

COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO

PROVINCIA DI NOVARA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE A NORMA DEL D.M. 25.07.2011**

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

- ART. 1 – OGGETTO DELL’ APPALTO**
- ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO**
- ART. 3 – ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO**
- ART. 4 – UBICAZIONE CUCINA E REFETTORIO**
- ART. 5 – DIMENSIONE DELL 'UTENZA**
- ART. 6 – VALORE APPALTO - PREZZO PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO**
- ART. 7 – OBBLIGHI DEL COMUNE**
- ART. 8 – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE**
- ART. 9 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**
- ART. 10 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**
- ART. 11 – STRUTTURA DEL MENU'**
- ART. 12 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**
- ART. 13 – RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE**
- ART. 14 – VARIAZIONE DEL MENÙ**
- ART. 15 – DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE**
- ART. 16 – PRIVACY**
- ART. 17 - DIETE IN BIANCO**
- ART. 18 – MENÙ ALTERNATIVI**
- ART. 19 – SICUREZZA DEI LAVORATORI E NORME IGIENICO SANITARIE**
- ART. 20 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E/O SITUAZIONI DI EMERGENZA**
- ART. 21 – IGIENE DELLA PRODUZIONE**
- ART. 22 – PREPARAZIONE PASTI**
- ART. 23 – RICICLO**
- ART. 24 – AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL’IMPRESA (SISTEMA HACCP) e CONSERVAZIONE CAMPIONI (pasto campione)**
- ART. 25 – CONTROLLI**
- ART. 26 - CONTESTAZIONI**
- ART. 27 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI**
- ART. 28 - ASSICURAZIONI**
- ART. 29 - CAUZIONE DEFINITIVA**
- ART. 30 - INADEMPIMENTI E PENALITA’**
- ART. 31 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E PER DECADENZA. FALLIMENTO O MORTE DEL TITOLARE**
- ART. 32 RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI, AI SENSI DELL’ART. 2 C. 3 DEL DPR 62/2013**
- ART. 33 RISPETTO DELLE NORME SULLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**
- ART. 34 CONTROVERSIE**
- ART. 35 ADEMPIMENTO PREVISTO DA ART. 2 DEL D.LGS. N. 39/2014 "ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2011/93/UE RELATIVA ALLA LOTTA CONTRO L'ABUSO E LO SFRUTTAMENTO SESSUALE DEI MINORI E LA PORNOGRAFIA MINORILE, CHE SOSTITUISCE LA DECISIONE QUADRO 2004/68/GAI"**

ART. 36 ONERI CONTRATTUALI
ART. 37 - RINVIO

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato agli utenti della scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di San Pietro Mosezzo. Il servizio, deve essere espletato dall'impresa aggiudicataria con propria autonoma organizzazione, presso la cucina messa a disposizione dal Comune, secondo quanto definito dal presente capitolato.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà una durata di 2 anni scolastici : AA.SS. 2017-2018/2018-2019 con decorrenza dalla data di stipula del contratto o dalla data di attivazione del servizio per motivi d'urgenza.

L'attivazione del servizio potrà essere ordinata per motivi di urgenza sotto riserva di successiva stipula del contratto. Nel caso in cui emergano elementi ostativi alla stipulazione contrattuale si provvederà alla revoca dell'aggiudicazione e agli adempimenti consequenziali e alla nuova aggiudicazione al secondo classificato.

Alla scadenza del periodo sopra indicato, l'appalto si intenderà cessato senza obbligo di alcuna disdetta, diffida od altra forma di comunicazione espressa da parte del Comune.

ART. 3 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO

Le attività costituenti il servizio di refezione scolastica e di pertinenza esclusiva della impresa aggiudicataria, sono così sintetizzabili:

- La produzione dei pasti (acquisto di derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere e nel rispetto del menù, della tabella dietetica e delle grammature concordate
- La somministrazione dei pasti;
- La fornitura dei pasti pronti freschi, confezionati presso il centro di cottura condotto direttamente dalla ditta e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, in caso di imprevisto e temporaneo non funzionamento della cucina per cause non imputabili alla ditta affidataria del servizio.
- Lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso il refettorio;
- La pulizia e la sanificazione della cucina, magazzino;
- Le pulizie periodiche dei soffitti, muri, vetrate dei locali cucina, refettorio e magazzino;
- Fornitura del materiale di pulizia.

ART. 4 - UBICAZIONE CUCINA E REFETTORIO

I locali per la cottura e la somministrazione dei pasti sono ubicati presso la Scuola Elementare - Materna, Via Marinone n° 19 -San Pietro Capoluogo.

ART. 5 - DIMENSIONE DELL 'UTENZA

I numeri medi presunti dei pasti da fornire saranno :

Scuola dell'Infanzia: 50 pasti x 5 gg la settimana;

Scuola Primaria: 50 pasti x 3 gg la settimana

Il numero dei pasti è puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono

suscettibili di eventuali variazioni di utenza , pertanto l'Impresa dovrà erogare quantità di pasti soggetti a variazione, le quali possono verificarsi sia in aumento che in diminuzione. Eventuali variazioni dei pasti non comportano modifiche del prezzo offerto, nè altri oneri in capo al Comune.

Il servizio seguirà il calendario scolastico. Gli orari ed i giorni per la somministrazione del pasto devono essere osservati in modo tassativo e vengono indicati e/o modificati su richiesta del RUP in base ad eventuali nuove indicazioni pervenute dall'Istituto Comprensivo di Biandrate.

ART. 6- VALORE APPALTO - PREZZO PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il valore stimato del presente appalto per ciascun anno è presuntivamente pari a 70.560,00€ al netto di Iva 4%; derivante da:

-importo del prezzo unitario di un pasto - pari ad euro 4,90 oltre all'Iva per un quantitativo presunto annuo di n. 14.400 pasti;

Il Valore complessivo dell'appalto è pari ad euro 141.120,00 al netto di Iva 4%.

All'importo suindicato devono intendersi aggiunti gli oneri derivanti da rischi per interferenze come risultanti dal DUVRI (allegato tecnico al presente CSA), oltre l'Iva, e non soggetti a ribasso.

