



Comune di Montepulciano

Area Servizi alla Persona

Provincia di Siena (Italia) – 53045 Montepulciano – Piazza Grande, 1

C.F. 00223000522 – P.I. 00223000522

Tel. 0578/712228 -227 -225 – Fax 0578 757355

e-mail : istruzioneeculturasociale@comune.montepulciano.si.it

PEC : comune.montepulciano@pec.consorzioterrecablate.it

SITO WEB : www.comune.montepulciano.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA PER GRUPPI CULTURALI, DI STUDIO, RICERCA, LAVORO E SPORTIVI, PER CENTRI ESTIVI, PASTI A DOMICILIO
UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE – SERVIZIO PRE –POST SCUOLA
DAL 13 Aprile 2017 AL 31/08/2020

CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA **C.I.G.** :[.....]

Responsabile Unico del Procedimento :

Gabriella Gallorini – Responsabile Area Servizi alla Persona – Cultura – Sport - Museo
Tel. 0578/712228, e-mail g.gallorini@comune.montepulciano.si.it

Direttore dell'Esecuzione del Contratto (art. 31 comma 5) - Linee Guida n. 3 ANAC, di attuazione del D.lgs. 50/2016 – punto 10 punto 1 – G.U. 273/2016 -
Segretario Generale

INDICE

TITOLO I	-	INDICAZIONI GENERALI E PRINCIPI FONDAMENTALI
Articolo 1	-	Definizioni
Articolo 2	-	Oggetto dell'appalto
Articolo 3	-	Obblighi a carico dell'Impresa Aggiudicataria
Articolo 4	-	Durata dell'appalto
Articolo 5	-	Continuità del servizio e Piano di Emergenza
Articolo 6	-	Importo dell'appalto
Articolo 7	-	Utilizzo locali, impianti e attrezzature
Articolo 8	-	Attivazione dei servizi
Articolo 9	-	Pacchetto Igiene per la sicurezza alimentare
Articolo 10	-	Qualità delle derrate alimentari utilizzate
TITOLO II	-	SERVIZIO MENSA PER UTENZA SCOLASTICA – CENTRO DI COTTURA
Articolo 11	-	Descrizione e caratteristiche del Servizio Mensa Scolastica
Articolo 12	-	Utenti del Servizio Mensa Scolastica
Articolo 13	-	Forniture speciali per il Servizio Mensa Scolastica
Articolo 14	-	Modalità di esecuzione del Servizio Mensa Scolastica
Articolo 15	-	Norme per l'eventuale utilizzo dell'acqua potabile per il Servizio di Mensa Scolastica
Articolo 16	-	Prenotazione pasti Servizio di Mensa Scolastica
Articolo 17	-	Norme e modalità del trasporto dei pasti Servizio di Mensa Scolastica e generale
Articolo 18	-	Ritardi nelle consegne / Parziale consegna / Consegne inaccettabili per servizio Mensa Scolastica.
Articolo 19	-	Distribuzione pasti per servizio Mensa Scolastica
Articolo 20	-	Pulizie del centro di cottura, del refettorio annesso e di tutti i refettori scolastici – Smaltimento rifiuti

- Articolo 21 - Sistema HCCP – servizio mensa scolastica e generale
- Articolo 22 - Stoviglie e tovagliato per servizio mensa scolastica e generale
- Articolo 23 - Campionatura rappresentativa del pasto Mensa Scolastica e generale
- Articolo 24 - MENU – Variazioni / diete speciali per servizio Mensa Scolastica
- Articolo 25 - Prodotti Biologici per il servizio di mensa scolastica
- Articolo 26 - Promozione prodotti tipici locali per il servizio di mensa scolastica
- Articolo 27 - Progetti di Educazione Alimentare

- TITOLO III - SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PER UTENTI DEL SERVIZIO SOCIALE E PER TUTTE LE FORNITURE CHE PREVEDANO L'ESCLUSIVA PREPARAZIONE DEI PASTI, IL CONFEZIONAMENTO, LA CONSEGNA E IL RITIRO DEI CONTENITORI (Utenti del Servizio Sociale – Iniziative Estive – Materne Private)**

- Articolo 28 - Descrizione e caratteristiche del servizio
- Articolo 29 - Pasti per anziani e indigenti segnalati dal servizio sociale
- Articolo 30 - Pasti destinati ad iniziative estive
- Articolo 31 - Pasti destinati a scuole materne paritarie private

- TITOLO IV - SERVIZIO MENSA PER GRUPPI CULTURALI, DI STUDIO, DI RICERCA, DI LAVORO, SPORTIVI, PER DIPENDENTI COMUNALI O ALTRI ENTI CONVENZIONATI**

- Articolo 32 - Destinatari
- Articolo 33 - Descrizione e caratteristiche del servizio
- Articolo 34 - Criteri e modalità di svolgimento del servizio
- Articolo 35 - Fruizione del servizio mensa da parte dei dipendenti comunali

- TITOLO V - SERVIZIO PRE-POST SCUOLA ED ALTRI SERVIZI EDUCATIVI**

- Articolo 36 - Motivazioni – Finalità
- Articolo 37 - Caratteristiche del servizio
- Articolo 38 - Modalità di espletamento del servizio

Articolo 39	-	Calendario e orario giornaliero
Articolo 40	-	Obbligazioni del Comune relative al Servizio Pre-Post Scuola
Articolo 41	-	Obbligazioni del Gestore relative al Servizio Pre-Post Scuola
Articolo 42	-	Partecipazioni e controlli relativi al Servizio Pre-Post Scuola
Articolo 43	-	Personale addetto al Servizio Pre–Post Scuola
TITOLO VI	-	IL PERSONALE
Articolo 44	-	Personale
Articolo 45	-	Obblighi e responsabilità dell’Impresa Aggiudicataria verso il personale
Articolo 46	-	Responsabile dei servizi
TITOLO VII	-	NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ANTIINFORTUNISTICA E IGIENE SUI LUOGHI DI LAVORO
Articolo 47	-	Norme di sicurezza
Articolo 48	-	Vestiario e dispositivi di protezione individuali
Articolo 49	-	Controllo sulla salute degli addetti
Articolo 50	-	Rispetto delle normative vigenti relative alla materia del titolo VII
Articolo 51	-	Sopralluogo per comunicazione dei rischi e sottoscrizione di apposito verbale
Articolo 52	-	Divieti
Articolo 53	-	Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti
Articolo 54	-	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Articolo 55	-	Piano di evacuazione
TITOLO VIII	-	CONTROLLI DI QUALITA’ DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO
Articolo 56	-	Monitoraggio e controllo da parte della Stazione Appaltante
Articolo 57	-	Autocontrollo dell’Impresa Aggiudicataria
Articolo 58	-	Conservazione del campione dei pasti
Articolo 59	-	Riciclo

Articolo 60	-	Accessi
Articolo 61	-	Verifica di conformità
TITOLO IX	-	ONERI INERENTI L'APPALTO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
Articolo 62	-	Obblighi e responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria
Articolo 63	-	Permessi e autorizzazioni
Articolo 64	-	Polizza Assicurativa
Articolo 65	-	Cauzioni
Articolo 66	-	Dichiarazione di cui alla Legge 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie"
Articolo 67	-	Domicilio della Impresa Aggiudicataria
Articolo 68	-	Responsabilità nei confronti dei fornitori
TITOLO X	-	IL CONTRATTO
Articolo 69	-	Avvio dell'esecuzione del contratto e spese contrattuali
Articolo 70	-	Divieto di modifiche introdotte dalla Impresa Aggiudicataria
Articolo 71	-	Varianti introdotte dalla Stazione Appaltante
Articolo 72	-	Variazioni entro il 20%
Articolo 73	-	Disdetta del contratto da parte dell'Impresa Aggiudicataria
Articolo 74	-	Sub-appalto
Articolo 75	-	Divieto di cessione
Articolo 76	-	Fatturazione e pagamento
Articolo 77	-	Revisione annuale prezzi
TITOLO XI	-	PENALI
Articolo 78	-	Contestazioni
Articolo 79	-	Penalità
TITOLO XII	-	CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 80	-	Risoluzione del contratto
Articolo 81	-	Modalità di calcolo del danno subito dalla Stazione Appaltante
Articolo 82	-	Decadenza
Articolo 83	-	Sostituzione dell'Impresa Aggiudicataria
TITOLO XIII	-	CONTROVERSIE
Articolo 84	-	Controversie: Foro competente
TITOLO XIV	-	NORME FINALI
Articolo 85	-	Informativa L. 196/2003
Articolo 86	-	Riservatezza delle informazioni e trattamento dei dati
Articolo 87	-	Norma di rinvio
Articolo 88	-	Allegati al capitolato

TITOLO I	- INDICAZIONI GENERALI E PRINCIPI FONDAMENTALI
-----------------	---

ART. 1 – DEFINIZIONI

Per “Impresa Aggiudicataria” o “Impresa” o “I. A.” o D.A si intende l’Impresa alla quale viene affidato il servizio mensa per l’utenza scolastica, utenza del Servizio sociale, gruppi culturali, sportivi, di studio, ricerca e lavoro, dipendenti comunali o di altri Enti convenzionati (preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti con esecuzione di operazioni connesse alla refezione scolastica nelle scuole materne e dell’obbligo) ed il servizio pre-post scuola, ed è responsabile della produzione dei pasti e della esecuzione dei servizi.

Per “A. C.” o “S.A.” si intende l’Amministrazione Comunale di Montepulciano, titolare della funzione, che affida all’Impresa i servizi oggetto dell’appalto.

ART. 2 – OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto la fornitura di pasti, preparati, cotti e confezionati, presso la struttura messa a disposizione dal Comune di Montepulciano, e/o per casistiche particolari presso il centro di cottura di proprietà o a disposizione dell’Impresa Aggiudicataria, con alimenti freschi e prodotti di prima qualità, ai seguenti soggetti:

- a. nell’ambito della refezione scolastica in favore dell’utenza scolastica delle scuole materne e dell’obbligo del Comune di Montepulciano;
- b. agli Insegnanti ed agli operatori scolastici che per servizio svolgono un orario continuato o prolungato;
- c. agli anziani e/o indigenti segnalati dall’Ufficio Servizi Sociali del Comune;
- d. ai dipendenti comunali o di altri Enti territoriali convenzionati;
- e. a gruppi culturali, sportivi e/o socio ricreativi autorizzati dall’Amministrazione Comunale;
- f. a studenti o docenti dei vari ordini di scuola o universitari impegnati in attività didattiche, di studio o di ricerca;
- g. a partecipanti ad iniziative organizzate dall’Amministrazione Comunale o da essa patrocinate o sostenute, da realizzare anche in periodi estivi.

nonché :

- il trasporto e la consegna dei pasti presso i vari refettori distaccati e i domicili degli anziani e/o indigenti serviti;
- la distribuzione dei pasti presso i vari refettori scolastici distaccati della scuola dell’infanzia, della scuola primaria e della scuola dell’obbligo;
- esecuzione di operazioni connesse alla refezione scolastica presso tutti i refettori scolastici distaccati e presso il refettorio annesso alla cucina centralizzata: allestimento refettori, scodellamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate. L’ubicazione dei refettori e la frequenza presso di essi viene meglio specificata in **allegato ‘1’** che forma parte essenziale ed integrante del presente capitolato;
- pulizia e sanificazione Centro Cottura Comunale e di tutti i locali e servizi annessi e dei refettori scolastici, raccolta e smaltimento dei rifiuti;
- gestione del Pre-Post Scuola consistente nell’assistenza, accompagnamento ed intrattenimento degli alunni della Scuola dell’Infanzia e della scuola dell’obbligo del Comune di Montepulciano, con le peculiarità previste dal presente capitolato;

- Coordinamento e organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

ART. 3 - OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della I.A. i seguenti oneri e relative spese.:

