due verdure, di cui almeno una cruda e ricca in vitamina C e da un frutto;
- k) il pesce deve essere presente almeno una volta alla settimana, eventualmente anche come sugo per la pasta, il riso o la polenta;
- l) il secondo deve alternare ogni settimana un piatto di pesce, uno di carne rossa, uno di carne bianca, uno di latticini possibilmente magri (occasionalmente formaggi più grassi), un piatto di uova o di legumi (alternati ogni 15 giorni);
- m) le verdure presentate come contorno devono essere il più possibile varie, preferibilmente di stagione, surgelate solo in caso di necessità;
- n) le patate devono essere fresche ed in nessun caso possono essere ammesse patate surgelate o comunque preparate in precedenza, in quanto le patate sono una buona fonte di vitamina C se fresche; le patate fritte non possono essere contemplate dal menu base, a meno che siano preparate con patate fresche ed olio extravergine di oliva, nel qual caso possono essere presenti una volta al mese;
- o) la frutta deve essere fresca e di stagione e variare il più possibile (un frutto non deve ripetersi nella settimana);

Tabella riassuntiva

Nella tabella vengono riportate solo le principali raccomandazioni espresse sopra. I cibi nominati sono puramente indicativi:

Primo	Secondo	Contorno	Dessert
Polenta, pasta, riso, gnocchi di patate, in bianco o conditi con sughi semplici, possibilmente a base di verdure	Qualunque proteico	Verdura escludendo le patate e i legumi	Frutta fresca, anche in macedonia oppure Yogurt, dolce tipo crostata, gelato
Minestra di verdure senza o con pochi legumi	Qualunque proteico	Patate	Frutta fresca anche in macedonia
Minestra di legumi e cereali	Verdura al gratin o altra preparazione di verdura cotta	Verdura cruda ricca in vitamina C (peperoni, verdure a foglia verde ecc.)	Frutta fresca ricca in vitamina C (frutti di bosco, agrumi, kiwi ecc.)
Pasta o riso	Legumi (anche in farina, farinata ecc.)	Verdura cruda ricca in vitamina C	Frutta fresca ricca in vitamina C
Piatto con cereali e proteine tipo pizza, lasagne al forno o pasta al ragù o ai sughi di pesce	Verdura al gratin o altra preparazione di verdura cotta	Verdura cruda	Yogurt, dolce tipo crostata, gelato

TITOLO VI – IGIENE DELLA PRODUZIONE, TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 35 - NORME IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980, al D. Lgs. 155/97, dal Regolamento Regionale e/o Comunale, oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 852/04.

Art. 36 - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati delle norme in vigore.

Art. 37 - ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate delle produzioni alimentari, facendo uso di guanti monouso e di mascherine in tutti i casi necessari, nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 38 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

Art. 39 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente. I depositi, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero e sarà pertanto cura dell'Appaltatore organizzare l'approvvigionamento delle derrate in conformità con le possibilità di stoccaggio adeguato delle merci. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Art. 40 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Per tutte le operazioni di manipolazione e cottura si richiamano gli obblighi di cui al D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii., ribadendo che all'Appaltatore spetta il rispetto integrale delle norme in esso contenute e la formazione specifica in merito ad ogni operatore che presti la propria opera presso il centro cottura, con qualunque funzione, o per la veicolazione, o per la somministrazione dei pasti.

TITOLO VII – NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 41 - TRASPORTO

Il trasporto degli alimenti e dei cibi preparati presso il centro di cottura sarà effettuato a cura della ditta appaltatrice mediante idoneo automezzo.

Art. 42 - MODALITA' ESECUZIONE SERVIZIO

La Ditta Appaltatrice dovrà preparare i pasti presso il proprio centro di cottura, trasportare i pasti pronti in contenitori multiporzione nei refettori della scuola in Via Lanati n. 5 (Scuola Infanzia), distribuirli, ritirare i contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consumati.

La ditta dovrà provvedere alla distribuzione del cibo al tavolo ed alla rimozione dei rifiuti dai tavoli, alla loro pulizia e sanificazione e successivamente alla rimozione dei rifiuti dai locali mensa, alla pulizia e sanificazione del pavimento del locale mensa e all'avvio dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando la raccolta dal vetro, dalla carta, dalla plastica e dall'indifferenziato.