L'importo è puramente indicativo tenuto conto che ogni anno scolastico è soggetto a variazioni e fluttuazioni in base al numero dei bambini ed al calendario scolastico.

Il prezzo unitario del pasto risulta essere quello di aggiudicazione ed è espressamente esclusa l'applicazione di qualsiasi forma di revisione dei prezzi.

Nel prezzo del pasto si intende interamente compensato dal Comune all'Impresa Aggiudicataria tutto il servizio (comprendente la fornitura di derrate, materiale di pulizia, le prestazioni del personale e ogni altro onere espresso dal presente Capitolato). Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente prenotati al mattino e somministrati.

Le fatture emesse con cadenza mensile dall'Impresa Aggiudicataria, saranno pagate previa emissione di mandato nei termini previsti dal D.Lgs. 231/2002.

Il D.M. n. 55 del 03.04.2013 ha disciplinato l'obbligo di utilizzo della fatturazione elettronica nei rapporti con la pubblica Amministrazione, in attuazione alle disposizioni di legge n. 244/2007, art. 1, commi da 209 a 214.

ART. 7 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune di San Pietro Mosezzo si obbliga:

-a concedere gratuitamente alla ditta appaltante tutti i locali ed attrezzature occorrenti per lo svolgimento del servizio garantendone l'agibilità in conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza

-alla fornitura di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento, telefono con a proprio carico l'onere del costo relativo;

-alla rimozione dei rifiuti e degli imballi posti dagli incaricati della ditta appaltatrice nell'apposito spazio all'uscita della cucina;

-alla disinfestazione e derattizzazione dei locali da effettuare periodicamente.

ART. 8 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto apposito verbale di concessione in uso delle attrezzature suindicate.

Durante tutto il periodo di gestione, l'Aggiudicatario si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi, senza previa autorizzazione Comune. L'aggiudicatario dovrà garantire

l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare i controlli ritenuti necessari e/o utili.

Alla scadenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna a riconsegnare Comune i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

I locali avuti in concessione dovranno sempre essere chiusi e l'ingresso sarà riservato esclusivamente al personale incaricato.

Una copia delle chiavi dei locali concessi in comodato, per eventuali situazioni di emergenza, dovrà essere a disposizione del Comune.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno oggetto di stima e verranno addebitati interamente all'aggiudicatario.

MANUTENZIONI

Saranno a carico dell'aggiudicatario la fornitura, l'integrazione ed eventuale sostituzione delle attrezzature in dotazione nella mensa (anche qualora i materiali attualmente in dotazione non risultassero conformi alla vigente normativa) e di quanto necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti (a titolo esemplificativo: pentole, piatti, posate, bicchieri ecc).

Ogni singola apparecchiatura dovrà essere mantenuta in buono stato e secondo le prescrizioni di legge.

Presso il centro produzione pasti la riparazione delle apparecchiature occorrenti per la preparazione e distribuzione pasti (a titolo esemplificativo: lavastoviglie, cucina a gas, frigoriferi ecc.) è a carico dell'impresa affidataria e deve essere effettuata con urgenza al fine di non creare problemi agli utenti del servizio.

La manutenzione di macchinari deve essere effettuata garantendo il mantenimento delle prescrizioni di legge.

Presso la cucina e refettorio della scuola l'aggiudicatario dovrà provvedere :

- 1) al reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari
- 2) alla fornitura di materiale a perdere a uso alimentare biodegradabile
- 3) alla fornitura dei prodotti di pulizia conformi alla normativa vigente
- 4) alla fornitura delle attrezzature e materiale occorrenti per la preparazione e distribuzione dei pasti a completamento di quelle messe a disposizione del Comune che dovessero rendersi necessarie per l'espletamento del servizio
- 5) alla preparazione pasti e diete speciali
- 6) alla preparazione e conservazione campioni dei prodotti somministrati giornalmente (pasto campione)
- 7) all'assemblaggio e condimento dei pasti
- 8) alla porzionatura dei pasti
- 9) all'attuazione della procedura HACCP (Reg. (CE) 852/2004)
- 10) all'apparecchiatura dei tavoli
- 11) allo sgombero stoviglie utilizzate dagli utenti
- 12) al lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente
- 13) alla pulizia della cucina, del servizio igienico a disposizione del personale incaricato della preparazione dei pasti e armadietto spogliatoio annesso con relativa fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente. Per il servizio igienico di cui sopra l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, sapone liquido per le mani, carta igienica e quant'altro si rendesse necessario
- 14) alla raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti con fornitura sacchi neri
- 15) alla fornitura di stoviglie a perdere qualora si verificasse un guasto alla lavastoviglie
- 16) alla formazione di tutto il personale coinvolto relativamente al contenuto del presente capitolato

La gestione delle presenze viene effettuata quotidianamente dal personale scolastico il quale comunica all'aggiudicatario il numero dei pasti da fornire. A fine mese il modulo delle presenze sarà trasmesso al Comune per il controllo necessario anche ai fini della fatturazione.

ART. 9 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nella cucina in cui si svolge il servizio, con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere immediatamente comunicata per scritto al Comune entro cinque giorni.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso al Comune il curriculum professionale.

All'inizio di ogni anno scolastico, l'Impresa deve presentare al Comune l'organigramma aziendale.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione al Comune.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e delle Istituzioni scolastiche.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa sarà tenuto ad improntare il servizio con spirito di collaborazione con tutto il personale del Comune e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dal Comune e di confronto con il personale delle scuole al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

Il numero del personale necessario alla preparazione dei pasti nelle scuole è a discrezione dell'Impresa, dovrà essere sufficiente a garantire un buon funzionamento della cucina, a garantire un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature e locali e dovrà essere concordato preventivamente con il Comune, con la possibilità di modifiche in funzione della variazione del numero di utenti.

Documentazione di quanto concordato con il Comune dovrà essere presente presso le cucine.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'Impresa dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Comune.

L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione

o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dal Comune e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio è figura di riferimento per il Comune per la gestione del servizio e soluzione delle criticità.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta al Comune di qualsiasi variazione organizzativa.