- a)** l'acquisto di generi alimentari e degli altri materiali di consumo; l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate, con assunzione del rischio del deterioramento o del calo del peso delle stesse, delle spese di gestione e comunque di ogni altra spesa connessa;
- b)** tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria ed i pezzi di ricambio dei macchinari/attrezzature lasciate in dotazione a titolo di comodato gratuito e mantenerli in perfetto funzionamento. L'allegato '4' , a titolo indicativo, evidenzia le attrezzature lasciate in dotazione dall'Amministrazione Comunale;
- c)** la valutazione delle condizioni delle attrezzature e dei macchinari lasciati in dotazione dall'A.C., presso il Centro di cottura ed i locali di pertinenza (magazzini – lavanderia) e presso i vari refettori, la loro adeguatezza e la loro rispondenza alla vigente normativa. Qualora il materiale in questione risultasse da sostituire, le sostituzioni si intendono a totale carico dell' I.A.;
- d)** dotare il centro di cottura e tutti i locali ad esso connessi (refettori – magazzini – servizi), nonché i refettori distaccati, di tutti i macchinari, di tutte le attrezzature della quale siano sprovvisti e degli accessori ad esse necessari, nonché e dei materiali che servano ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo all'aggiudicazione dello stesso quali, a titolo indicativo e non esaustivo: macchinari e attrezzature piccole o grandi esse siano, lavelli, arredi, pentole, utensili per la cucina ed i refettori , stoviglie da tavola e di servizio, posateria, biancheria, tovaglioli e tovagliette monouso.
- e)** la perfetta installazione di attrezzature di qualsiasi genere, sia presso il Centro di Cottura sia presso i refettori distaccati;
- f)** la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari e le attrezzature in uso;
- g)** la manutenzione ordinaria del Centro cottura e dei locali ad esso connessi, compresa l'area esterna;
- h)** la pulizia di tutti locali del centro di cottura, dei servizi annessi, compresa l'area esterna, dell'arredamento e del materiale messo a disposizione e di quello di proprietà della I.A., attenendosi, per le parti di servizio interessate, alle procedure di Autocontrollo e HACCP previsti dalla vigente normativa ed a quella che dovesse essere emanata in fase di validità della presente concessione;
- i)** l'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia di attrezzature/arredi, stoviglie e locali del Centro di cottura e dei refettori distaccati, rispondenti alla vigente normativa in materia;
- j)** il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura e/o sito produttivo presso i refettori scolastici e i "domicili dell'utenza del servizio sociale" indicati in ALLEGATO 1 al presente capitolato, secondo le modalità, le indicazioni e i tempi previsti dal presente capitolato, compresa la sistemazione dei contenitori termici presso gli stessi refettori; per tale trasporto la I.A. deve dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo;
- k)** la distribuzione dei pasti presso i refettori distaccati e tutte le operazioni connesse (allestimento tavoli, preparazione piatti/vassoi e servizio, come indicato dal presente capitolato alla specifica descrizione del servizio);
- l)** il prelievo presso i refettori, a refezione ultimata, e presso i domicili dell'utenza del servizio sociale, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
- m)** Il riordino dei refettori, a refezione ultimata: sistemazione tavoli lavaggio delle stoviglie, dei bicchieri, delle posate e di quanto utilizzato dagli utenti e dal personale della I.A. per la somministrazione dei pasti, sanificazione;
- n)** la rimozione dei rifiuti alimentari; tutti i residui (secco ed umido) devono essere smaltiti come rifiuti, provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori; i rifiuti solidi urbani devono essere raccolti con la massima attenzione e convogliati negli appositi contenitori come previsto dalle istruzioni per la raccolta differenziata dei rifiuti del Comune di Montepulciano;
- o)** la fornitura dei contenitori per il trasporto dei pasti, che rispondano ai criteri impartiti dalla vigente normativa in materia, e la manutenzione degli stessi;

- p)** la fornitura, laddove necessaria, di carrelli termici o self-service opportunamente protetti e rispondenti alla vigente normativa in materia;
- q)** la fornitura, presso tutti i refettori distaccati, indicati in allegato1 al presente capitolato di generi necessari per il condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, limone, ecc..., nonché la fornitura di: acqua, the deinato, camomilla – zucchero e tovaglioli di carta, con le modalità di seguito specificate:
- acqua oligominerale o minerale nella misura di ½ lt. a testa a pasto;
 - the deinato e camomilla – la somministrazione di queste bevande non è nella consuetudine, ma rimane fissata per casi di necessità che si dovessero verificare durante l'anno scolastico; pertanto la fornitura viene fissata in n. 100 filtri di the e n. 100 filtri di camomilla.
 - Zucchero Kg.3.
- r)** l'effettuazione periodica di controlli sugli alimenti lavorati e somministrati attraverso analisi chimico-fisiche e microbiologiche svolte da un laboratorio accreditato, il cui nominativo deve essere comunicato anticipatamente alla S.A.; le spese per i controlli sono a carico dell'I.A.;
- s)** la tempestiva segnalazione ai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale, sulla eventuale necessità di interventi e /o riparazioni inerenti la manutenzione straordinaria dell'immobile;
- t)** la stipula delle assicurazioni di cui all'articolo specifico del presente capitolato, delle quali dovrà essere trasmessa copia al Comune di Montepulciano e ogni spesa inerente altre eventuali assicurazioni ritenute opportune per l'espletamento dei servizi di cui al presente affidamento;
- u)** le spese per utenze, imposte e tasse di qualsivoglia natura, relative al Centro di cottura locali e servizi annessi;
- v)** l'acquisizione di licenze / permessi / autorizzazioni necessari al regolare svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato e farne pervenire copia all'A.C.;
- w)** tutte le spese per il personale necessario all'espletamento dei servizi a norma del presente capitolato, con le prerogative specificate nell'/ negli articolo/i di riferimento;
- x)** la piena osservanza, per tutta la durata del servizio, della normativa riguardante la sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni). Una copia del "Piano di Sicurezza" relativo al servizio assunto dovrà essere consegnata alla S.A.;
- y)** la totale responsabilità nei confronti dei fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti;
- z)** la disponibilità ad incontrare periodicamente, con cadenza media trimestrale, rappresentanti della S.A., del personale scolastico e delle famiglie degli utenti, riuniti nel cosiddetto "comitato mensa";

L'elenco di tutti gli oneri a carico dell'I.A., di cui sopra, è stato effettuato a titolo indicativo e non esaustivo, poiché tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione dei servizi oggetto del presente appalto, secondo le diverse specifiche modalità organizzative richieste dall' A.C., sono interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Inoltre l'Impresa Aggiudicataria:

1. Si renderà disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della L. 155/2003 detta del "buon Samaritano";
2. Si impegna a realizzare, tutte le proposte, i progetti, le iniziative, le azioni, di cui si sia assunta l'onere in sede di offerta, nei tempi indicati;
3. Si impegna a fornire ai competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale l'elenco del personale impegnato nei vari servizi con specifiche relative alle mansioni assegnate e dei titoli professionali;

4. Si impegna a fornire l'indicazione del Laboratorio di analisi convenzionato con l'I.A. medesima, i controlli di ordine batteriologico e chimico.

Aggiornamenti e variazioni della documentazione di cui ai punti 3 e 4, sopra specificati, dovranno essere costantemente e prontamente inviate al referente comunale per tutta la durata di esecuzione del contratto.

- I pasti dovranno essere preparati secondo i menu differenziati per le varie categorie di fruitori che risultano in **allegato '2'**, e nelle quantità stabilite per le varie fasce di età come evidenziate in **allegato '3'**.
- Le prestazioni relative all'affidamento in oggetto dovranno essere assolte secondo le norme del presente capitolato e attenendosi scrupolosamente a tutta la normativa di riferimento vigente, che qui si intende tutta tacitamente richiamata, e a quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel periodo di esecuzione del contratto;
- Di norma i pasti prodotti presso i locali comunali dovranno essere forniti esclusivamente agli utenti indicati dal presente capitolato.
- Eventuali utilizzazioni del centro di cottura per altre utenze non convenzionate (con il Comune di Montepulciano) potranno essere effettuate solo previa espressa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, proprietaria del centro cottura, all'esito positivo circa la congruità e la convenienza del corrispettivo economico (o economicamente apprezzabile) offerto dalla ditta per ogni singolo pasto da prodursi, relativo alla disponibilità concessa.
- Il pagamento del suddetto corrispettivo sarà liquidato al Comune con modalità e caratteristiche da definire con accordo all'uopo predisposto.
- I locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti ed il refettorio centralizzato, sono siti in Montepulciano Via I Maggio – adiacenti all'edificio delle scuole d'infanzia e primaria di Montepulciano. –

Rimangono a carico del Comune di Montepulciano:

- la manutenzione straordinaria delle strutture e degli impianti;
- il reintegro e la eventuale sostituzione di tavoli – sedie – armadietti – lavelli, presso i refettori scolastici

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata dal 13 Aprile 2017 al 31/08/2020;

Nelle more della stipulazione del contratto, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di dare avvio all'esecuzione del servizio in via d'urgenza, art.32 comma 8 del D.lgs 50/2016.

ART. 5 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO E PIANO DI EMERGENZA

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui, per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la ditta appaltatrice a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge 146/90.

Qualora, per gravi motivi, non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dal Comune, la Ditta aggiudicataria, in accordo con l'Ente, dovrà preparare e confezionare i pasti in altra idonea struttura di proprietà della Ditta stessa o avuta in disponibilità.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia, erogazione gas e gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione menù alternativi concordati con l'A.C.

Qualora gli inconvenienti tecnici non rendessero utilizzabile il Centro Cottura, l'I.A per il tempo strettamente necessario all'adeguamento dei lavori s'impegna ad erogare il servizio di refezione scolastica e preparazione pasti a domicilio avvalendosi del Centro di Cottura di proprietà o in disponibilità della Ditta.

In caso di interruzione del servizio per causa imputabile all'I.A., l'A.C. si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

E' fatto salvo il diritto dell'A.C di interrompere il servizio di refezione scolastica, di preparazione pasti a domicilio, in "toto" o in parte, per giustificato e grave motivo, con la conseguente riduzione e/o interruzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

- Programma di Emergenza

L'I.A deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro Cottura Comunale sito in Via 1° Maggio – Montepulciano - producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato;

L'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente al proprio "Piano Emergenze", predisposto in sede di gara, quale parte dell'offerta tecnica, e ritenuto valido in sede di aggiudicazione.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della I.A. come della A.C., che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze meteorologiche, disordini civili.

ART. 6 - IMPORTO DELL'APPALTO

La stima dell'importo complessivo presunto dell'appalto per il periodo contrattuale è pari ad € 1.495.400,00 (IVA esclusa), tale importo è comprensivo degli oneri di sicurezza pari al 2% dell'importo dell'appalto), non soggetti a ribasso, ed è così determinato:

periodo 01/01/2017 - 31/12/2019		Importo unitario BASE D'ASTA	totale	costo presunto periodo affidamento	Oneri per la sicurezza 2% SU BASE ASTA UNIT.	IMPORTO NON SOGGETTO A RIBASSO	IMPORTO SOGGETTO A RIBASSO
Servizio mensa per refettori scolastici	€ 4,60 / pasto x 72000 pasti annui = 231500 pasti presunti per il periodo	€ 4,60	231.500	€ 1.064.900,00	0,092	€ 21.298,00	€ 1.043.602,00

Preparazione e consegna pasti utenti servizio sociale e comunque tutti i pasti che prevedono la esclusivamente la produzione e la consegna – pasti per utenza sociale e pasti per materne private):	€ 3,80 / x 10000 pasti annui = 34500 pasti presunti per il periodo	€ 3,80	34.500	€ 131.100,00	0,08	€ 2.622,00	€ 128.478,00
Servizio mensa per gruppiculturali/sportivi/di studio/di lavoro Sia consumati presso il refettorio centralizzati che in altre sedi con servizio a carico I.A.	€ 6,00 / pasto x 1500 pasti annui = 5500 pasti presunti per il periodo	€ 6,00	5.500	€ 33.000,00	0,12	€ 660,00	€ 32.340,00
Servizio Pre-Post Scuola ed eventuali servizi educati	€ 18,00/h x h. 4500 annue= n. ore servizio presunto per il periodo 14800	€ 18,00	14.800	€ 266.400,00	0,36	€ 5.328,00	€ 261.072,00
				€ 1.495.400,00		€ 29.908,00	€ 1.465.492,00

Gli importi sopra definiti sono puramente presuntivi e non vincolanti per l'Ente appaltante.

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio.

I prezzi suddetti a base d'asta sono:

- comprensivi di ogni obbligo od onere che gravi sulla I.A. a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato;
- comprensivi di eventuali proposte migliorative;
- riferiti all'intera durata dell'appalto;
- Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo a base di gara.