L'aggiudicatario dovrà presentare giornalmente una bolla, ovvero appositi buoni da cui risulti il numero dei pasti forniti.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori della scuola in via Lanati n. 5 (Scuola Infanzia) consistono in:

- sparcchiatura
- lavaggio dei tavoli
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione
- pulizia degli arredi
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione

TITOLO VIII – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 43 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008, nonché di attenersi alle prescrizioni contenute nel DUVRI (documento allegato al presente Capitolato).

Altresì dovrà essere comunicato al Committente, nonché ai Dirigenti scolastici il nominativo del referente per la sicurezza. Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale

impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 44 - RISPETTO D.LGS 81/2008

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs 81/2008.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del D.Lgs sopra richiamato.

–Norme sulla sicurezza e predisposizione del Piano di Sicurezza.

Le norme sulla sicurezza hanno la finalità di individuare gli obblighi dell'appaltatore al fine di prevenire i rischi per la sicurezza e la salute del personale interessato dallo svolgimento dei servizi.

Per quanto attiene all'esecuzione del servizio in oggetto, l'appaltatore è tenuto a soddisfare nel modo più efficace ed efficiente il rispetto delle vigenti norme di legge relative alla sicurezza ed all'igiene del lavoro applicabili alle attività in oggetto.

L'appaltatore ha inoltre il dovere di garantire e verificare che le misure di coordinamento siano adeguatamente osservate dai propri dipendenti nell'eventualità che in una medesima zona lavorativa siano in corso lavori svolti da una diversa impresa.

Vige l'obbligo per l'appaltatore di comunicare al Comune e doverosamente prima dell'inizio dell'esercizio del servizio, di eventuali rischi relativi a persone e cose proprie o di terzi, dipendenti dallo svolgimento delle attività, nonché di segnalare senza indugio ulteriori rischi, anche dovuti ad interferenze con imprese terze, che insorgessero in corso di esecuzione del lavoro.

Vige l'obbligo di utilizzare in modo esclusivo attrezzatura propria, previo accertamento del suo ottimale stato di funzionamento e nel pieno rispetto del D.Lgs.81/2008.

Art. 45 - IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

Art. 46 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Appaltatore, conformemente alle normativa vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 81/08), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 47 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. 81/08.

Art. 48 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 49 - PULIZIA ATTREZZATURE E IMPIANTI

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature, ovunque dislocate, è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

TITOLO IX – CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Art. 50 - ISPEZIONI

Il Comune di Miagliano si riserva di eseguire a sua cura e spese in qualsiasi momento, ispezioni, verifiche e controlli onde accertare la regolarità del servizio in fase di svolgimento.

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune quindi potrà effettuare direttamente o anche a mezzo di apposite commissioni e strutture pubbliche o private, senza alcun preavviso, presso il centro di cottura e durante la fase di trasporto, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti, agli orari di consegna dei pasti e ad ogni altro aspetto del servizio.

- In particolare si prevede il controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L., relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'utilizzo dei prodotti biologici, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che a giudizio dell'Amministrazione sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Comune informa per iscritto l'appaltatore delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante. Se, al contrario le carenze sono gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul

servizio in modo pregiudizievole, il Comune appaltante si riserva la facoltà di risolvere automaticamente il contratto.

- Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e del D.P.R.327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta deve uniformarsi al D.Lg.s. 155/97 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. dovrà altresì depositare presso il Comune copia del relativo piano.

- Norme e modalità di trasporto dei pasti

I pasti preparati in legame caldo, debbono essere contenuti a caldo in contenitori a chiusura ermetica termici che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione *D.P.R. 327/80*. La ditta deve dotarsi di appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari debbono essere autorizzati dall'autorità sanitaria locale ai sensi dell'art.44 del D.P.R. 327/1980 e S.M.I.

Art. 51 - DANNEGGIAMENTI

Nell'esecuzione del servizio l'impresa deve usare diligenza ed evitare deterioramenti dei mobili e delle attrezzature esistenti nei locali. Di ogni danneggiamento causato a questi od altro materiale, da ascrivere ad incuria o disattenzione degli operatori, l'impresa aggiudicataria sarà ritenuta unica responsabile nei confronti del Comune.