L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa. L'aggiudicatario si obbliga in via prioritaria all'assorbimento e all'utilizzo del personale già impiegato dal precedente affidatario, per il periodo della durata dell'appalto, subordinatamente alla compatibilità con l'organizzazione d'impresa dell'appaltatore subentrante, salvo esplicita rinuncia individuale.

A tal fine si forniscono i dati relativi al personale attualmente operante e forniti dall'attuale affidatario del servizio:

Livello	Mansione	Ore settimanali	n. dip.	Data assun.
4	Cuoco capo partita	25	1	11/09/2014
6s	Addetto servizio mensa	9	1	08/09/2006
6s	Addetto servizio mensa	10	1	23/09/2013

Contratto applicato: Turismo-Pubblici Esercizi

L'Impresa dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con il Comune.

ART.10 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai reg. CE 178/2002, 852,853/2004 nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'Impresa.

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs . 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'Impresa.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Deve essere escluso l'uso di:

- estratti per brodo e/o glutammati
- concentrato di pomodoro
- olio di semi vari, margarina e strutto

- salumi ed insaccati con polifosfati aggiunti
- pane condito
- spezie, mostarda e salse confezionate industrialmente
- verdure in scatola.

E' fatto divieto assoluto di alimenti precotti. Sono consentiti i prodotti ortofrutticoli di IV gamma.

ART. 11 - STRUTTURA DEL MENU'

La struttura del menù per entrambe le tipologie di utenza (Infanzia e Primaria) è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo
- un contorno
- pane
- acqua minerale naturale
- frutta fresca di stagione o yogurt o dessert/budino.

I pasti dovranno essere confezionati in base al menù autorizzato dall'Autorità competente. (A.S.L. – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione S.I.A.N.)

ART. 12 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per l'intero ciclo del servizio, dal reperimento delle derrate alimentari, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti, vanno osservate: -le linee guida e proposte operative per la ristorazione scolastica (edizione 2007) predisposte dalla Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e della Sanità Direzione Sanità Pubblica reperibili sul sito <http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/documentazione/category/19-proposte-operative-perla-ristorazione-collettiva> e nel rispetto delle -le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della salute in data 29/4/2010 reperibili sul sito www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf -il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”; - Allegato 1 del decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) - Criteri minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” I criteri ambientali di cui al succitato “allegato 1” anche quelli «di base», corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato. Si segnalano le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto: - Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/1991; - Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009; - Regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai Paesi terzi; - Regolamento (CE) n. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 19 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine

dell'acquacoltura biologica; - Decreto Ministeriale n. 18354 del 27/11/2009 recante «Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici»; - Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari; - L. 23 dicembre 1999, n. 488, art. 59, comma 4 e s. m. i. recante «Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità»; - Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n. 350 recante «norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173»; - Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti; - Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n. 267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento; - Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne; - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini; - Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli; - Decreto Legislativo 1°(gradi) settembre 1998, n. 331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998, n. 224 Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o veicolati, che compongono la giornata alimentare dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali ed europee vigenti. Le caratteristiche di cui al presente articolo dovranno essere osservate sia presso il centro di produzione pasti dell'aggiudicatario sia presso il centro produzione pasti della scuola. I generi alimentari dovranno assicurare qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati (OGM). Produzione degli alimenti e delle bevande (stralcio punto 5.3.1. allegato 1 D.M. 25.07.2011) - Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire: per almeno il 40%(per cento) espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; per almeno il 20%(per cento) espresso in percentuale di peso sul totale, da «sistemi di produzione integrata» (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. 20 Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando "il calendario di stagionalità" definito nel presente capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. - Carne deve provenire: per almeno il 15%(per cento) in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi; e per almeno il 25%(per cento) in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della

Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. - Pesce deve provenire: per almeno il 20%(per cento), espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento n. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. Nell'organizzazione del servizio di ristorazione, da specificarsi in sede di offerta, particolare attenzione andrà posta sulle garanzie in merito alla qualità e salubrità degli alimenti impiegati, con particolare attenzione all'incremento dell'impiego di prodotti biologici, IGP, DOP e STG, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 21 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse. Conformemente al PAN GPP per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'aggiudicatario deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. Particolare attenzione dovrà essere posta altresì sulla tracciabilità dei prodotti impiegati, privilegiando il sistema cosiddetto della filiera corta o a chilometro zero. L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne al centro produzione pasti della scuola dovranno essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto ed eliminare i rischi conseguenti alla giacenza nei locali dispensa di un eccessivo stoccaggio di merci. Tutti prodotti alimentari forniti dovranno essere etichettati secondo quanto prevede la normativa vigente. La ditta dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare. Al tal fine l'aggiudicatario dovrà fornire - prima dell'inizio del servizio - ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione: - l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni che dovrà essere obbligatoriamente da

allevamenti italiani e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004; - tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati. Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto. Analoghe schede dovranno essere consegnate anche per i materiali a contatto con gli alimenti. Ogni variazione dell'elenco prodotti dovrà essere previamente autorizzata dal Comune, che si esprimerà solo dopo aver preso visione della scheda tecnica del nuovo prodotto. Sarà facoltà del Comune, nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le tabelle merceologiche; sarà obbligo dell'aggiudicatario accogliere le richieste formulate dalla stazione appaltante. E' vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti. Le temperature delle celle e dei frigoriferi vanno sempre accuratamente controllate e registrate. E' vietato scrivere direttamente sulle confezioni utilizzando inchiostri non ad uso alimentare. Per i parametri microbiologici, chimici e fisici degli alimenti, acqua e ambiente si fa riferimento alla vigente normativa ed in particolare al Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5.12.2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato. E' fatto obbligo all'Impresa durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

ART. 13 - RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE

L'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche approvate dall'Autorità competente.

Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né il Comune né l'Impresa abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'Impresa se non previa intesa del Comune e autorizzazione dell'Autotirità competente.

I menù, per le scuole dell'infanzia e primarie sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dal Comune, tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con il Comune con comunicazione scritta via posta elettronica.

ART. 14 - VARIAZIONE DEL MENÙ

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) il Comune potrà richiedere all'Impresa un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte dell'Autorità Competente.

Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

L'Impresa potrà proporre eventuali variazioni da concordare con il Comune anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione.