ART. 7 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Concessione in uso dei locali e delle attrezzature – specificazioni:

I locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti sono siti in Montepulciano Via I Maggio – adiacenti all'edificio della scuola d'infanzia e primaria di Montepulciano.

I refettori scolastici distaccati sono ubicati tutti all'interno dei vari plessi scolastici serviti e meglio specificati in **allegato '1'**.

Per i refettori scolastici, oltre alla fornitura di pasti, dovranno essere eseguite operazioni connesse alla refezione scolastica: allestimento tavoli, scodellamento (ripartizione delle vivande o cibo), servizio ai tavoli, al riordino ed alla pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate; compresa la fornitura di materiali di pulizia, e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature,

L'I.A dovrà provvedere con proprio personale, alla preparazione, alla cottura e al confezionamento dei pasti, esclusivamente nei locali messi a disposizione dal Comune, escluse le eccezioni contemplate nel presente Capitolato.

L'I.A potrà utilizzare anche macchinari e attrezzature di proprietà comunale, in dotazione alla mensa centralizzata (presso cucine – magazzini – refettorio e servizi) ed ai refettori scolastici

distaccati, che risultino ancora efficienti e conformi alla vigente normativa in materia.

L'inventario dettagliato di tutte le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale in dotazione alla cucina ed ai vari locali della mensa centralizzata ed ai refettori, sia quello centralizzato, sia quelli distaccati presso i plessi scolastici , verrà effettuato, in contraddittorio tra le parti, prima dell'avvio avviamento dei servizi; una volta redatto l'inventario, ogni utensile, ogni oggetto o macchinario che, per l'usura dovesse essere sostituito o soppresso, avrà un verbale di distruzione o di dismissione d'uso, redatto da entrambe le parti interessate, e verrà ufficialmente cancellato dall'inventario. (L'allegato '4' – Elenco delle attrezzature comunali in dotazione - è puramente indicativo). E' a carico della ditta aggiudicataria la dotazione di macchinari, attrezzature, lavelli, arredi, utensili, stoviglie che dovessero essere sostituiti sia immediatamente (alla redazione dell'inventario) sia durante il periodo di validità del contratto; fa eccezione e si intende a carico dell'Amministrazione Comunale, esclusivamente per i refettori scolastici distaccati, la eventuale sostituzione di tavoli – sedie – armadietti.

L'I.A. verificherà costantemente la funzionalità dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, la loro rispondenza a norma di legge, si farà carico della manutenzione che ne garantisca l'efficienza, e sarà direttamente responsabile per danni, infortuni, o quant'altro potesse capitare a causa delle attrezzature, dei macchinari e degli impianti, siano essi concessi in uso o di sua proprietà, nei confronti di operatori, utenti del servizio, immobile e terzi e dovrà comunque tenere libero il Comune da ogni e qualsiasi azione o rivalsa.

Resta inteso che per l'eventuale uso delle attrezzature e per l'uso dei locali nulla è dovuto all'Amministrazione Comunale in quanto si ritiene compensato in quota parte nel prezzo dell'offerta.

L'I.A garantirà la massima cura nell'uso e conservazione delle attrezzature, dei macchinari e dei locali di proprietà comunale, accollandosi ogni onere, come specificato all'articolo 3 del presente capitolato.

E' indispensabile effettuare un sopralluogo presso la mensa comunale centralizzata, che permetta la conoscenza dei locali e delle condizioni delle attrezzature che verranno messi a disposizione dell'IMPRESA AGGIUDICATARIA, della loro rispondenza alla vigente normativa in materia.

Come indicato anche al precedente art. 5, la I.A dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti anche nel caso in cui, per gravi motivi, non fosse utilizzabile la struttura messa a disposizione dal Comune di Montepulciano, servendosi di un centro di cottura alternativo, sia esso di proprietà, o in disponibilità dell'I.A. Tale centro di cottura dovrà necessariamente avere l'autorizzazione sanitaria emessa dalla competente USL.

ART. 8 - ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

La fornitura e somministrazione dei pasti per la refezione scolastica avrà inizio indicativamente nella terza decade del mese di settembre di ogni anno sulla base di quanto stabilito dalle istituzioni scolastiche per ogni singolo plesso.

Il servizio di pre-post scuola avrà inizio indicativamente dalla seconda decade del mese di settembre di ogni anno, sulla base della predisposizione dei calendari scolastici annuali.

La data di inizio servizio verrà comunicata a cura del competente servizio comunale.

Il servizio di refezione cesserà, a titolo indicativo, nei primi giorni di giugno, per le scuole primarie e secondarie di primo grado, e alla fine di giugno per le scuole dell'infanzia.

Il mese di Giugno registrerà una significativa flessione dell'orario di servizio.

La preparazione pasti a domicilio utenti servizi sociali avrà inizio dalla data di aggiudicazione del servizio e non ha interruzioni, come previsto al TITOLO III del presente capitolato.

ART. 9 - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal “Pacchetto igiene” (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

ART. 10 – QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate, sia per regolamenti e norme emanate sia per quelle che dovessero entrare in vigore in corso di esecuzione del servizio.

A titolo indicativo e non esaustivo, in quanto, come sopra spiegato, l'I.A. dovrà far riferimento alle norme vigenti, l'**allegato n. 4** del presente capitolato illustra la qualità delle derrate alimentari relativamente a:

- Prodotti biologici;
- OGM FREE;
- Prodotti DOP E IGP;
- Carni;
- tracciabilità alimentare;
- acqua potabile;
- caratteristiche merceologiche generali delle derrate alimentari;
- approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime;
- caratteristiche ed etichettatura delle derrate

TITOLO II	SERVIZIO MENSA PER UTENZA SCOLASTICA – CENTRO DI COTTURA
------------------	---

ART. 11 – DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO “MENZA SCOLASTICA”

Il servizio di refezione scolastica comprende le seguenti fasi e attività:

- Approvvigionamento e stoccaggio da parte dell'I.A. delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù in base alle tabelle dietetiche specificate in allegati al presente capitolato;
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti con il sistema della multiporzione e della monoporzionamento per diete speciali, presso il Centro Cottura Comunale – sito in Via 1° Maggio, Montepulciano con il sistema del legume fresco/caldo
- Trasporto dei pasti dal Centro Cottura Comunale ai Terminali di distribuzione;
- Fornitura e trasporto pasti;
- Razionamento e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici distaccati e presso il refettorio centralizzato, con il sistema al tavolo;
- Pulizia e sanificazione Centro Cottura Comunale, locali e servizi annessi e refettori scolastici
- Raccolta differenziata dei rifiuti

- Coordinamento e organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

L'A.C. mette a disposizione dell'I.A. il Centro di Cottura Comunale, sito in Via 1° Maggio - Montepulciano, presso il quale i pasti dovranno essere cotti e confezionati.

Il servizio di refezione scolastica deve essere effettuato nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane, ed eventuali altri periodi che saranno individuati dall'Amministrazione, ad esclusione dei sabati, festività o sospensione delle lezioni per qualsiasi ragione.

La presuntiva dimensione annuale dei pasti, è calcolata su una media annua di 33 settimane, per le scuole primarie e secondarie di 1° grado, e 36 settimane per le scuole dell'infanzia.

Nelle scuole di Montepulciano il servizio mensa non è obbligatorio.

A titolo esemplificativo si segnala che nel corso dell'anno scolastico 2015/2016, presso i refettori scolastici interessati al servizio di refezione, sono stati consumati complessivamente n. 71816 pasti, come specificato nel prospetto che segue:

sett. 2015	Ott. 2015	Nov. 2015	Dic. 2015	Genn. 2016	Febbr. 2016	Marzo 2016	Apr. 2016	Maggio 2016	Giugno 2016	Tot.
1510	9708	9230	5938	7125	7855	7746	8359	9457	4888	71816

Considerando l'andamento delle programmazioni scolastiche, considerato anche che il plesso di scuola primaria a "tempo pieno di Acquaviva", funzionerà a pieno regime (tutte e 5 le classi), dal prossimo anno scolastico, si stima una fornitura di n. 72000 pasti annui, di cui n. 3000 per la scuola paritaria privata, che prevede esclusivamente: preparazione, confezionamento e consegna.

Le quantità sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica dovute alla Riforma Scolastica e andamento scolastico), e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Le scuole interessate alla somministrazione dei pasti saranno le seguenti, fatte salve eventuali modifiche / integrazioni / dismissioni, con indicazione dei giorni e di mensa, con riferimento all'anno scolastico concluso.

PLESSI SCOLASTICI	N° POTENZIALI FRUITORI	GIORNI MENSA				
		lun.	mart.	merc.	giov.	ven.
Materna Capoluogo	70	X	X	X	X	X
Materna S. Albino	43	X	X	X	X	X
Materna Acquaviva	40	X	X	X	X	X
Materna Abbadia	30	X	X	X	X	X
Materna Stazione	36	X	X	X	X	X
Elem. Montepulciano	107		X		X	
Elem. S.Albino	101	X	X	X	X	X
Elem. Acquaviva	70	X	X	X	X	X
Media Acquaviva	35	X		X		
Media Stazione	33		X			X

Media Montepulciano (*)	36	X	X	X	X	X
	601					
Materna Paritaria Privata (**) Mont. Stazione	24	X	X	X	X	X

(*) Il plesso della **Scuola Secondaria Inferiore di Montepulciano** chiede il servizio mensa tutti i giorni della settimana, ma **la fruizione è parziale** (non tutti i giorni tutti i fruitori)

(**) solo preparazione e consegna alla sede scolastica in contenitore multi porzione / mono porzione per diete speciali.

Nel territorio comunale di Montepulciano sono attive due Scuole Materne Paritarie Private:

- “F.Fumi”, ubicata in Piazza Santa Lucia, 4 - Montepulciano (questa scuola, nei trascorsi anni scolastici – non ha richiesto la fornitura di pasti al Comune, ma rimane come potenziale fruitore) –
- (*) “Sacro Cuore”, Via Catania, 2 – Montepulciano Stazione; il servizio relativo ai plessi di scuola materna privata, si limita alla fornitura del pasto a mezzo contenitore multi porzione, secondo le disposizioni di cui al presente titolo; non rientrano nei compiti della ditta aggiudicataria le operazioni connesse alla refezione scolastica: allestimento tavoli, ripartizione delle vivande, servizio ai tavoli, al riordino ed alla pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate.
- Per le scuole paritarie private non sono a carico della I.A., stoviglie, posate e bicchieri, attrezzature in genere che rimangono a carico diretto della scuola.
- Il costo dei pasti serviti per Scuole Materne Paritarie Private è definito pari a quello dei pasti forniti per il servizio sociale.

Gli orari di inizio refezione (scuola per scuola) e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente all’I.A da parte del Comune. Gli orari indicativi riportati nell’Allegato ‘1’ si riferiscono all’anno scolastico concluso.

Resta inteso che tutte le informazioni riportate nel presente articolo e tutti i dati riportati nel presente capitolato e nei suoi allegati, non garantiscono la fornitura che se ne potrebbe dedurre; le informazioni sul numero dei pasti, sui fruitori, sulle date di inizio del servizio di mensa non sono vincolanti per l’Amministrazione e la Ditta aggiudicataria dovrà

- a) Mantenere il servizio anche per forniture minori, senza pretese di sovrapprezzi o risarcimenti forfetari.
- b) fornire il servizio anche per refettori che si dovessero attivare nel corso di validità del contratto. L’allegato ‘1’ indica i refettori che potrebbero eventualmente chiedere l’attivazione del servizio, a seguito di diverse programmazioni didattiche.
- c) Qualora le programmazioni didattiche di alcuni plessi dovessero escludere il servizio di mensa, per i futuri anni scolastici, la ditta aggiudicataria non potrà accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo.

ART. 12 - UTENTI DEL SERVIZIO “MENSA SCOLASTICA”

Potranno usufruire del servizio:

- Alunni delle scuole dell’infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
- Personale scolastico autorizzato al consumo del pasto;
- Alunni di altre scuole presenti per scambi culturali.

La Ditta appaltatrice si impegna a riportare giornalmente su apposito registro il numero dei pasti prodotti e confezionati divisi per tipologia, riportante anche il menu giornaliero. I registri / schede giornaliero dovranno essere consegnate all’A.C. a fine mese e, comunque, in qualsiasi momento vengano richieste.