Art. 52 - PENALITA'

La ditta nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione comunale, previa contestazione applica le sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente riguardo a:

- penale di euro **500,00** per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di euro **1.000,00** nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);

- penale di euro **500,00** per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto o di utilizzo

di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;

- penale di euro **250,00** in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di

forza maggiore;

- penale di euro **1.000,00** in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;

- penale di euro **2.500,00** in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo o in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante raccomandata A.R..

La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre dieci giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penalità è indipendente dal diritto al risarcimento del Comune, derivante da eventuali violazioni contrattuali

TITOLO X – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Art. 53 - PREZZI DEI PASTI

Nell'offerta economica, indicata in sede di gara, si intendono interamente compensati dal Committente all'Appaltatore tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 54 - COMPENSO

Per l'esecuzione piena e puntuale del servizio, oggetto del presente capitolato, il Comune corrisponderà all'impresa assuntrice il prezzo ottenuto dall'esito della gara.

Si rileva che a causa della natura del servizio la spesa complessivamente da sostenere nel corso di vigenza del presente atto rappresenta solo una stima.

Il pagamento del corrispettivo dovuto verrà effettuato entro 60 giorni dal ricevimento della fattura.

Art. 55 - REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo offerto in sede di gara per ogni singolo pasto verrà rivalutato annualmente in ragione del 75% dell'indice dei prezzi al consumo accertato dall'ISTAT.

TITOLO XI – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art.56 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto nel precedente articolo 10, l'amministrazione comunale ha facoltà di chiedere la risoluzione del contratto nel caso di ingiustificato ritardo nell'espletamento del servizio, nonché di esecuzione dello stesso non conformemente al presente disciplinare ed alle norme in esso richiamate, allorché le circostanze stesse siano state contestate per tre volte e per iscritto, ovvero per l'utilizzo di personale non qualificato.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato, salvo approvazione dell'Ente;
- d) inosservanza delle condizioni per il subappalto;
- e) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- f) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio.

Nei casi di risoluzione del contratto il Comune si rivarrà sulla garanzia e la ditta dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

TITOLO XII – CONTROVERSIE

Art. 57 - COSTITUZIONE IN MORA E FORO COMPETENTE

I termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano in pieno diritto, senza obbligo per l'Amministrazione della costituzione in mora dell'appaltatore, il quale a tutti gli effetti elegge domicilio presso l'Amministrazione appaltante.

Per qualsiasi controversia inerente il contratto ove l'Amministrazione fosse attore o convenuto, resta inteso tra le parti la competenza del Foro di Biella.

Art. 58 - CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'Impresa appaltatrice, in relazione al presente atto, qualunque sia la loro natura tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, ed anche successivamente alla scadenza del termine dell'incarico, saranno definite presso il Tribunale competente.

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore ed il Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, è competente il Foro di Biella.

Art. 59 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

TITOLO XIII - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 60 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si applicano le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

Art. 61 – PRIVACY

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si informa che :

I dati personali raccolti dalla stazione appaltante:

- saranno utilizzati esclusivamente per le finalità connesse all'oggetto dell'Affidamento, ovvero per eventuali altri adempimenti inerenti lo svolgimento delle prestazioni previste;
- i dati attinenti le valutazioni per l'eventuale affidamento hanno natura obbligatoria e necessaria per l'utilizzo previsto;
- saranno trattati con modalità informatizzate o cartacee secondo la tipologia di utilizzo e conservati presso gli strumenti informatici (server e pc) e gli archivi disponibili presso la stazione appaltante;
- non sono previste conseguenze , se non quelle stabilite dalle leggi che riguardano gli appalti pubblici

nel caso i soggetti non intendano comunicare in tutto o in parte i dati richiesti; nel caso non venissero comunicati dati attinenti le valutazioni per l'eventuale affidamento , non si potrà procedere all'esame comparativo e pertanto le istanze saranno escluse;

- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di responsabili o incaricati sono quelli relativi ai servizi comunali che si occupano di tutto l'iter formale e procedurale per gli appalti pubblici;
- l'ambito di diffusione dei dati può essere esteso ad Enti o Associazioni di categoria, per le verifiche previste dalla legge o ai fini di verifiche dagli stessi richiesti.
- ai sensi dell'art. 7, l'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile. Inoltre può avvalersi di tutti i diritti di informazione previsti anche ai commi 2° e 3° e di opporsi ai sensi di quanto previsto da 4° comma;
- il titolare dei dati forniti è il Sindaco del Comune di Miagliano (DLgs. 163/06)

L'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dal succitato Codice in materia di protezione dei dati personali, attivando le opportune procedure in relazione alla tipologia di dati trattati, che potrebbero essere anche di natura sensibile: eventuali notificazioni, accortezze per la cifratura e la riservatezza dei dati, redazione del documento programmatico sulla sicurezza e controllo sull'applicazione del medesimo sono interamente a carico dell'appaltatore stesso.