Il Comune potrà inoltre richiedere un variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, il Comune potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica comunicazione al Comune.

In caso di guasti importanti al centro di cottura l'Impresa deve comunque attrezzarsi per garantire un pasto caldo.

ART. 15 - DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE

L'Impresa dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'Impresa è tenuta a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dall'Autorità competente anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate (esclusi quelli per i celiaci).

La richiesta delle diete speciali deve essere presentata all'Autorità competente e controfirmata da un sanitario competente.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

Gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

L'aggiudicatario dovrà predisporre e mantenere attiva presso il centro di produzione pasti ed i refettori una procedura per la gestione delle diete speciali.

Tale procedura dovrà prevedere una sezione dedicata per la preparazione delle diete per celiaci (dall'approvvigionamento, allo stoccaggio delle materie prime, pentole, stoviglie, alla lavorazione, alla gestione delle rimanenze, alla somministrazione, agli indumenti del personale dedicati a questo scopo) e dovrà essere in linea con gli indirizzi dell'Associazione Italiana Celiachia.

E' a carico dell'aggiudicatario eventuale dotazione presso il centro di produzione pasti della scuola e refettorio dell'attrezzatura (pentole, stoviglie, piatti, bicchieri, posate ecc.) occorrente per la preparazione dei pasti per celiaci ed altre diete speciali a completamento delle attrezzature messe a disposizione del Comune.

Ogni vivanda costituente la dieta speciale va preparata e confezionata in area distinta ed il personale dovrà obbligatoriamente ricevere idonea formazione.

Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e smi.).

Nel caso di utenti celiaci le pietanze devono essere le stesse previste per le altre utenze, ma prive di glutine.

ART. 16 - PRIVACY

L'Impresa dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dal Comune in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'Impresa assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

ART. 17 - DIETE IN BIANCO

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

ART. 18- MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza e previa autorizzazione dell'Autorità competente potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura e nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

ART. 19 - SICUREZZA DEI LAVORATORI E NORME IGIENICO SANITARIE.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 (corsi di primo soccorso e antincendio) ed al Regolamento (CE) 852/2004 capitolo XII "Formazione", l'aggiudicatario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare. La formazione deve essere destinata a tutto il personale operante nel servizio.

La formazione dovrà essere coerente alle linee guida per la ristorazione collettiva della Regione Piemonte ed al PAN GPP, nella parte in cui prevede quanto segue: "La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense"

Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio la ditta fornirà al Comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale.

Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione presso il centro produzione pasti.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare al personale di cucina e ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'Asl NO –Servizio Sian - anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali (es.celiaci).

L'aggiudicatario si impegna a garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento del servizio e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato.

Il personale incaricato della preparazione e della distribuzione dei pasti dovrà ricevere idonee istruzioni in merito alle comunicazioni da effettuare al responsabile del servizio della ditta appaltatrice relativamente alle problematiche che dovessero sorgere nell'espletamento del servizio.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m. ai Regolamento (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, alla veicolazione ed alla distribuzione dei pasti dovrà curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi in lavorazione.

I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

L'aggiudicatario – prima dell'inizio del servizio – dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato per il servizio di cui trattasi.

Ai sensi dell'art. 42 del D.P.R. n. 327/1980 l'aggiudicatario dovrà fornire a tutto il personale operante apposite divise complete di lavoro (invernali ed estive), secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

L'aggiudicatario dovrà provvedere altresì alla fornitura di camici monouso da destinare alla preparazione dei pasti per celiaci o per gravi allergie alimentari.

Le divise devono essere fornite in tempo utile all'avvio dell'appalto e sostituite in caso di usura.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall'aggiudicatario.

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera identificativa è personale e può essere usata solo dal titolare.

E' fatto obbligo alla ditta di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla norme sul miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'aggiudicatario fornirà inoltre al proprio personale gli indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, guanti antitaglio e guanti anticalore. I dispositivi DPI dovranno essere sostituiti in caso di usura.

L'aggiudicatario dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 lett. b) D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. al contratto è allegato il DUVRI che indica le misure necessarie per eliminare/ridurre i rischi da interferenze tra le attività di tutti i datori di lavoro.

La ditta dovrà osservare le leggi vigenti ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso del presente appalto per la tutela materiale dei lavoratori.

L'aggiudicatario è tenuto:

-all'osservanza ed applicazione delle normative in maniera retributiva, contributiva previdenziale ed assicurativa, nonché di tutela della salute e sicurezza dei luoghi di lavoro;

-all'osservanza di tutti gli oneri connessi all'assunzione secondo le disposizioni di Legge in vigore;

-a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo di Lavoro su citato e da quello provinciale di categoria;

-a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi presati nel presente capitolato le disposizioni in materia di prevenzione antiinfortunistica, con particolare riferimento alla normativa di cui al D.lgs n. 81/2008 e s.m.i

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

ART. 20 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E/O SITUAZIONI DI EMERGENZA

L'aggiudicatario si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge n. 146/1990 e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dall'IA, salvo causa di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo all'aggiudicatario.

In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9,00 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto nessun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza l'aggiudicatario dovrà individuare particolari situazioni organizzative.

La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione scolastica anche in caso di interruzione della produzione presso la cucina della scuola per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando i pasti veicolati prodotti presso il proprio centro di produzione pasti.

ART. 21 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione dei pasti presso il centro di cottura dell'aggiudicatario e presso il centro di cottura della scuola deve rispettare il criterio della "marcia avanti" delle preparazioni al fine di ridurre ogni possibilità di contaminazione.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse.

Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

ART. 22 PREPARAZIONE PASTI

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle ricette fornite dalla ditta ed approvate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Asl NO

Per quanto attiene la preparazione dei pasti in particolare si richiede:

- Cottura delle verdure preferibilmente al vapore o al forno
- Cottura dei secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili
- Aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo
- Preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto)

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato e prodotti simili
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

Tutte le operazioni di manipolazione, cottura, distribuzione devono essere volte ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. (CE) 852/2004.

Nella preparazione dei pasti andranno rispettate le norme su qualità, quantità, preparazione e confezionamento dei cibi previste nel rispetto dei protocolli sanitari e delle linee guida sull'alimentazione emanate dalla Regione Piemonte.