ART. 13 - FORNITURE SPECIALI SERVIZIO “MENSA SCOLASTICA”

Qualora l’A.C o le scuole organizzino attività nell’ambito dell’educazione alimentare, che richiedano l’utilizzo di derrate alimentari non contemplate nei menu allegati, l’IA dovrà fornire i pasti richiesti in base ai menù appositamente predisposti.

Qualora vengano organizzati gemellaggi su richiesta delle scuole, l’IA dovrà provvedere alla fornitura dei pasti richiesti, adottando il medesimo prezzo a pasto offerto per la refezione.

ART. 14 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO “MENSA SCOLASTICA”

I pasti dovranno essere forniti, di norma, in multiporzione; per le diete speciali si utilizzerà il contenitore mono-porzione.

Ogni scuola provvederà a prenotare quotidianamente il numero dei pasti da consumare nel corso della giornata con le modalità che verranno concordate (e comunque entro le ore 10,00 anti meridiane).

Come già indicato al precedente art. 3, per ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, limone, ecc..

Si dovrà inoltre provvedere ai rifornimenti di tutti i refettori distaccati: acqua, the deteinato, camomilla – zucchero e tovaglioli di carta, con le modalità di seguito specificate:

- acqua oligominerale o minerale nella misura di ½ lt. a testa a pasto;
- the deteinato e camomilla – la somministrazione di queste bevande non è nella consuetudine, ma rimane fissata per casi di necessità che si dovessero verificare durante l’anno scolastico; pertanto la fornitura viene fissata in n. 100 filtri di the e n. 100 filtri di camomilla.
- Zucchero Kg.3

I rifornimenti di cui al presente articolo dovranno essere effettuati anche per le eventuali sale mensa che dovessero attivarsi nel corso della fornitura;

L’IA dovrà garantire che tra il confezionamento e la distribuzione ai tavoli non passi più di un’ora intendendo per inizio distribuzione il primo piatto servito al tavolo.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all’ora concordata con l’A.C., secondo gli accordi presi con le Dirigenze Scolastiche all’inizio di ogni anno scolastico.

L’IA al momento della consegna dei pasti presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l’indicazione: l’ora del completamento della cottura, del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati (distinti per alunni e insegnanti), la data e l’ora di consegna.

Il personale di ogni plesso scolastico, incaricato dall’Autorità Scolastica firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia all’IA e conservando l’originale che verrà successivamente inoltrato all’Ufficio Comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione.

ART. 15 - NORME PER EVENTUALE UTILIZZO ACQUA POTABILE PER “MENSA SCOLASTICA”

Nell’eventualità che Il Comune di Montepulciano intendesse attuare il progetto “Acqua in caraffa” per raggiungere un triplice obiettivo:

- partecipare ad una drastica riduzione dell’utilizzo e dunque dello smaltimento della plastica
- valorizzazione dell’acqua dell’acquedotto

- percorso di educazione da intraprendere con i giovani al risparmio dell'acqua, una tra le risorse più preziose, evitando ad esempio gli avanzi di bottiglia

l'I.A., su comunicazione dell'A.C., per i refettori scolastici interessati e opportunamente segnalati dall'Amministrazione stessa, dovrà sostituire le bottiglie di acqua minerale richieste dai precedenti articoli del capitolato con acqua proveniente dall'acquedotto.

Per l'eventuale utilizzo dell'acqua proveniente dall'acquedotto, dovranno essere rispettate e seguite le procedure di seguito indicate:

- Consegna giornaliera ai singoli plessi interessati della caraffe sanificate presso il Centro Cottura un'ora prima dell'inizio della distribuzione
- Pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione, le addette dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per un minuto
- Dopo il riempimento le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli in maniera indicativa di litri 1 ogni 4 bambini
- Al termine della consumazione dei pasti le caraffe dovranno essere ritirate dall'I.A e sanificate giornalmente presso il Centro di Cottura
- Le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere conservate presso il Centro di Cottura fino alla riconsegna del giorno successivo nel rispetto delle norme igieniche
- Due volte al mese dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.

Le caraffe dovranno essere messe a disposizione dall'I.A. in numero e forma adeguati a quanto richiesto.

In caso di necessità (interruzione di acqua potabile, lavori, o altro) dovrà essere comunque garantita la fornitura di acqua minerale nelle quantità e con le modalità previste all'articolo 9 del presente capitolato.

ART. 16 - PRENOTAZIONE DEI PASTI SERVIZIO "MENSA SCOLASTICA"

La prenotazione viene fatta telefonicamente dalle singole scuole, da parte degli operatori autorizzati dall'Autorità scolastica, direttamente al Centro Cottura, entro le ore 10,00 anti meridiane, comunicando il numero dei pasti e specificando le diete bianco e le diete speciali della giornata.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento al numero dei pasti prenotati.

ART. 17 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI "MENSA SCOLASTICA" E GENERALI

L'I.A è tenuta a recapitare e ritirare a propria cura e spese i pasti e altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati al servizio mensa.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isotermitici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal piano di guida, coibentati isotermiticamente e rivestiti in materiale liscio e lavabile e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa e muniti di idonea attestazione igienico-sanitaria.

Il numero dei mezzi utilizzati deve essere sufficiente per consentire le consegne nell'arco di un'ora a decorrere dal momento del confezionamento alla distribuzione. (il tempo di consegna è esteso e

fissato in un'ora e mezzo - h. 1 1/2- per la gestione di situazioni di emergenza dove i pasti provengano da Centro di cottura di proprietà della Impresa aggiudicataria, con ubicazione a maggiori distanze)

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto.

Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura (indicativamente per alimenti caldi temperatura superiore a + 60° C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi e per i piatti freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C) .

All'interno degli idonei contenitori, i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc).

I contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzioni , dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici rispondenti alle caratteristiche imposte dalla vigente normativa in materia.

All'esterno sulle casse dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Il terminale di consegna
- Il contenuto della cassa
- Il numero dei pasti.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto e i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo.

L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 18 - RITARDI NELLE CONSEGNE / PARZIALE CONSEGNA PER SERVIZIO "MENZA SCOLASTICA" / CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dalla S.A. o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti sono in numero inferiore all'ordinativo del giorno, o le pietanze da servire non rispettino le temperature previste o presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto, la D.A. deve provvedere, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, la S.A. detrae dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati ed applica le penali. I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo,

saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Nell'eventualità di ritardi nella preparazione dei pasti per cause di forza maggiore, documentate, dovrà essere tempestivamente avvisato l'A.C., che si riserva di adottare le proprie decisioni in merito, l'A.I. dovrà adottare il proprio piano di emergenza che deve necessariamente prevedere tutte le casistiche.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di cottura e alle modalità di trasporto o altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto alla voce – Penalità - del presente capitolato.

ART. 19 - DISTRIBUZIONE

l'I.A dovrà garantire la somministrazione dei pasti ai singoli utenti secondo le quantità prefissate nelle tabelle dietetiche.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge vigenti in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere ottime caratteristiche organolettiche, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

La Ditta appaltatrice deve dotare ciascun terminale scolastico di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere "tarati" secondo la normativa vigente.

Le rilevazioni devono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente all'I.A. che a sua volta è tenuto a sottoscrivere, mediante firma, la veridicità delle rilevazioni od a contestarle facendolo risultare a verbale.

La distribuzione al tavolo dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- imbandire i tavoli prima (di norma 6-8 postazioni a sedere) con tovaglie e tovaglioli monouso;
- piatti e posate , bicchiere, pane e acqua;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- eseguire la distribuzione mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore conforme alla normativa europea in materia;
- aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

L'I.A. provvederà, ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto.

La quantità da distribuire deve essere quella predefinita, in relazione alle indicazioni ricevute dal Centro Cottura;

Qualora il servizio di refezione dovesse svolgersi in due turni, tra i turni di distribuzione il personale dell'I.A provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata per il turno successivo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e altro.

Per la consumazione dei pasti vengono stimati i seguenti tempi di massima:

- 30 minuti presso i refettori di scuola primaria e secondaria inferiore

- 45 minuti presso i refettori di Scuola dell'infanzia.

I sughi di condimento dovranno essere versati sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure dovranno essere condite al momento del consumo.

Nella predisposizione dell'organico per lo svolgimento del servizio dovrà essere garantito il rapporto standard minimo di 1 operatore ogni 40/45 utenti per tutta la durata dell'appalto.

Piatti, bicchieri, posate, vassoi, piatti di servizio, tovaglie, tovaglioli e ogni attrezzatura necessaria alla distribuzione è posta a carico della ditta, compresi i contenitori e i gli appositi carrelli (diversi da quelli utilizzati per il trasporto dei contenitori), che devono essere funzionali alla distribuzione e al mantenimento della temperatura ed esclusivamente dedicati alla distribuzione.

ART. 20 - PULIZIA E IGIENE DELLA STRUTTURA DI PRODUZIONE (Centro di cottura), DEL REFETTORIO ANNESSO E DEI REFETTORI DISTACCATI DEI PLESSI SCOLASTICI SERVITI / SMALTIMENTO RIFIUTI

Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori e il Centro di cottura, ivi compresi magazzini e servizi, devono essere eseguiti a cura e a carico dell'I.A.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'I.A. dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio.

L'I.A. inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte dell'Azienda ULS del piano suddetto.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro Cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Le pulizie esterne al locale di produzione sono di competenza dell'I.A. (l'area antistante dovrà essere mantenuta sempre ben pulita).

La I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio e l'attività di disinfestazione e derattizzazione nei locali del centro di cottura, magazzini e servizi annessi e adottare ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori. Le registrazioni degli interventi devono essere rese disponibili per eventuali verifiche su richiesta della S.A.

La I.A. al momento della dismissione dell'appalto dovrà effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'A.C..

Tutte le spese relative ai materiali per provvedere all'igienizzazione ed alla pulizia degli ambienti, degli arredi, degli utensili e di quant'altro utilizzato per l'espletamento del servizio sono a carico dell'I.A., che vi provvederà con prodotti di prima qualità e approvati dalla vigente normativa, per i quali si dovranno tenere disponibili le relative schede di sicurezza, per eventuali controlli che l'Amministrazione Comunale dovesse intraprendere.

L'I.A. ha l'obbligo di provvedere, oltre alla già citata fornitura di materiale per l'igienizzazione e

la pulizia dei locali utilizzati, anche delle eventuali ed ulteriori attrezzature (macchine sanificatrici, ecc.) che dovessero eventualmente rendersi necessarie per l'ottimale pulizia delle strutture.

Raccolta e smaltimento dei rifiuti

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.

I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

LA I.A. è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

La I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal S.A. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 21 - SISTEMA HACCP

L'I.A. ha l'obbligo di mettere a punto ed avviare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni del D. Lgs. 26.5.1997 n. 155 sia per i locali messi a disposizione dal Comune di Montepulciano, ubicati in Via 1° Maggio Montepulciano, che per i refettori distaccati la cui ubicazione, all'interno degli edifici scolastici viene specificata in **allegato '1'**, sia per i pasti per utenti del servizio sociale o altre tipologie di utenza (dalla loro preparazione confezionamento alla consegna). Il piano di autocontrollo deve essere presentato all'Ente appaltante prima dell'inizio del servizio.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa vigente che qui si intende tutta tacitamente richiamata, e a quella che dovesse eventualmente entrare in vigore, nel periodo di validità del contratto.

ART. 22 - STOVIGLIE E TOVAGLIATO

La fornitura di stoviglie e posate e la fornitura di tovaglie e tovaglioli necessarie alla preparazione dei tavoli e alla consumazione dei pasti è a carico dell'I.A.

- Relativamente alla refezione Scolastica, il monouso per piatti – bicchieri – posate e stoviglie è previsto esclusivamente per emergenze;
- Tovagliolo 33 x 33 doppio velo in ovatta di cellulosa – grammatura peso singolo gr 3,85 e deve essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa.
- Tovaglie monouso di materiale cartaceo che dovrà essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa.

ART. 23 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'I.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base, presso il Centro di Cottura e anche presso un refettorio scolastico individuato dall'Amministrazione Comunale.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura “campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica” e la data di produzione.