Art. 62 - SERVIZI COMPLEMENTARI:

Eventuali integrazioni dell'entità del servizio, che a causa di circostanze imprevedute, siano diventati necessari per le forniture oggetto di appalto, possono essere aggiudicati al fornitore stesso, purché non vengano separati, sotto il profilo tecnico o economico, dall'appalto principale senza recare gravi danni all'Amministrazione, oppure, pur essendo separabili dall'esecuzione dell'appalto iniziale, siano strettamente necessari per il suo perfezionamento.

Art. 63 - ESECUZIONE D'UFFICIO

Verificandosi deficienza ovvero abusi nell'adempimento delle obbligazioni assunte ed ove l'aggiudicatario, regolarmente affidata, non ottempererà nel tempo assegnato alle disposizioni ricevute, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare e fare eseguire a spese dell'impresa le prestazioni necessarie a garantire il regolare svolgimento del servizio.

Art. 64 - COOPERAZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a segnalare immediatamente all'Ente appaltatore tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possono pregiudicare ovvero impedire il regolare svolgimento del servizio oggetto di questo atto.

COMUNE DI MIAGLIANO – PROVINCIA DI BIELLA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA – ANNO SCOLASTICO 2014-2015 /2015-2016 ALLEGATO A NORME GENERALI PER L'APPLICAZIONE DEI MENU'

Ogni pasto deve comprendere una porzione di pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro) e acqua oligominerale.

Per carne bianca si intende pollo, tacchino e coniglio; per carne rossa lonza/arista e vitellone/manzo. Dovrà trattarsi di carne fresca e/o surgelata, e/o sottovuoto e/o congelata, priva di additivi e grassi aggiunti presenti invece nei prodotti precucinati. La provenienza della carne dovrà essere piemontese o comunque nazionale.

Dalla categoria “formaggi” vanno tassativamente esclusi tutti i formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).

Secondo le indicazioni fornite dall'ASL BI la scelta del tipo di pesce, per ragioni igienico-sanitarie, andrà limitata ai seguenti: MERLUZZO, SOGLIOLA, PLATESSA E HALIBUT e la provenienza dovrà essere MEDITERRANEA quando possibile, o EUROPEA negli altri casi. Andrà limitato quanto più possibile ogni tipo di pesce preimpanato e/ prefritto (bastoncini, crocchette, ecc.).

Su indicazione dell'ASL BI medesima, fino a nuovo ordine, gli affettati non dovranno contemplare la paletta biellese per la ristorazione scolastica, per ragioni legate al quantitativo di sodio presente.

Il contorno, su richiesta della commissione mensa e/o degli insegnanti, potrà essere consumato anche all'inizio del pasto; in ogni variazione del menù al riguardo dovrà essere rispettata il più possibile la stagionalità. L'appaltatore NON POTRA' UTILIZZARE la verdura in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati). Le patate, fresche e/o surgelate DOVRANNO ESSERE prive di grassi aggiunti.

La frutta, fresca e di stagione, potrà essere richiesta a metà mattina, come specificato nel capitolato, tale ipotesi dovrà già essere messa in atto, prevedendo adeguata sbucciatura. Non potrà essere servita frutta in scatola.

Adeguandosi alle linee guida regionali in materia, l'appaltatore dovrà limitare l'utilizzo del sale (preferendo quello arricchito in iodio) e non potrà utilizzare i preparati per brodo/dadi ricchi di grassi vegetali idrogenati e di glutammato monopodico.

Per motivi contingenti, quali la mancata consegna o l'imprevisto deperimento delle derrate, sarà possibile lo scambio del menu tra due giorni della stessa settimana. Sarà altresì possibile la sostituzione del tipo di verdura, qualora ciò corrisponda alla possibilità di servire prodotto fresco di qualità e di stagione.