Tutti i pasti dovranno essere preparati con sistemi tradizionali e con l'impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente presso il centro di produzione pasti della scuola; in caso di impossibilità di funzionamento del suindicato centro di produzione pasti la ditta si impegna ad erogare un pasto di analoga qualità, gradimento e quantità.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente.

E' assolutamente indispensabile effettuare un accurato lavaggio delle mani prima ed al termine di ogni operazioni di manipolazione degli alimenti o quando si viene a contatto con superfici eventualmente contaminate.

In caso di ferite o lesioni cutanee devono essere utilizzati i guanti monouso.

Tutte le operazioni di mondatura, lavaggio e taglio delle verdure, così come le operazioni di porzionatura formaggi e affettati, preparazione formaggio grattugiato dovranno essere effettuate il giorno stesso della cottura/consumo.

Gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo.

La carne dovrà essere macinata il giorno stesso della cottura.

Le paste devono cucinate escludendo la precottura.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati semilavorati, generi precotti, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che, limitatamente ai periodi di difficile reperibilità, potranno essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo surgelato, fatta eccezione per il tonno.

Nelle procedure di autocontrollo devono essere previsti controlli e relative registrazioni di temperatura. Il copricapo che contiene la capigliatura è obbligatorio in tutte le fasi di preparazione e distribuzione dei pasti.

Il personale deve ricevere specifica formazione al fine di evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata

Gli yogurt ed i budini dovranno essere conservati alle idonee temperature fino al momento della somministrazione.

Tutta la frutta dovrà essere sottoposta ad accurato lavaggio; dovrà poi essere sbucciata e tagliata.

ART. 23 RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso ristorazione scolastica.

ART. 24 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP) e CONSERVAZIONE CAMPIONI (pasta campione)

Presso la cucina dovranno essere predisposte, attuate e mantenute attive procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari.

L'aggiudicatario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure localizzate, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di autocontrollo.

A tale scopo l'aggiudicatario deve predisporre ed applicare il manuale di autocontrollo nel quale dovrà essere indicato il laboratorio di analisi, nonché il piano degli esami (campionature su alimenti, tamponi su attrezzature e superfici di lavoro) che saranno effettuati per verificare il funzionamento del sistema.

L'aggiudicatario deve avvalersi di un laboratorio di analisi preferibilmente accreditato Sinal ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'aggiudicatario è tenuto ad informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) ed a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) effettuate.

Eventuali disposizioni impartite dall'Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezione devono essere applicate dall'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà garantire, nel corso di esecuzione dell'appalto, un costante addestramento di tutto il personale impiegato nel servizio di refezione.

E' onere dell'aggiudicatario controllare che tutte le norme igieniche, ivi incluse quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal personale.

L'aggiudicatario dovrà definire una procedura di rintracciabilità con relativa registrazione delle materie prime utilizzate; deve inoltre mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale, per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario dovrà prelevare almeno 1 campione da 150 grammi di ogni prodotto somministrato giornalmente, a ogni ciclo di produzione riporlo in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarlo in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

ART. 25 - CONTROLLI

Il Comune si riserva:

-di effettuare controlli prelevando campioni delle materie prime usate, sui quali saranno effettuate

opportune analisi di laboratorio;

-di verificare il rispetto delle norme igieniche nelle varie fasi di lavoro. Il controllo potrà esser svolto da funzionari A.S.L., personale dipendente autorizzato dal Comune, da un Assessore delegato e dal Responsabile del Servizio. In occasione di verifica, il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di proporre alla ditta appaltatrice modifiche e/o alternative al servizio in atto, al fine di migliorarne la qualità con particolare riferimento alle caratteristiche merceologiche degli alimenti, al menù ed alla tabella delle grammature.

ART. 26 – CONTESTAZIONI

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non possano essere accolte, il comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ART. 27 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'aggiudicatario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti

ART. 28 ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'appaltatore, nell'esecuzione dell'appalto, assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'appaltatore quanto dell'Amministrazione e/o di terzi.

Inoltre, l'appaltatore si obbliga a manlevare e mantenere indenne il Comune da qualsiasi azione di responsabilità eventualmente promossa nei confronti di quest'ultimo in ragione dei suddetti inadempimenti e violazioni normative direttamente e indirettamente connessi all'esecuzione del presente appalto.

È obbligo dell'appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa di responsabilità civile stipulata con una delle imprese autorizzate alla copertura dei rischi conseguenti al risarcimento dei danni prodotti al Comune, al personale del Comune ovvero a terzi o a cose di terzi, da dipendenti dell'appaltatore nell'espletamento dell'attività di appalto nonché dei danni causati in ragione di eventuali ritardi, interruzioni, malfunzionamenti, errori o omissioni commessi nella gestione del servizio oltre che per violazione delle norme

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, durante l'esecuzione del servizio. L'impresa assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuali intossicazioni alimentari o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio o per danni a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio o per danni a qualsiasi titolo

usati dall'impresa aggiudicataria.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni,00) per sinistro e per ogni anno assicurativo esclusa ogni franchigia e con validità a decorrere dalla data di attivazione del servizio fino a dodici mesi successivi alla sua scadenza, per la copertura di tutti i rischi per i quali resta in ogni caso fermo l'obbligo di manleva assunto dall'appaltatore.

L'Amministrazione Comunale è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa appaltatrice durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 2.000.000,00 (euro duemilioni,00) per sinistro e per anno assicurativo esclusa ogni franchigia e con validità a decorrere dalla attivazione del servizio per la copertura di tutti i rischi per i quali resta in ogni caso fermo l'obbligo di manleva assunto dall'appaltatore.

Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto, nel caso di scadenza durante la prestazione del servizio l'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione Comunale quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia di rinnovo annuale.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, la concessione si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

ART. 29 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e tempestivo adempimento degli obblighi derivanti dall'appalto all'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice (D. Lgs. 50/2016), che sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dal medesimo articolo.

La garanzia ha validità temporale pari alla durata dell'appalto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte del Comune, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di trenta giorni dal ricevimento della richiesta del Comune qualora, in fase di esecuzione dell'appalto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, il Comune ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Il Comune ha diritto a valersi della cauzione per l'applicazione delle penali e nei casi di risoluzione.