ART. 24 - MENU: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta deve adottare (salvo le variazioni/modifiche che potranno essere richieste) il menù di tipo autunnale/invernale ed il menù primaverile/estivo, come illustrato in **allegato “2”**, e rispettando le grammature descritte in **allegato 3**.

L'I.A. **fornirà i ricettari** adottati, con descrizione analitica e con indicazione calorica e nutrizionale e sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti;
- differenziazioni: per alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado e personale della scuola in pluri-porzione;

I menù dovranno essere articolati in quattro settimane e suddivisi in *menù invernale* e *menù estivo*.

Il *menù estivo* sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1° aprile fino alla fine dell'anno scolastico.

Il *menù invernale* sarà erogato dal 1° novembre al 31 marzo.

E' consentita, in via eccezionale, temporanea e previa tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, una variante al menù previsto nei seguenti casi:

- guasto di uno degli impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto;
- interruzione temporanea della produzione per varie cause, quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

I menu adottati per la refezione scolastica ed in vigore alla data di stesura del presente capitolato, non sono da intendersi fissi per tutta la durata dell'appalto, ma potranno essere variati o totalmente sostituiti, in corso d'opera, su richiesta della S. A..

Sara cura dell'I.A. la predisposizione dei nuovi menu, secondo le indicazioni/proposte, del Nucleo di valutazione della qualità della mensa scolastica, nonché la predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale del menu concordato, secondo le grammature di cui all'**allegato 3**, al presente capitolato, e la predisposizione dei nuovi ricettari.

Copia del menu verrà consegnato alla S.A. che provvede a sottoporlo alla valutazione del Servizio Igiene Pubblica e del Territorio della competente USL Sudest, per l'approvazione.

I tipi e le caratteristiche dei viveri, nonché la loro preparazione, dovranno essere conformi a quelli precisati nelle disposizioni dell'allegato n. 4, il quale è da intendersi indicativo e non esaustivo. Dovranno essere seguite le “Linee di indirizzo nazionale per la refezione scolastica”, anno 2010, a cura del Ministero della Salute-Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto, dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Tutti i materiali forniti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge comprensivo il Decreto Ministeriale 25.7.2011: “Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara

della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”.

É assolutamente vietato l'utilizzo di cibi e materie prime di origine transgenica e/o geneticamente modificati.

L' I.A. dovrà garantire che lo svolgimento del servizio avverrà nel pieno rispetto del Regolamento CE 852/2004 (HACCP) e del D.Lgs. n. 193/2007, dei manuali di autocontrollo adottati dalla I.A. stessa (per preparazione pasti, distribuzione e trasporto) e dei piani allegati agli stessi (pulizie, derattizzazione, lotta agli insetti, inventario stoviglie ed attrezzature ecc.); in caso di aggiudicazione, se richiesta dalla S.A., deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale, copia dei manuali e degli allegati.

L'I.A. dovrà svolgere ogni adempimento previsto dalle suddette leggi quali a titolo esemplificativo e non esaustivo, la compilazione delle schede di rilevazione e gli interventi di autocontrollo (tamponi ambientali ed esame chimico-biologico dei cibi, nonché modalità di conservazione e stoccaggio delle materie prime) compresa l'adeguata formazione del personale addetto e risponderà direttamente di fronte alle autorità competenti in relazione ad eventuali irregolarità nell'applicazione della normativa, sollevando la S.A. da qualsiasi responsabilità.

L'I.A. dovrà certificare le forniture utilizzate, oltre che in riferimento alla regolarità con le procedure HACCP, anche sulla garanzia della provenienza.

Le indicazioni contenute nei documenti normativi sopracitati, risultano parti integranti e sostanziali del presente capitolato anche se materialmente non allegate.

a) Menu per diete alternative

L'impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dagli utenti per motivi di allergie alimentari, per patologie di diversa natura o per motivi etico/religiosi.

L'A.C. trasmetterà all'I.A. :

Le richieste di variazione dei menù per patologie, con allegata la certificazione medica riportante la prescrizione dietetica da cui risulti:

- a) la segnalazione di eliminazione di taluni elementi;
- b) gli ingredienti dei pasti alternativi;
- c) il modo di cottura degli stessi;
- d) altre eventuali informazioni.

Le richieste di variazione dei menù per ragioni etico – religiose e filosofiche, che non necessitano di certificazione medica, avanzate da parte dei genitori, con allegate:

- le segnalazioni di eliminazione di taluni generi alimentari;
- ovvero la “specificità” degli alimenti consentiti per la preparazione dei pasti alternativi;
- ogni altra eventuale informazione.

Su richiesta degli interessati, comunicata dal personale del plesso scolastico dove è iscritto l'alunno, in caso di indisposizione temporanea del bambino, dovranno essere fornite diete in “bianco” (max 5 giorni), che non necessitano di certificato medico.

I pasti “personalizzati” o i pasti per “diete speciali”, come sopra meglio identificati, dovranno essere consegnati in vaschette monoporzionamento termosaldate, con particolare riferimento alle consegne presso refettori distaccati, riportanti il nome del bambino – scuola e classe, nonché il prodotto contenuto, gli ingredienti e la grammatura, in modo da consentire l'identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione.

L'I.A., ad eccezione delle richieste temporanee di “diete in bianco”, che provengono

direttamente dai plessi scolastici, non potranno essere accettate richieste che provengano direttamente dalle famiglie o dal personale dei plessi scolastici.

Per la fornitura di pasti alternativi, di cui al presente articolo, l'I.A. non può chiedere sovrapprezzi.

L'I.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari.

In tale caso gli addetti al servizio dell'I.A., nel rispetto della normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D.Lgs. 196/03.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico e per interventi di educazione alimentare (menù internazionali e menù regionali) possono essere predisposti menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

b) Definizione e pubblicità del menù

Copia del menù, copia dei ricettari e copia del bilancio calorico e nutrizionale del menu adottato devono essere affissi all'ingresso dei locali mensa, in luogo ben visibile, ed all'entrata di ogni struttura scolastica.

ART. 25 - PRODOTTI BIOLOGICI

Per i menu destinati a refezione scolastica, per una settimana al mese, è obbligatorio servire **Frutta**, proveniente da agricoltura biologica, il prodotti fornito dovrà essere certificato, ai sensi di quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007;

Tutti i prodotti biologici aggiuntivi, eventualmente offerti dall'I.A., all'interno del progetto tecnico-qualitativo, presentato in sede di gara dovranno corrispondere alle caratteristiche di seguito specificate.

Con il termine "prodotto biologico" si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni. Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti

ART. 26 – PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

Eventuali iniziative / eventi, siano essi singoli o periodici, volti a promuovere corretti stili alimentari, nonché la conoscenza di prodotti e ricette tradizionali tipici del nostro territorio, e quindi specifici menu correlati all'evento, proposti dall'I.A. all'interno del progetto tecnico-qualitativo, presentato in sede di gara, dovranno essere concordati con l'A.C., in tempi utili all'acquisizione della verifica e del nulla osta da parte del competente settore della USL 7.

L'I.A. si farà carico e si impegnerà a promuovere e pubblicizzare le iniziative di promozione di prodotti tipici locali presso le Scuole interessate al “progetto” ed a fornire, a sue spese, tutto il materiale informativo.

ART. 27 – PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'I.A. deve dare la propria disponibilità per eventuali interventi di Educazione Alimentare proposti dall'A.C. o dalle Istituzioni Scolastiche, volti a proporre:

- iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all’utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti);
- progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall’utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto.

TITOLO III	SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PER UTENTI DEL SERVIZIO SOCIALE E COMUNQUE PER TUTTE LE FORNITURE CHE PREVEDANO L’ESCLUSIVA PREPARAZIONE DEI PASTI E LA CONSEGNA IN CONTENITORI MULTI O MONO PORZIONE
-------------------	--

ART. 28 - DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Ferme rimanendo tutte le disposizioni relative al Centro di Cottura, e gli oneri della I.A. previsti all’art. 3, che si intendono tutti richiamati, il servizio di preparazione pasti a domicilio comprende le seguenti fasi ed attività:

- Approvvigionamento e stoccaggio da parte dell’I.A. delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù elaborati dall’A.C., in base alle tabelle dietetiche specificate nel presente capitolato;
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti con il sistema della monoporzione presso il Centro di Cottura Comunale sito in Via 1° Maggio – Montepulciano o presso il Centro di cottura di proprietà o in disponibilità dell’A.I.
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti destinati a Scuole Materne Paritarie Private, o ai partecipanti di iniziative estive, con il sistema multi porzione, presso il Centro di Cottura Comunale sito in Via 1° Maggio – Montepulciano o , per iniziative estive , presso il Centro di cottura di proprietà o in disponibilità dell’A.I.
- Il trasporto e la consegna dei pasti a domicilio degli utenti in contenitori mono porzione.
- Il trasporto e la consegna dei pasti alla Scuola Materna Paritaria Privata Sacro Cuore di Montepulciano Stazione in contenitori;
- Ritiro dei contenitori, pulizia e manutenzione.

Il numero dei pasti presunto per il servizio di cui al presente articolo, ammonta ad un totale ipotetico complessivo annuo pari a circa 12000 pasti.

I quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l’A.C, infatti può essere suscettibile di variazioni in più o meno in relazione all’effettiva presenza degli utenti, inoltre, l’A.C. potrebbe decidere, nel corso di validità del presente contratto di avvalersi di programmazioni estive di diversa natura ovvero di limitare detti servizi, senza che l’A.I. possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione del prezzo stabilito.

ART. 29 - PASTI PER UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE

Il servizio di preparazione pasti dovrà essere effettuato nei giorni feriali dal lunedì al sabato, esclusi festivi e festività. Durante i periodi di sospensione del servizio di refezione scolastica il servizio dovrà essere ugualmente garantito e i pasti potranno essere prodotti anche presso il Centro di Cottura di proprietà o in disponibilità dell'A.I..

Il servizio ha avuto un potenziamento e prevede, per coloro che lo richiedano, anche la consegna del pasto domenicale e/o festivo, con consegna anticipata al giorno pre-festivo di pasti che ben si adattino ad una consumazione posticipata, come eccezione a quanto indicato al comma successivo.

I pasti devono essere cucinati lo stesso giorno della consumazione; il menu per gli anziani verrà programmato su quattro settimane, con le opportune varianti stagionali, dall'Impresa Aggiudicataria e proposto all'Amministrazione Comunale per l'approvazione. Le porzioni dovranno rispettare le grammature previste per questa categoria di utenza e meglio specificate in **allegato '3'** .

I pasti dovranno essere trasportati e consegnati in orario antimeridiano, ai soggetti fruitori di pasto a domicilio, con proprio personale e mezzi idonei, in appositi contenitori monoporzione, rispettando tutti i criteri di cui al precedente art. 17.

L'elenco dei nominativi e il loro indirizzo verrà fornito all'I.A. dopo l'aggiudicazione definitiva del servizio.

L'I.A. è tenuta a fornire pasti a domicilio per nuovi soggetti autorizzati indipendentemente dall'ubicazione del loro domicilio, che sarà comunque all'interno del territorio comunale.

L'Ufficio competente, comunicherà all'I.A. i nominativi dei nuovi soggetti autorizzati alla fruizione del pasto a domicilio.

L'A.C., comunicherà all'I.A., eventuali assenze, interruzioni o dismissioni del servizio "pasto a domicilio" per soggetti che dovessero allontanarsi per malattie, vacanze o altri motivi.

I pasti, consegnati ad ogni singolo soggetto, devono essere accompagnati da documento di trasporto attestante l'ora del completamento della cottura sottoscritta dal responsabile della cucina, l'ora della consegna e il numero dei pasti forniti.

Qualora, in corso di validità del contratto, i fruitori dovessero diminuire per mancanza di richieste o per altre ragioni il servizio venisse ridimensionato dall'Amministrazione Comunale, l'I.A. non può accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo.

ART. 30 – PASTI DESTINATI AD ISCRITTI AD INIZIATIVE ESTIVE

Durante il periodo estivo, è possibile che vengono organizzati, durante il mese di Luglio, "Campi Solari" per bambini dai sei ai dodici anni di età; il servizio è stimabile in ca. 50 pasti giornalieri, la durata del servizio, su 5 giorni settimanali, per n. 4 settimane di massima.