Per tutti i venerdì di Quaresima, così come per il mercoledì delle ceneri, senza ulteriori richieste da parte del committente, IL MENU' NON DOVRA' PREVEDERE LA CARNE. I menù base dei singoli periodi, qui forniti, potranno essere adeguati solo previo assenso del committente.

COMUNE DI MIAGLIANO – PROVINCIA DI BIELLA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA – DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA – ANNO SCOLASTICO 2014-2015/2015-2016

ALLEGATO B

QUALITA' MATERIE PRIME E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e d'utilizzo delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica, della casa di riposo, casa famiglia e mensa sociale. Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.

Divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento di altre materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative comunemente accettate e formalmente comunicate all'ASL.

Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali materie prime. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche.

Esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al

momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opererà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile. Sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non dovranno contenere o derivare da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al Decr. L.vo 17/3/95 n° 220, si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

Le etichette devono riportare le seguenti indicazioni:

1. Indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
2. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
3. Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea.

PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

CEREALI E DERIVATI

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico deve sottostare al DL.gs. 111 del 27/01/1992 e successive modifiche e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 11 del 27/01/1992. Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

CREMA DI RISO

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. E un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

FARINA TIPO "00" o "0" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Di grano tenero di tipo "0" o "00" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

FARINA LATTEA

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti. E un alimento indicati per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

FETTE BISCOTTATE E CRACKERS

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere

ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. I prodotti non dovranno contenere oli o grassi vegetali idrogenati ed aromi.

FIOCCHI D'AVENA

Sono il prodotto della decorticatura e successiva cottura a vapore, fioccatatura e tostatura dei chicchi. I fiocchi devono essere uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi, in atmosfera modificata o surgelati (DPCM n° 311/97). Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

Gli gnocchi dovranno essere prodotti con patate o, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenenti grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti secondo All. IV D.M. 209/ 27/02/96. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessita giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

MAIS AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto puç essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

MIGLIO

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

PANE

Conforme alla legge 580/67 e successive integrazioni. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "0", "00", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da

frumento proveniente da agricoltura biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata ed igienica copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

PASTA

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

Umidità massima 12,5%

Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.

Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.

Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.

Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal DLgs. n° 109/92. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA

Pasta lievitata per la preparazione di pizza: deve essere preparata con farina di tipo “0” e/o “00”, acqua, sale, olio extra-vergine d’oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l’etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 25/9/95 n° 493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da DL 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un’adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura “il prodotto contiene glutine”.

PIZZA

Pasta

Vedi alla voce “Pasta lievitata” di questo documento.

Condimento

Deve essere costituito da:

mozzarella (non formaggio fuso);

pelati e/o pomodori freschi;

origano, se gradito;

olio extravergine d’oliva.

qualsiasi altra verdura, se desiderata

PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, merendine)

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo “0” o “00”, od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l’impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (D.L. 109/92). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

RISO

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso “Fino Ribe” con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un’umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le

confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI AVICUNICOLE

Petti, sottocoste e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10 dicembre 1997, Reg CEE 1906/90 e aggiornamenti. Devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Devono essere prive di odori e sapori anomali, sia fresche che congelate. Si consiglia peraltro l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; e comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni).

Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e -18°C per quelle surgelate e congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C per le carni refrigerate, -12°C per le carni congelate e -15°C per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.

CARNE BOVINA

Di vitellone o bovino adulto di prima qualità. Conformi al D.Lgs. 286/94 e successive modifiche. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 4 3/02/1961 e successivi aggiornamenti.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura

compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$ quelle refrigerate, i -15°C per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Le carni bovine scongelate dovranno inoltre essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazioni del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni richiesti, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche, come descritto in precedenza, e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

CARNI SUINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e del D.Lgs. 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formate dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$ quelle refrigerate, i -15°C per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

LATTE E LATTICINI

La fornitura, in relazione agli specifici menù, potrà prevedere:

- *latte intero, pastorizzato, fresco*. La data di scadenza riportata sulla confezione deve essere posteriore di almeno due giorni.

- *latte UHT a lunga conservazione, intero o parzialmente scremato*.

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.

- *burro pastorizzato*.