ART. 30 - INADEMPIMENTI E PENALITÀ

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio l'Amministrazione ha facoltà di risolvere "ipso facto e de jure" il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo raccomandata A/R.

In casi meno gravi l'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di risoluzione del contratto con le modalità sopraindicate quando, dopo aver intimato almeno due volte all'aggiudicatario, a mezzo di raccomandata A.R. una più puntuale osservanza degli obblighi di contratto, questi ricada nuovamente nelle irregolarità contestategli.

In caso di negligenze o inadempienze di minore gravità l'Ente procederà all'immediata contestazione formale dei fatti rilevati, invitando l'Aggiudicatario a formulare le proprie controdeduzioni entro 5 giorni.

Nel caso la Società/Ditta non fornisca elementi ritenuti dall'Amministrazione Comunale idonei a giustificare le inadempienze contestate verrà inflitta una penale, determinata con provvedimento dirigenziale, di importo compreso tra un minimo di €140,00 e un massimo di €1.400,00, da graduare in relazione alla gravità della contestazione. Il pagamento delle penali deve avvenire entro e non oltre 10 giorni dal termine della procedura di contestazione. In caso di mancato pagamento il Comune potrà incamerare la somma avvalendosi della cauzione definitiva. In tal caso il Concessionario dovrà provvedere al reintegro della cauzione stessa entro 30 giorni dalla richiesta del Comune, a pena di decadenza.

L'applicazione della penale non preclude al Comune la possibilità di mettere in atto altre forme di tutela.

Nel caso vengano rilevate omissioni tali da incorrere nella prescrizione del diritto alla riscossione, le somme non riscosse saranno poste a carico dell'appaltatore, fatta salva l'applicazione di quanto previsto ai punti precedenti.

ART. 31 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E PER DECADENZA. FALLIMENTO O MORTE DEL TITOLARE

Il Comune si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso, ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'appaltatore. In tal caso il Comune ha la facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'appaltatore. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

In ogni caso, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, il Comune potrà risolvere di diritto l'appalto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario con PEC., nei seguenti casi:

a. mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escusse, entro il termine di dieci giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Comune;

b. nei casi di seguito elencati:

- per non aver iniziato il servizio alla data fissata;
- per inosservanza degli obblighi previsti dall'atto di affidamento e dal relativo capitolato d'oneri;
- per non aver prestato, adeguato o mancato reintegro della cauzione stabilita per l'effettuazione del servizio;
- per aver commesso gravi abusi o irregolarità nella gestione, o comunque in caso di abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, accertate e contestate, compromettano il servizio stesso a insindacabile giudizio del Comune;
- per mancato versamento delle eventuali somme dovute alle prescritte scadenze;
- per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e per mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per aver reso falsa attestazione in ordine a quanto richiesto dall'art. 53 del D.Lgs. n. 446/97;

Costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3, co. 9bis, della l. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento.

In caso di risoluzione del contratto l'appaltatore si impegnerà a fornire al Comune tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

Ai sensi dell'art. 110 del Codice il Comune interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'esecuzione del contratto. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

Il Comune ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice, ovvero per cancellazione dall'albo (art. 11 D.M. 289/2000).

In ogni caso, il Comune potrà recedere dal contratto qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 80.

Il Comune può risolvere il contratto, durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'art. 108 co.1 del Codice.

Il fallimento dell'appaltatore comporta lo scioglimento ope legis dell'appalto.

Qualora l'appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà del Comune proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

In caso di fallimento dell'impresa mandataria, il Comune ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del raggruppamento o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel raggruppamento in dipendenza della causa predetta, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento dell'impresa mandante, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente.

Ai sensi dell'art. 110 del Codice il Comune interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'esecuzione del contratto. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

L'appaltatore, decaduto dall'appalto, cessa con effetto immediato dalla conduzione del servizio ed è privato di ogni potere in ordine alle attività di cui al presente capitolato.

ART. 32 RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI, AI SENSI DELL'ART. 2 C. 3 DEL DPR 62/2013

La ditta affidataria, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal DPR 62/2013 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'art. 2 c. 3 del DPR62/2013 e dal codice di comportamento del Comune di San Pietro Mosezzo

La ditta affidataria si impegna a trasmettere copia degli stessi ai propri collaboratori a qualsiasi titolo. La violazione degli obblighi di cui al DPR 62/2013 e di cui al codice di comportamento adottato dal Comune può costituire causa di risoluzione del contratto.

ART. 33 RISPETTO DELLE NORME SULLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Impresa Appaltatrice si impegna al rigoroso rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni. In particolare, l'Appaltatore si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al presente contratto, conti correnti bancari o postali "dedicati", anche non in via esclusiva; gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione in sede di stipulazione del contratto e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Appaltatore si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il Codice Identificativo Gara (CIG) assegnato dall'Amministrazione, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della L. 136/2010 (pagamenti in favore di: enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, di gestori e fornitori di pubblici servizi; pagamenti di tributi; spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 500 euro). L'Appaltatore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'Appaltatore si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'Appaltatore si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale ed in particolare il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

E' a carico dell'aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 (art. 3, comma 8).

ART. 34 CONTROVERSIE

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. Non è ammessa la clausola compromissoria

ART.35 ADEMPIMENTO PREVISTO DA SRT. 2 DEL D.LGS. N. 39/2014 "ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2011/93/UE RELATIVA ALLA LOTTA CONTRO L'ABUSO E LO SFRUTTAMENTO SESSUALE DEI MINORI E LA PORNOGRAFIA MINORILE, CHE SOSTITUISCE LA DECISIONE QUADRO 2004/68/GAI"

La ditta affidataria si impegna all'osservanza di quanto previsto dall'art. 2 del D.lgs. 39/2014 che introduce l'art. 25 bis secondo il quale " chi intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento

di attività professionali o attività volontarie che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale" deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale dal quale risulti l'assenza di condanne di cui agli articoli citati.

la ditta fornirà idonea documentazione atta ad attestare l'avvenuta osservanza di quanto sopra prescritto per il personale impiegato nel servizio di cui trattasi.