I pasti dovranno essere trasportati e consegnati al campo estivo (nel territorio comunale), con proprio personale e mezzi idonei, in appositi contenitori multiporzione, rispettando tutti i criteri di cui al precedente art. 17.

I menu potranno essere concordati dall'I.A. con l'A.C., ma dovranno rispettare le grammature previste per la categoria di utenza e nulla sarà disatteso rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.

I pasti, consegnati al personale adibito al servizio, devono essere accompagnati da documento di trasporto attestante l'ora del completamento della cottura sottoscritta dal responsabile della cucina, l'ora della consegna e il numero dei pasti forniti. Il numero dei pasti da consegnare giornalmente al "campo estivo", verrà comunicato ogni mattina entro le ore 10,30, dal personale addetto all'I.A.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale stabilire l'organizzazione o meno delle iniziative estive, quindi tale fornitura è opzionale e non garantita.

ART. 31 – PASTI DESTINATI A SCUOLE MATERNE PARITARIE PRIVATE

Il servizio relativo ai plessi di scuola materna privata, si limita alla fornitura del pasto a mezzo contenitore multi porzione, secondo le disposizioni di cui al presente titolo; non rientrano nei compiti della ditta aggiudicataria le operazioni connesse alla refezione scolastica: allestimento tavoli, ripartizione delle vivande, servizio ai tavoli, al riordino ed alla pulizia del refettorio, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate.

La preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti per questa tipologia di utenti deve far riferimento a quanto previsto agli artt. art. 11 e 17 del presente capitolato, nessun articolo escluso.

Attualmente è interessata alla fornitura dei pasti la Scuola Materna Paritaria Privata “Sacro Cuore”, Via Catania, 2 – Montepulciano Stazione.

Il numero dei pasti consumati dalla Scuola Materna Paritaria Privata “Sacro Cuore”, Via Catania, 2 – Montepulciano Stazione , nell’anno 2012 è pari a n. 2032, la fornitura rimane indicativa e non vincola le forniture per l’affidamento in oggetto, in quanto è soggetta a mutamenti e dipende dalle iscrizioni dei prossimi anni scolastici.

L’I.A., nel periodo di validità del contratto, è tenuta, su richiesta, a fornire pasti anche per la Scuola Materna Paritaria Privata “F.Fumi”, ubicata in Piazza Santa Lucia, 4 – Montepulciano che negli ultimi 4 anni scolastici non ha richiesto la fornitura di pasti all’A.C., ma rimane come potenziale fruitore

TITOLO IV	SERVIZIO MENSA PER GRUPPI CULTURALI, DI STUDIO, DI RICERCA, DI LAVORO, SPORTIVI, PER DIPENDENTI COMUNALI O DI ALTRI ENTI CONVENZIONATI
------------------	---

ART. 32 – DESTINATARI

Il Comune di Montepulciano ha sempre offerto ospitalità a gruppi che partecipano ad iniziative culturali, sportive, socio ricreative, di studio e ricerca; in alcuni casi ne è promotore o concede il patrocinio per varie manifestazioni che prevedono un servizio di mensa.

Si intende mantenere questo servizio sia per il periodo invernale che per quello estivo.

Il servizio è destinato a:

- Gruppi Culturali;
- Gruppi Sportivi;
- Gruppi partecipanti ad attività socio ricreative;
- Studenti o docenti di ogni ordine di scuola anche Universitari impegnati in attività didattiche, di studio o ricerca;
- Partecipanti ad iniziative organizzate dall'Amministrazione Comunale o da essa sostenute;
- Dipendenti comunali o di altri Enti convenzionati.

ART. 33 – DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Ferme rimanendo tutte le disposizioni relative al Centro di Cottura, che si intendono tutte richiamate, e gli obblighi di cui all'art. 3 del presente capitolato, che qui vengono parzialmente ripetuti, il servizio comprende:

- Approvvigionamento e stoccaggio da parte dell'I.A. delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù da elaborare in accordo con l'A.I.;
- Preparazione, cottura e servizio presso il Centro di Cottura Comunale sito in Via 1° Maggio – Montepulciano ed il refettorio centralizzato annesso.
- Preparazione, cottura e confezionamento e trasporto dei pasti (servizio catering) per forniture da consumare in altre sedi e relativo ritiro. In questo caso l'I.A. può avvalersi del Centro di Cottura di proprietà o in disponibilità.

Non è possibile fare una previsione sul numero degli eventuali gruppi ammessi, sulla loro consistenza e sui periodi interessati. Le manifestazioni sono sporadiche e di differente consistenza. La tendenza a fruire del servizio da parte dei "Gruppi" e i dati storici, fa presumere ragionevolmente una fornitura di circa 1500 pasti annui. La stima della fornitura è indicativa e non vincolante per l'A.C..

La frequenza può essere limitata ad una sola giornata o può interessare periodi di tempo prolungati

Il servizio può essere richiesto anche il sabato ed i giorni festivi.

Il servizio può prevedere sia il pranzo che il pasto serale.

I pasti per i soggetti di cui al presente comma, di norma vengono consumati presso il refettorio centralizzato.

Il servizio per i gruppi in questione può prevedere anche buffet da allestire in locali diversi dal refettorio centralizzato o particolari organizzazioni di aperitivi e/o cocktail in orari diversi da quelli canonici. Per questo particolare tipo di prestazione, con richieste di forniture particolari o aggiuntive, e/o un numero molto ristretto di partecipanti, potrà essere pattuito un prezzo diverso dal quello offerto in sede di gara.

Per pasti serviti a Gruppi Culturali/ Sportivi/ di studio/ di lavoro, richiesti in giorni feriali nell'ora di pranzo, con menu standard, il prezzo rimane fissato dall'offerta a base di gara.

ART. 34 – CRITERI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale avvertirà la ditta aggiudicataria, sulla consistenza dei gruppi, almeno 24 ore prima del giorno di consumo, per gruppi inferiori alle 50 persone e almeno 48 ore prima del giorno di consumo, per gruppi superiori alle 50 persone.

La Ditta aggiudicataria comunicherà all'Amministrazione Comunale i menu che intende servire ai gruppi di cui al presente comma. I menu dovranno rispettare le grammature previste per le varie categorie di utenza e nulla sarà disatteso rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.

Con preavviso di 24 ore prima del giorno di consumo, l'A.C., si riserva di ordinare, attraverso l'ufficio responsabile del servizio, invece dei pasti indicati dai menù, cestini da viaggio la cui composizione è concordata con l'ufficio stesso

Per gruppi consistenti che prevedano organizzazioni particolari e prolungate, l'ufficio responsabile del servizio concorderà con la ditta aggiudicataria menu e le modalità di servizio.

I componenti di gruppi autorizzati al servizio sono, di norma, muniti di buono pasto.

I buoni/pasto consegnati al personale della Ditta aggiudicataria, al momento della consumazione del pasto dovranno essere allegati alla fattura e corrispondere esattamente al numero di pasti addebitato.

Per casi particolari, non muniti di buono pasto, la ditta dovrà far firmare al docente o comunque al responsabile del gruppo il foglio di presenza attestante il numero dei fruitori, il menù, l'iniziativa a cui hanno partecipato e la data. Il foglio di presenza debitamente firmato dovrà essere allegato alla fattura.

I menu potranno essere concordati dalla ditta con l'Amministrazione Comunale, ma dovranno rispettare le grammature previste per la categoria di utenza e nulla sarà disatteso rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.

Nessuna variazione di prezzo può essere richiesta dalla ditta appaltatrice nei casi sopra indicati al presente articolo. Fa eccezione la richiesta di menu particolari

La fornitura di pasti in orario serale, di sabato e domenica o in giorni festivi, è da intendersi obbligatoria solo per gruppi superiori alle 100 unità. Per gruppi inferiori alle 100 unità il servizio sarà eventualmente realizzato in accordo con l'I.A.

Durante i periodi di vacanza scolastica, l'I.A. è obbligata a tenere aperto il Centro di cottura esclusivamente per presenze superiori alle 50 persone per il pranzo, e di 100 persone o superiori, per pasti serali.

E' consentito all'I.A. sospendere le attività presso il centro di cottura comunale centralizzato, esclusivamente per il mese di Agosto, per operazioni di pulizia e manutenzione straordinaria, significando che, in caso di chiusura, i pasti per l'utenza del servizio sociale dovranno essere prodotti e confezionati presso il centro di cottura di proprietà o in disponibilità della Impresa Aggiudicataria, e consegnati ai domicili dell'utenza.

Durante il mese di Agosto, essendo sospese le attività presso il centro di cottura comunale centralizzato, l'A.C. non pretenderà servizi presso il refettorio centralizzato.

ART. 35 – FRUIZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DEI DIPENDENTI COMUNALI

I dipendenti comunali o dipendenti di altri eventuali Enti convenzionati consumano il pasto presso il refettorio centralizzato, durante i periodi di funzionamento della mensa scolastica o comunque nei periodi che il Centro di cottura di Montepulciano risulti attivo;

non sono fissati giorni particolari di fruizione, infatti, la possibilità di fruire di mensa interessa i dipendenti che effettuano rientri pomeridiani e alcuni dei dipendenti hanno un orario di servizio con rientri su cinque giorni settimanali;

Si specifica quindi che la potenzialità di fruizione è prevista dal lunedì al venerdì, e l'I.A. è tenuta a fornire pasti, su esplicita segnalazione;

di fatto i dipendenti comunali, fatta eccezione per casi od eventi particolari e fatta salva una diversa programmazione degli orari di lavoro e di servizio, fruiscono di mensa due giorni a settimana (lunedì e mercoledì), con una frequenza media di ca. 6 / 10 presenze giornaliere;

le presenze giornaliere vengono comunicate telefonicamente entro le ore 10,30 di ogni mattina dagli uffici competenti;

i dipendenti comunali consegneranno al personale dell'I.A. il buono/pasto; l'A.C. non risponde di pasti forniti senza la consegna del "ticket", significando che il numero di pasti addebitati in fattura dovrà corrispondere esattamente al numero di tickets, correttamente compilati con il nominativo del dipendente e la data di consumazione del pasto, ad essa allegati.

La fornitura per questa particolare tipologia di utenza è stimata in n. 500 pasti annui. La stima

della fornitura è indicativa e non vincolante per l’A.C.; i dipendenti comunali scelgono autonomamente di consumare il loro pasto presso il refettorio centralizzato, ovvero di fruire del ticket per consumazioni presso sedi diverse.

TITOLO V	SERVIZIO PRE-POST SCUOLA ED SERVIZI EDUCATIVI
-----------------	--

Art. 36 – MOTIVAZIONI – FINALITA’

Il Comune di Montepulciano gestisce autonomamente il servizio di trasporto scolastico destinato a bambini e ragazzi frequentanti la Scuola dell’Infanzia e la scuola dell’obbligo.

Il Servizio di trasporto scolastico viene effettuato con 7 scuolabus che devono servire, in relazione a bacini di utenza ben individuati, 13 plessi scolastici.

Un servizio di trasporto che deve servire un territorio geograficamente complesso con bacini di utenza diversi per ordine di scuola registra, purtroppo, tempi di percorrenza e di attesa piuttosto lunghi e che impongono quindi la gestione di un progetto che consenta di alleggerire il disagio per tutti i ragazzi iscritti al servizio.

Il Comune di Montepulciano effettua il servizio “pre/post-scuola” al fine di attenuare il disagio degli alunni durante i tempi di percorrenza e di attesa e per evitare che il servizio di trasporto scolastico si traduca in un quotidiano disagio / sovraccarico per gli alunni fruitori, ponendo particolare attenzione alla cura del “miglior uso del tempo”.

Il Comune di Montepulciano intende costruire una “banca del tempo” oltre la scuola, con proposte di attività che favoriscano l’interazione e la comunicazione attraverso attività di gioco, creatività espressività a più livelli.

Obiettivi dell’Amministrazione Comunale

- La sicurezza dei bambini e dei ragazzi fruitori del servizio;
- Avvalersi del tempo “pre-post scuola” per sollecitare la curiosità e la conoscenza in generale dei bambini e dei ragazzi iscritti al servizio, con modalità e forme non scolastiche;
- Favorire comportamenti e atteggiamenti distesi ed un tranquillo confronto tra i fruitori anche in relazione alla differenze di età tra gli stessi.