- *Yogourt di latte vaccino intero bianco e alla frutta*, in confezioni da gr. 120/125, non deve

contenere frutta in pezzi

- *dessert o mousse al riso o alla soia* in gusti vari , in confezioni da gr.100/120

- *formaggio alla frutta da gr.45/.50*

- *parmigiano reggiano di I° categoria*

- *ricotta di latte vaccino, pastorizzata,*

- *caciotta di latte vaccino intero*, a stagionatura di almeno 20 gg., di provenienza nazionale

- *formaggio fresco a pasta filata e a pasta molle*

- altri formaggi a lenta maturazione, in relazione ai menu. La stagionatura deve rispettare i tempi minimi di tutela previsti dai relativi consorzi.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti). **Non è consentito**

l'utilizzo di formaggi fusi.

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C, D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

Nello specifico, per quanto riguarda i FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.L. n°142 del 19/2/1992 da D.P.R. 14/1/1997 n° 54 “Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte”. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d’origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 “Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi” e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 “Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi” e successivi, privilegiando i tutelati.

OMOGENIZZATI

Come prodotto dietetico necessita dell’autorizzazione del Ministero della sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.131/1998 sui prodotti dietetici.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei, legge. 30/04/1962 n.283 e successive modificazioni. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C per i prodotti ittici, -15°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). Il prodotto una volta scongelato non può essere

ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. E vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	$- 10^{\circ}\text{C}$	$+ 3^{\circ}\text{C}$
Altri gelati	$- 15^{\circ}\text{C}$	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	$- 18^{\circ}\text{C}$	
Altre sostanze alimentari surgelate	$- 18^{\circ}\text{C}$	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	$- 10^{\circ}\text{C}$	
Burro o altre sostanze grasse congelate	$- 10^{\circ}\text{C}$	
Carni congelate	$- 10^{\circ}\text{C}$	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	$- 10^{\circ}\text{C}$	

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)

PRODOTTI ITTICI

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità al DLgs 531/92 “Attuazione delle Direttive

91/493/CEE” modificato dal Dlgs 28/10/95 n° 524. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci “Prodotti Surgelati” e “Prodotti Congelati” del presente documento.

1. Tranci di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.

2. Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (I.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.

3. Molluschi surgelati (seppioline, moscardini) in confezioni originali.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al DLgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una

volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. E vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

RICOTTA

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

E possibile scegliere tra tonno/sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria in confezioni originali conformi ai regolamenti CEE 1907/90 del 26/6/90 e successive modifiche ed al Reg. CEE 2295/2003 art. 38. Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile, si opterà per prodotti pastorizzati conformi al D.L. 4/2/1993 N.65 in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte. Si stabilirà un intervallo massimo in giorni tra il confezionamento e la consegna e quello tra approvvigionamento e consumo. Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. E da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

I veicoli e di contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, piselli, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge DPR n°428 dell'11/4/1975. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, e tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse

CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 gr di peso. Per la categoria I° non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 gr per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibratura è effettuata in base al peso che può variare tra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibratura è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm.

La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

CETRIOLI

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

CIPOLLE E AGLIO

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e rigonfiamenti. Non devono essere trattati con antigermoglianti. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 10 mm.

FAGIOLINI

La calibrazione è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

FINOCCHI

Devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm e quello minimo).

FUNGHI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e DM 21/3/73 con successive modificazioni.

MELANZANE

Devono essere munite di calice e peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 gr.

MINESTRONE FRESCO CONFEZIONATO

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure esclusi i legumi).

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi).

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo e di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta e di 100 gr;

per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo e di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta e di 200 gr;

per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo e di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta e di 150 gr

PATATE

Devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigerminanti.

PEPERONI

Devono essere muniti di peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm.

La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

POMODORI

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

SPINACI -ERBETTE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi la voce "Surgelati" del presente documento.

1. Zucchine, bietole, spinaci, cuori di carciofo, punte di asparagi.
2. Carote: devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.
3. Fagiolini: devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.
4. Legumi surgelati: devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8-8,5 mm.
5. Verdure miste per minestrone.

FRUTTA FRESCA

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Il fornitore dovrà fornire, a richiesta, certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, ne trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovra-maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, e tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I° Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibratura è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 gr per la Cat. I° e di 70 gr.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

ARANCE

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 50 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

BANANE

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa e di 14cm e il diametro minimo è di 27 mm.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

CILIEGIE

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è di 20 mm e per la categoria I° è di 17 mm.