ART. 36 ONERI CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla gara. nel caso in cui l'appaltatore non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta al Comune che porrà a carico della ditta le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

L'impresa Affidataria prima della stipula del contratto , all'uopo formalmente invitata dovrà:

- presentare la cauzione definitiva di cui al presente capitolato
- sottoscrivere e presentare polizza RCT/RCO di cui al presente capitolato
- versare l'importo delle eventuali spese contrattuali
- presentare la documentazione prevista dal presente capitolato o richiesta dall'amministrazione Comunale

ART. 37 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia.

TABELLE MERCEOLOGICHE

3.1 Carni

3.1.1 Carni bovine

- Le carni bovine provengono da bovino adulto o vitello. I tagli del bovino adulto provengono da 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.

3.1.2 Carni suine

- Le carni suine, sia fresche sia congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti.

3.1.3 Carni avicunicole

- Le carni avicunicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) sono prive di odori e sapori anomali e freschi. La pelle è 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; sono, comunque, rispettate le indicazioni standard di stoccaggio.

3.1.4 Carni fresche refrigerate

- Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto sono trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi di- sciolti o presenza di macchie superficiali) e imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +3 °C e, in ogni caso, non superare i 7 °C a cuore del prodotto.

3.1.5 Carni congelate

- Le carni congelate devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi; all'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12 °C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17 °C.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4 °C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

3.2 Latte e latticini

Il latte, in base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione; in base al contenuto di grassi può essere intero, parzialmente scremato, scremato.

3.2.1 Latte fresco

- Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4 °C per un tempo massimo di 4 giorni.

3.2.2 Latte a lunga conservazione o UHT

- Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero. Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT, questo deve avere, al momento dell'uso, almeno 1 mese di conservabilità.

È preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto se serve per il consumo diretto (nelle merende o negli spuntini).

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali deve essere consumato.

3.2.3 Yogurt

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero, ecc.

Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Tra quelli alla frutta è meglio scegliere quelli senza conservanti antimicrobici.

Il trasporto dello yogurt deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4 °C per un tempo di circa 30 giorni.

Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da g 125.

3.2.4 Budini/Dessert

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi).

Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati.

Sono confezionati in monoporzione da g 80/120; la loro temperatura di conservazione e trasporto deve preferibilmente essere inferiore a 10 °C. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da g 125, con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

3.2.5 Gelato

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti particolari quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, coloranti, aromi).

Sono confezionati in coppette da g 40-60, corredate da cucchiaino; il trasporto deve avvenire alla temperatura di -10 °C per i gelati alla frutta (sorbetti) e -15 °C per gli altri gelati.

3.3 Formaggi

Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, dato le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione.

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 18/11/1953, della Legge n. 125 del 10/4/1954 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi", e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando, quando esiste, il prodotto tutelato in commercio, il formaggio DOP.

Questi formaggi a denominazione d'origine protetta sono di norma tutelati da un proprio Consorzio. Il Ministero delle Politiche Agricole, attraverso un Ente di certificazione riconosciuto cui è attribuito per decreto il compito di controllo sui prodotti tutelati, garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione che devono rispondere a uno specifico disciplinare di produzione.

Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue.

Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

Si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione di origine protetta che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica e le cui caratteristiche, pertanto, devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

- Asiago
- Grana Padano
- Fontina
- Montasio
- Provolone Valpadana
- Taleggio
- Toma Piemontese
- Quartirolo Lombardo

I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0 °C e 4 °C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Si elencano alcuni formaggi freschi che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica. È preferibile richiedere forniture in confezioni monoporzioni.

Si elencano alcuni formaggi freschi che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica.

3.3.1 Crescenza

La crescenza deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

3.3.2 Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata, ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici o acido citrico, caglio e sale.

3.3.3 Ricotta di vacca

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

3.4 Grassi da condimento

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo. La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
- valore nutritivo;
- stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.

3.4.1 Olio extravergine di oliva e olio di oliva

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extravergine.

Devono essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

Le confezioni di olio extravergine d'oliva devono essere da 1 litro e 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso le previste indicazioni di legge.

I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.

Se in bottiglie di vetro, queste devono essere dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Le confezioni di olio d'oliva devono essere da 1 oppure 5 litri e con le medesime caratteristiche di quelle per l'olio extravergine.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Utilizzo

L'olio extravergine di oliva è da utilizzare a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni; quello di oliva, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

3.4.2 Olio di semi di arachide

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.

Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere da 1 oppure 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le confezioni devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Utilizzo

L'olio di semi di arachide, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

3.4.3 Burro

Il burro di buona qualità presenta una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. L'odore e il sapore sono particolari e il colore è bianco-giallognolo caratteristico.

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra +1 °C e +6 °C.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Il burro è da conservare a temperature di frigorifero.

Va utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

3.5 Pasta

3.5.1 Pasta di semola

La pasta deve essere prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri.

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Si devono accettare consegne di merce con un minimo ancora di 18 mesi dal TMC.

3.5.2 Pasta all'uovo

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

È preferibile utilizzare quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto.

Per alcune preparazioni (ad es. lasagne) può essere meglio utilizzare quella surgelata, ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18 °C).

3.5.3 Pasta speciale (con ripieno)

La pasta con ripieno può essere fresca o surgelata o secca; di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, essere fresche in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata o surgelate.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10 °C e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18 °C).

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

3.5.4 Farine e pasta lievitata

Le farine utilizzate nella refezione scolastica sono solitamente quella di frumento e di mais.

La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizze e torte salate.

È preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata; per piccoli quantitativi si può utilizzare la pasta lievitata fresca che deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

Le farine conservate in sacchi aperti nel magazzino possono essere facilmente invase da parassiti e infestate da insetti e roditori: bisogna quindi cercare di non acquistare sacchi troppo grandi rispetto alle necessità di consumo.

3.5.5 Gnocchi preconfezionati

Gli gnocchi possono essere freschi o surgelati, di patate o di semolino.

Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura non superiore a 10 °C e conservati in frigorifero; quella surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18 °C).