Art. 37 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio PRE-POST SCUOLA dovrà avere il contenuto minimo e rispondere agli standard qualitativi e quantitativi di seguito esposti:

1. Presenza continuativa di 1 operatore su ciascuno scuolabus comunale adibito al servizio di trasporto scolastico, con compiti di sorveglianza, di assistenza, pronto intervento, mantenimento delle condizioni di sicurezza dei bambini delle scuole dell’infanzia e delle scuole dell’obbligo che utilizzino il servizio di trasporto scolastico;
2. Assistenza e supporto alle operazioni di salita e discesa dal mezzo, sia presso i punti di prelievo e riconsegna, sia presso i plessi scolastici, con particolare riguardo al rispetto delle condizioni di sicurezza;
3. Controllo degli alunni durante il trasporto al fine di verificare la corretta seduta nei singoli posti e al fine di evitare situazioni che potrebbero arrecare danno;

4. Accompagnamento e vigilanza degli alunni dal mezzo di trasporto fino al cancello / portone di ingresso della scuola;
5. Prelievo e riconsegna a domicilio di eventuali utenti disabili, compresa assistenza fisica e materiale per i soggetti con difficoltà di deambulazione;
6. Verifica dei titoli di viaggio degli utenti;
7. Attività complementari ed accessorie di tenuta di registro dei viaggi e degli accadimenti, comprese le relazioni con le famiglie, il personale scolastico e gli uffici comunali;
8. Attività di intrattenimento mirate a catturare l'attenzione degli alunni trasportati e volte al raggiungimento degli obiettivi dell'Amministrazione Comunale, e volte ad evitare iniziative autonome degli alunni che potrebbero arrecare danno (confusione, litigi ecc.)
9. Compiti di assistenza scolastica per alunni portatori di 'H', all'interno degli edifici scolastici, a supporto del personale docente, secondo quanto richiesto ed approvato dagli organismi socio educativi.

ART. 38 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nell'assistenza, accompagnamento ed intrattenimento degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della scuola dell'obbligo del Comune di Montepulciano , utenti del servizio trasporto scuolabus, gestito dal Comune di Montepulciano che mette a disposizione del servizio gli scuolabus e gli autisti dipendenti comunali secondo orari da stabilirsi annualmente in base alle zone ed all'utenza servita.

Il servizio dovrà essere garantito ed effettuato su sei giorni settimanali:

Il **pre - scuola** si svolge, con fasce orarie diverse per i mezzi interessati, indicativamente: dalle ore 7,00 alle ore 9,10.

Il **post - scuola** si svolge, con fasce orarie diverse per i mezzi interessati, indicativamente:

- dalle ore 12,45 alle ore 14,15

- dalle ore 16,00 alle ore 17,10

Il sabato solo antimeridiano

Le predette fasce orarie variano in base al turno di servizio

Il servizio è strettamente legato al mezzo di trasporto interessato e varia tra i vari scuolabus.

Necessitano indicativamente 5 operatori; essendo l'assistenza sul mezzo obbligatoria solo per alunni di scuola dell'infanzia, sarà cura di questa Amministrazione stabilire i percorsi, anche promiscui che necessitano di assistenza a bordo, e se questa sia a totale o parziale copertura dei percorsi.

E' indispensabile un coordinatore a cui poter far riferimento costantemente.

Gli operatori/animatori possono far riferimento anche a punti di raccolta diversi tra lo svolgimento del servizio antimeridiano e pomeridiano.

Le ore complessive presunte per il servizio di Pre-Post Scuola sono stimate, per un anno scolastico, ca. 4500 - Ore settimanali cumulative – MEDIE - (di massima) sono stimate in n. 130 ca.

Il Servizio di pre post scuola è strettamente legato alla effettiva utenza del servizio di trasporto, ai percorsi degli scuolabus definiti ogni anno scolastico, alla programmazione didattica che potrebbe cambiare anche in fase di attuazione del "progetto" determinandone orari diversi, talvolta anche sostanziali, e anche in diminuzione. Per questo motivo il prezzo a base d'asta si intende modulabile all'evolversi del "progetto" e alla sua entità.

All'inizio dell'anno scolastico, in relazione alle richieste pervenute dai genitori degli utenti, agli orari di lezione stabiliti dalle scuole e al numero dei mezzi messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale per l'esecuzione del servizio, sarà predisposto un calendario giornaliero che, di norma, viene rispettato per tutta la durata dell'anno scolastico.

Il calendario indicherà, per ciascun scuolabus interessato, l'ora ed il luogo di partenza e l'ora di arrivo alla scuola, nel pomeriggio, l'ora di partenza dalla scuola e l'ora di arrivo nei punti di raccolta o alle fermate stabilite.

L'aggiudicatario fornirà per ciascun scuolabus una unità di personale addetto alla vigilanza dei bambini, con qualifica di assistente con funzioni non educative.

Sia gli orari che le ore sopra indicati, anche se effettivamente rispondenti, alla data odierna, al servizio da affidare, sono da considerare indicativi e possono subire variazioni anche in diminuzione e secondo l'esigenza dell'Ente appaltante che, per detto servizio si serve anche di Associazioni di volontariato. La flessibilità nell'organizzazione del personale e dei servizi permetterà di ottimizzare l'utilizzo degli addetti, in ragione delle esigenze del servizio, dell'utenza e dell'orario di apertura delle scuole.

Nel caso venissero meno le collaborazioni con le Associazioni di volontariato il servizio può aumentare in fase di esecuzione dell'appalto, ed eventualmente il servizio di assistenza potrebbe riguardare anche il mezzo adibito a trasporto degli ospiti del Centro di Socializzazione di Gracciano.

Art. 39 – CALENDARIO E ORARIO GIORNALIERO

Attuazione del “Progetto Pre – Post Scuola” segue il calendario scolastico in vigore del quale vengono rispettati festività, vacanze e ponti previsti dalle scuole.

L'orario giornaliero impostato secondo i criteri di cui al precedente articolo, verrà formulato nel dettaglio con la ditta aggiudicataria del “progetto”.

Nel caso di estensione del servizio agli ospiti del Centro di Socializzazione gli orari ed il periodo, che prevede anche i mesi di Luglio e Agosto, verrà comunicato alla I.A.

Art. 40 - OBBLIGAZIONI DEL COMUNE RELATIVE AL SERVIZIO PRE-POST SCUOLA

E' compito del Comune provvedere all'istruttoria delle domande per l'ammissione dei bambini al Servizio.

Gli uffici comunali competenti trasmetteranno gli elenchi dei fruitori e tutte le informazioni necessarie alla realizzazione del servizio all'I.A..

Art. 41 - OBBLIGAZIONI DEL GESTORE DEL SERVIZIO RELATIVE AL SERVIZIO PRE-POST SCUOLA

Il gestore è tenuto a garantire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto della vigente normativa e attenendosi alle disposizioni impartite dall' A.C.

Sono a carico del gestore:

- il costo del personale;
- vestiario per il personale (o almeno un capo di vestiario uguale per tutti gli assistenti) e tesserini di riconoscimento (obbligatori);
- rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e di C.C.N.L. applicabili al proprio settore;
- osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al D.Lgl. n.626/1994 e succ.modd.;

- stipulare apposita polizza assicurativa per un'adeguata copertura dei danni provocati da incidenti agli operatori e agli utenti, durante o a causa dello svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato, non coperti da assicurazioni obbligatorie;
- assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti del concedente e dei terzi nei casi di mancato o intempestivo intervento necessario per la salvaguardia delle persone e delle cose;

L'I.A. dovrà garantire la riservatezza delle informazioni relative ai bambini utenti e ai loro familiari;

Non è richiesto personale con mansioni educative per il servizio di pre-post scuola.

Per il servizio di assistenza ad alunni 'H', presso gli edifici scolastici, potrebbe verificarsi, su indicazione della apposita Commissione, l'esigenza di personale educativo e/o non educativo, in appoggio e a sostegno del docente. Il servizio di Assistenza ad alunni H, essendo estemporaneo e non ricorrente non viene quantificato ai fini dell'importo a base d'asta. Qualora emerga la necessità di tale servizio, per il corrispettivo, ci avvarremo del costo orario tabellare per il personale da adibire all'eventuale realizzazione del "progetto".

Il gestore è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale, da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, sia provvisoria che definitiva.

L'I.A. è tenuta a sostituire il personale che l'Amministrazione Comunale non ritenga adeguato al compito.

L'I.A. dovrà rendersi disponibile a modificare le programmazioni in caso di modifiche sostanziali dei programmi scolastici della scuola o dell'affluenza dei fruitori iscritti al servizio.

L'I.A. dovrà rendersi disponibile ad attuare eventuali progetti di pre-post scuola, che dovessero attivarsi all'interno degli edifici scolastici, durante il periodo di aggiudicazione, fornendo per gli stessi anche eventuali materiali e strumenti didattici necessari alla realizzazione dei progetti. Tali progetti saranno, comunque, concordati con l'I.A. e le Istituzioni Scolastiche.

Art. 42 – PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Il Comune di Montepulciano ha ampie facoltà di indirizzo e di controllo che attueranno nelle forme ritenute più opportune - anche applicando procedure atte alla rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza, operando affinché venga realizzato il "Coordinamento di servizio".

ART. 43 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO PRE-POST SCUOLA

1. L'I.A. eseguirà l'intero servizio, per tutta la sua durata, con unità di personale alle proprie dipendenze, correttamente inquadrato secondo le norme contrattuali vigenti. E' fatto obbligo all'A.I. di rispettare le norme contrattuali anche per quanto concerne l'assunzione del personale.
2. Il personale dell'I.A., destinato al servizio Pre-Post scuola, agirà sotto la diretta responsabilità della Impresa Aggiudicataria.
3. Il personale addetto al servizio dovrà essere dotato di almeno un indumento, uguale per tutti gli operatori, in grado di contraddistinguerlo, e di cartellino di riconoscimento.
4. Qualora il genere di prestazione lo richieda, dovrà indossare gli indumenti protettivi conformemente alle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.
5. Il personale impiegato dovrà risultare appositamente addestrato per l'esatto adempimento degli obblighi assunti in relazione alle caratteristiche dell'utenza e dell'ambiente in cui è tenuto ad operare, dimostrando di essere a conoscenza delle norme e delle procedure di intervento e di tutte le operazioni che gli competono e di essere in grado di assicurare prestazioni atte a garantire un

elevato standard di qualità.

6. Il personale dovrà mantenere sempre un comportamento irreprensibile e rispettoso nei confronti delle persone con cui venga a contatto durante l'espletamento del servizio, dovrà altresì essere esperto e fidato sotto il profilo della diligenza e della riservatezza.

7. Il personale addetto al servizio è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

8. L'I.A. dovrà comunicare all'Ufficio Comunale competente dell'Ente Appaltante l'elenco nominativo del personale addetto al servizio con l'indicazione per ognuno dell'inquadramento nei livelli del contratto di categoria, nonché le eventuali successive modifiche.

9. Tutto il personale deve essere in regola con le disposizioni sanitarie in vigore e avere i requisiti di onorabilità di cui all'art. 12 del regolamento n. 47/R del 08/08/2003.

10. L'I.A. garantirà un servizio di emergenza per la immediata sostituzione di ogni dipendente che, per eventi di qualsiasi natura, debba assentarsi senza largo preavviso e dovrà informarne l'A.C..

11. L'impresa Aggiudicataria dovrà sostituire il personale che, per giustificati motivi, non risultasse idoneo all'espletamento del servizio

12. Il gestore dovrà assicurare la presenza di personale di sostegno aggiuntivo, anche con funzioni educative, per eventuali inserimenti di bambini diversamente abili, in base alle indicazioni impartite da apposita Commissione per interventi di cui alla L. 104/1992.

13. L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare le prescrizioni di cui D. Lgs n. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali provvedendo, fra l'altro, alla designazione degli incarichi del trattamento. In caso di eventuali assenze improvvise del personale (es. malattie), lo stesso dovrà essere sostituito in tempo reale da altri operatori onde poter garantire la continuità del servizio.

E' escluso ogni rapporto diretto fra gli operatori dell'impresa e l'Ente, in quanto ogni rapporto di dipendenza degli stessi operatori resta a tutti gli effetti in capo all'impresa aggiudicataria.