FRAGOLE

La calibratura è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e 1° e di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo e espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

La calibrazione è determinata dal

diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria 1° di 55-50 mm.

PESCHE

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

PRUGNE, ALBICOCHE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm. Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria 1° è di 30 mm.

UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

GENNAIO arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, actinidie

FEBBRAIO arance, banane, mele, pere, mandarini, actinidie

MARZO arance, banane, mele, pere, actinidie

APRILE pere, mele, actinidie, prugne, banane

MAGGIO fragole, banane, ciliegie, nespole, pere, prugne

GIUGNO ciliegie, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele

LUGLIO albicocche, angurie, ciliegie, meloni, pere, pesche, prugne

AGOSTO angurie, albicocche, meloni, pesche, mele, prugne, pere

SETTEMBRE uva, prugne, mele, actinidie, pere, pesche, prugne

OTTOBRE cachi, uva, mele, actinidie, pere, limoni, mandaranci

NOVEMBRE pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, actinidie, cachi

DICEMBRE arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi.

FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

PINOLI

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini, devono essere esenti da conservanti, da fenomeni di alterazione o di odore o sapore anomali.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PRODOTTI VARI

CACAO

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CAPPERI

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n° 327 30 giugno 1980 art. 64 e D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni Integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente (legge n°283 del 30/04/'62 e DPR n° 54/97). Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (D.L. 109/92). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

LATTE

Intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato o UHT intero o parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti, con le caratteristiche previste dal DPR n° 54 del 14 gennaio 1997 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Per il consumo diretto,

quando previsto, dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a 6° C. Una volta aperte, le confezioni dovranno essere utilizzate nella stessa giornata.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 11 del 27/01/1992 e al DPR n° 131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 11 del 27/01/1992. Oltre al latte scremato, tra gli ingredienti possono essere presenti maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

MARMELLATE e CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

Le confetture dovranno contenere un quantitativo di frutta superiore al 45%.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 21/05/2004. Deve essere di produzione nazionale o CEE. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

PREPARATO PER BRODO

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14;

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.
- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n° 567 30/05/1953 art. 19 e dal DLgs. 10)/92

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (olio extravergine d'oliva o olio monoseme).

SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

THE DETEINATO

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche: non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca; il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87; il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa (DPR n° 54/97). In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Ogni confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C (D.P.R. n° 327/80)

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

OLIO

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 1% (Reg. CEE n° 2568 dell'11/7/91 e successive modificazioni), in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

SALE

iodurato/iodato conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

SPEZIE ED AROMI

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

VINO PER PREPARAZIONI

Il prodotto viene definito dal DPR 12/2/65 n°162. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 1493/99 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi, D.P.R. 12/2/65 n°162 (convertito con modificazione nella legge n.462/86). Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T.

COMUNE DI MIAGLIANO – PROVINCIA DI BIELLA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI
FORNITURA PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA DEGLI**

ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA – ANNO
SCOLASTICO 2014-2015/2015-2016

ALLEGATO C

GRAMMATURE

PROSPETTO GRAMMATURE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA -

TABELLA DELLE GRAMMATURE (3-6 anni)

Porzione

(grammi/ml)

Cereali, derivati e tuberi

Pasta o riso asciutti 50-60

Pasta, riso, orzo o simili in brodo 20-30

Gnocchi di patate 140-150

Farina di mais per polenta 50-60

Ravioli, tortellini freschi asciutti 80-90

Ravioli, tortellini freschi in brodo 30-40

Patate per contorno 100-120

Patate per purea 100

Patate per minestrone/passati 30

Patate per creme 40-50

Pane 40-50

Crostini/Fette biscottate/Crackers 20-25

Pizza pomodoro e mozzarella 130-160

Legumi

Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto 15-20

Legumi secchi per primo piatto asciutto 5

Legumi freschi/surgelati per minestrone 15-20

Legumi secchi per minestrone 5

Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi 45-50

Legumi secchi per minestre/passati di legumi 15

Legumi freschi come secondo piatto 80-90

Legumi secchi come secondo piatto 25-30

Carni, Pesce e Uova

Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.) 60-70
Coscia di pollo (carne con osso) 80-90
Carne per polpette/ripieni 50-60
Carne per ragù 15
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.) 70-80
Pesce surgelato 90-100
Uova n° 1
Uova per preparazioni 1x8