Il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

3.6 Pane e prodotti similari

3.6.1 Pane

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare e omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e, nel contempo, morbido, deve essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi, essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. È da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale).

Può essere confezionato con farina a diverso grado di raffinazione (tipo "0" e "00" più raffinate, e tipo "1" e "2" meno raffinate).

I contenitori utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e, preferibilmente, muniti di coperchio e, comunque, in modo che risulti al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo.

3.6.2 Pane grattugiato e pan carrè

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

Il pan carrè deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

Utilizzo

Il pan carrè può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe.

3.6.3 Fette biscottate, cracker, grissini

Sono prodotti che, dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti; per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a tre-quattro mesi.

Per la refezione scolastica vengono confezionati solitamente in monoporzioni con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

Utilizzo

Nella refezione scolastica sono da utilizzare per la merenda o lo spuntino, non come sostitutivo del pane.

3.7 Riso

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.

Deve essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

Si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti/insalate di riso/minestre).

Utilizzo

Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso Roma, Parboiled, Arborio, mentre per la preparazione di risotti, sono adatti il Roma, l'Arborio, il Carnaroli e il Vialone; quello più adatto nella refezione scolastica è il riso tipo parboiled, anche per la migliore tenuta dei chicchi che non scuociono anche dopo una cottura prolungata.

3.8 Orzo perlato, miglio, avena

Le confezioni (in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

È meglio evitare di acquistare sacchi di grosse pezzature per non tener troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

Utilizzo

Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.. Se si consumano cereali di tipo integrale, è meglio scegliere quelli provenienti da coltivazioni biologiche.

3.9 Prodotti ittici

3.9.1 Prodotti della pesca congelati o surgelati

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

Utilizzo

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e $4\text{ }^{\circ}\text{C}$, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere a un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

3.9.2 Filetti e tranci di pesce

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

3.9.3 Molluschi

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

3.9.4 Bastoncini di pesce

Sono parallelepipedi di merluzzo, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.

Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

3.10 Ortaggi e verdure

Si opterà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai Regolamenti dell'Unione Europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Le verdure in genere devono essere:

di recente raccolta;

asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;

al giusto grado di maturazione.

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure
- che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

Utilizzo

Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulirle da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

Si possono utilizzare tuberi e verdure di IV gamma.

3.10.1 Carote

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

3.10.2 Cipolle e aglio

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali, privi di stelo. Non devono essere trattati con antigerminanti (raggi gamma).

3.10.3 Fagiolini

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione.

Consistenza ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

3.10.4 Ortaggi a foglia

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

3.10.5 Patate

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma).

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

3.10.6 Pomodori per insalata

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

3.10.9 Zucchine

Di peso compreso tra 100 e 200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

3.11 Ortaggi e verdure surgelati

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno.

Devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18°C .

Utilizzo

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

3.11.1 Minestrone surgelato

Devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone.

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.

3.11.2 Legumi

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Nel caso di legumi secchi si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie (ad esempio: fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) in confezioni originali; devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Utilizzo

3.11.3 Piselli surgelati

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

3.12 Frutta

La frutta fresca e gli agrumi devono:

- essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc.;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1a categoria commerciale, ossia essere prodotto di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc. potrà essere del tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Va esclusa dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione; porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature; sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliege, fragole, banane, ecc.) e settimanale per quella più resistente (mele e agrumi). 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. Nel servire la frutta è importante tenere conto della sua stagionalità, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta). Si elencano di seguito alcune caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta.

3.12.1 Mele

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

3.12.2 Pere

Devono essere di almeno tre varietà diverse es. (williams, abate, kaiser, conference), tra quelle a migliore conservabilità.

3.13.3 Uva bianca e nera

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

3.13.4 Arance

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile.

3.13.5 Mandarini e mandaranci

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

3.13.6 Pesche

Possono essere a pasta gialla e a pasta bianca.

3.13.7 Banane

Devono essere integre e al giusto grado di maturazione.

3.13.8 Ciliegie, Prugne, Susine, Albicocche

Devono non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

3.13.09 Actinidie (kiwi)

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

3.14 Alimenti conservati

3.14.1 Succhi di frutta

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in bottiglie di vetro da ml 125 o in contenitori di cartone da ml 200 circa.

3.14.2 Confetture di frutta

Vengono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

È preferibile la fornitura di monoporzioni, da 30 g circa.

3.14.3 Pomodori pelati

Sono da preferire i pomodori del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto;

Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

3.14.4 Tonno in scatola

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale evitando quello in olio di semi.

Si richiederanno tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile; deve esserci la minima presenza di briciole o frammenti. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

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

3.14.5 Sale fino e grosso

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

È preferibile utilizzare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo si consiglia di prevedere forniture di sale iodato.

3.14.6 Preparato per brodo

Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.

Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

Utilizzo

Questo prodotto, per la sua composizione (contiene sale, grassi, glutammato monosodico, quale esaltatore di sapidità, verdure disidratate ed estratto di carne), dovrebbe essere usato solo quando non è possibile sostituirlo con l'estratto di carne o con del brodo vegetale appositamente preparato. In ogni caso è da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti.

3.15 Prodotti di salumeria

3.15.1 Prosciutto cotto

Deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità.

Deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prosciutti interi, di pezzatura media di kg 6-12, devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Si accettano forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +6 °C.

Utilizzo

È sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata. Per la destinazione a diete particolari sarà importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o lattati.

3.15.2 Bresaola

Prodotto salato e stagionato, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottosso), avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.

La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

3.15.3 Prosciutto crudo

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Per il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, sarà prevista una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Ministeriale 14/2/68).

Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

3.16 Uova

Per le preparazioni con sguosciatura successiva a cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali.

Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche (determinazione del peso specifico, valutazione delle caratteristiche organolettiche, ecc.).

Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e successive modifiche.

Le uova vanno conservate in frigorifero tra 4 e 10 °C.

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sguosciatura a crudo si opterà per **uova pastorizzate fresche** in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residui di prodotto di confezioni già aperte.

Il trasporto deve avvenire a temperature conformi alla tipologia del prodotto (fresco tra 0 °C e 4 °C), come la successiva conservazione.