TITOLO VI	PERSONALE
------------------	------------------

ART. 44 - PERSONALE

a) L'I.A. provvederà a propria cura e spese all'assunzione del personale necessario all'espletamento dei servizi a norma del presente capitolato, nel numero e con la necessaria formazione professionale, sufficiente a garantire il perfetto funzionamento degli stessi, nell'osservanza delle leggi in materia igienico-sanitaria e dei contratti collettivi di lavoro, e, in prima istanza ed in via prioritaria, all'assorbimento del personale precedentemente impiegato nel servizio nel rispetto della normativa vigente.

b) Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente e aggiornato dall'I.A. sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;

- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

c) Ai fini della sottoscrizione del contratto di appalto deve essere prodotto al Comune di Montepulciano il piano della formazione triennale di cui sopra. Il programma formativo dovrà prevedere almeno 12 ore di formazione all'anno per ogni operatore di cucina ed almeno 5 ore di formazione all'anno per ogni operatore addetto alla distribuzione.

e) Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere munito di Idoneità Sanitaria aggiornata alle prescrizioni della vigente normativa.

f) L'I.A è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso il Centro Cottura, presso i refettori e impegnato nel progetto pre-post scuola, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale, statale o altro avente diretta causa con i servizi oggetto dell'appalto.

g) Il responsabile del servizio di ristorazione deve possedere titolo di studio adeguato e professionalità dimostrata per condurre tutti gli interventi atti a garantire il rispetto delle leggi riguardanti l'aspetto igienico-sanitario e quanto espresso nel capitolato; deve essere inoltre il diretto interlocutore con la S.A.;

h) Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato o con documentata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;

i) Prima dell'inizio del servizio l'I.A dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale in organico, dedicato al servizio oggetto del presente appalto, con l'indicazione del numero degli addetti, le loro qualifiche e mansioni, il monte ore giornaliero e settimanale (sia per la fase di produzione e distribuzione, sia per l'espletamento del servizio pre-post scuola).

j) Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

k) Qualsiasi variazione del personale, sia in termini di consistenza numerica e di qualifiche deve essere preventivamente comunicata all'A.C. per l'approvazione formale, senza la quale non si può procedere ad alcuna variazione.

l) L'I.A deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene.

m) In ottemperanza all'art. 6 della Legge 123/2007 il personale dovrà essere dotato di tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenete le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

n) L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'I.A la sostituzione di personale ritenuto non idoneo, che dovrà avvenire entro un congruo tempo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

o) L'I.A deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti in materia di Prevenzione degli Infortuni sul Lavoro, in materia di igiene sul lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, rispetto del D. Lgs. 151/2001, art. 7, relativo alla tutela della salute della donna e del bambino, ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

p) La responsabilità della sicurezza del personale è dell'I.A, sia all'interno del Centro Cottura che all'esterno, in tutte le fasi di produzione e dell'I.A. che deve attivare tutte le azioni per assicurarla.

q) L'A.C si riserva il diritto di richiedere all'I.A la documentazione attestante l'adempimento degli obblighi predetti.

r) L'I.A dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai Contratti Collettivi Nazionali del settore e contratto integrativo provinciale, anche nel caso in cui la Ditta non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

s) L'I.A è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

t) Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della I.A..

u) L'I.A. è obbligata a tenere indenne la S.A. da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato.

v) E' onere della ditta dotare il proprio personale di idonee e decorose divise.

Considerata la delicatezza dei compiti oggetto del presente capitolato, nessuno escluso, cui il personale dell'appaltatore è preposto, la S.A. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti.

Il personale in servizio deve:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- recare, durante il servizio, un cartellino ben visibile con indicazione delle generalità e fotografia dell'operatore.
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

L'I.A è responsabile del comportamento del personale operante sia presso il Centro Cottura che presso i refettori o in attuazione del progetto pre-post scuola e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il proprio personale e/o quello comunale, statale o altro avente diretta causa con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 45 – OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA VERSO IL PERSONALE

L'I.A. è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente capitolato.

L'I.A. dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti di lavoratori e soci. È fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'I.A. è sempre direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause di qualunque natura ad essa imputabili o che

risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte dell'Amministrazione Comunale.

ART. 46 - RESPONSABILE DEI SERVIZI

L'I.A. dovrà individuare il responsabile del servizio a cui è affidata la direzione degli stessi.

Il Responsabile dei servizi individuato, professionalmente qualificato, sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A. e dovrà garantire la reperibilità e disponibilità a recarsi presso questo Ente quando richiesto dallo stesso.

Il responsabile dei servizi dovrà avere provata esperienza - nella posizione di Responsabile di un servizio nel settore della ristorazione scolastica - e di adeguata formazione documentata.

Il nominativo dovrà essere indicato in sede di gara.

Il responsabile del servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno con obbligo di reperibilità negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc) l'I.A. provvederà a nominare un suo sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il Responsabile dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi, ed è responsabile del prodotto finito e distribuito, cioè che i pasti presentino tutte le caratteristiche di qualità, merceologiche, sensoriali ed organolettiche previste dal presente Capitolato, Tabelle Merceologiche e Tabelle Dietetiche.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze contestate da questa Amministrazione al Responsabile del Servizio dell'I.A si intendono come presentate direttamente all'Impresa stessa.

TITOLO VII	NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ANTIINFORTUNISTICA E IGIENE SUI LUOGHI DI LAVORO
-------------------	---

ART. 47 – NORME DI SICUREZZA

La S.A., ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., ha redatto il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) per il servizio di preparazione, trasporto, scodellamento, servizio ai tavoli e pulizia locali e per il Servizio di Pre-Post Scuola, in cui i costi della sicurezza da interferenze sono pari a complessivi € 23508,00. Il documento fa parte degli atti di gara.

Il DUVRI è da intendersi documento dinamico che le parti si impegnano a rivedere ogni qualvolta le modalità esecutive dell'appalto cambino in maniera tale da modificare il quadro dei rischi da interferenza lavorativa.

Nell'importo di contratto sono comunque compresi tutti i costi riguardanti l'applicazione delle misure di sicurezza a carico dell'impresa connessi ai rischi relativi alle proprie attività, restando immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

ART. 48 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI

La I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 626/1994 e s.m.i., alla L. 123 del 03/08/2007 e s.m.i. e D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

In particolare la I.A. deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di sanificazione;
- guanti anallergici monouso per tutte le operazioni di monda, porzionatura delle carni crude e cotte, preparazione di piatti freddi, alloggiamento del cibo nei contenitori gastro-norm, da sostituire tra un'operazione e l'altra;
- guanti anallergici monouso per la distribuzione nei refettori e comunque in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate quali la preparazione di piatti freddi (formaggi, prosciutti, insalate di riso, ortaggi crudi, ecc.);
- copricapi da utilizzare durante le lavorazioni e la distribuzione idonei a contenere la capigliatura.

Gli indumenti devono riportare il nome della I.A. e consentire l'identificazione del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e di colore diverso per i lavori di pulizia e sanificazione.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro o monouso, sopra le proprie vesti pulite, nonché idonei copricapo che contengano completamente la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

La I.A. è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del S.A., a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

I direttori e gli ispettori della I.A. sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso il centro e la sede di ristorazione.

La D.A. deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti delle commissioni mensa in visita presso i Centri Produzione Pasti e Fornitura Derrate e presso le sedi di ristorazione al personale di vigilanza e ispezione.

ART. 49 - CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Tutto il personale deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la vigente normativa.

L'AUSL TOSCANA SUDEST può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale della D.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti (D.P.R. n. 327/80 art 37).

ART. 50 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI RELATIVE ALLA MATERIA DI CUI AL TITOLO VII

La I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal committente (ad es.: D.P.R. n. 547/1955, D.P.R. n. 303/1956, D. Lgs. n. 277/1991, alla L. 123/2007 e s.m.i. e D.Lgs. 81/2008 D.P.R. n. 459/1996, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE) e D. M. n. 388/2003.

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

La I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del S.A., dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

La I.A. dovrà comunque tenere indenne la S.A. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che la S.A. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la I.A. e i suoi dipendenti.

ART. 51 - SOPRALLUOGO PER COMUNICAZIONI DEI RISCHI E SOTTOSCRIZIONE DI APPOSITO VERBALE

La I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco della S.A. di Montepulciano, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa visione e d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- di aver preso visione, ed eventualmente integrato ove concordemente ritenuto opportuno, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (D.U.V.R.I.), elaborato dal Datore di lavoro Committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi del D.lgs 626/94 e s.m.i., della legge 123 del 03.08.2007 e s.m.i. e D.Lgs 09.04.2008, n° 81 e s.m.i.

ART. 52 - DIVIETI

É fatto divieto al personale della I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature, energia elettrica, sostanze e/o preparati, ecc.

ART. 53 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME E DEI REGOLAMENTI

La I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare deve imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

La I.A. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne e i regolamenti vigenti all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 54 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

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

ART. 55 - PIANO DI EVACUAZIONE

La S.A. per quanto di competenza e relativamente ai locali adibiti a mensa, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento alla S.A. .

TITOLO VIII	CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO
--------------------	--

ART. 56 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza sull'esecuzione del servizio compete alla S.A. tramite personale all'uopo incaricato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La S.A. comunica anticipatamente alla I.A. il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli.

La S.A. si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza avvalendosi anche di una Commissione / Nucleo di Valutazione della Mensa, composto da rappresentanti delle famiglie degli utenti e del personale scolastico nominati dai competenti consigli scolastici, e da rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio e per una maggiore efficacia nei controlli nonché di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

La S.A. comunica alla I.A. i nominativi dei membri della suddetta Commissione Mensa.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della I.A. coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria.

Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi, al fine di maggior chiarezza, in:

1) Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario: svolto senza preavviso alcuno dai consulenti all'uopo incaricati dalla S.A. e comprendente:

- l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza;
- la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude o cotte;
- la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per preparazione, consegna e distribuzione dei pasti trasportati;
- il controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;

2) Controlli sensoriali: riguardano in particolare la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla I.A. o dai tecnici incaricati dalla S.A. o dagli organismi preposti al controllo.

3) Accertamenti analitici: sono tesi in particolare alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La S.A. si riserva la facoltà di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica. A tale scopo potranno essere prelevati a norma di legge campioni di alimenti (materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti) per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dalla S.A.

In base ai risultati dei controlli effettuati, la S.A. potrà disporre ordini di servizio per risolvere le criticità e le difformità eventualmente riscontrate, fatta salva l'irrogazione delle penalità con le modalità e nei casi previsti nel presente capitolato.

Le spese delle analisi di cui al presente articolo, sono a carico della S.A.; solo in caso di esito positivo saranno accollate alla I.A.

4) Controllo giornaliero sul funzionamento del servizio: viene svolto dagli insegnanti. Occasionalmente il controllo sul funzionamento del servizio viene effettuato anche dai rappresentanti del Nucleo di Valutazione della Qualità della Mensa Scolastica.

I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.

I membri della Commissioni /Nucleo di Valutazione sulla qualità delle mense o le istituzioni scolastiche, nonché i singoli utenti potranno segnalare disservizi e irregolarità all'ufficio comunale competente. La natura dei rilievi e le osservazioni verranno comunicati con tempestività alla I.A., al fine di consentire interventi efficaci. Eventuali controdeduzioni devono pervenire alla S.A. entro 8 giorni.

Eventuali rilievi sul mancato rispetto di clausole contrattuali possono essere effettuate da tutti i soggetti precitati per le materie di rispettiva competenza ed inoltrati in forma scritta al Responsabile dell'Area Servizi alla Persona della S.A. per la prescrizione di eventuali penalità secondo quanto previsto nel presente capitolato.

La I.A. è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

La S.A. si riserva di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia dei servizi di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti. Verranno predisposti, anche in accordo con la I.A. appositi stampati o schede di controllo, che saranno distribuiti alle scuole, per verificare le seguenti caratteristiche dei pasti consegnati alle scuole:

- puntualità di consegna;
- temperatura dei componenti il pasto;
- gradibilità del pasto;
- rispetto delle grammature previste;
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio.

Gli stampati o schede attestanti la buona esecuzione del servizio, devono essere consegnate all'ufficio comunale competente.

Eventuali inadempienze riscontrate dai competenti servizi comunali e dell' Azienda ULSS 7 sono tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

ART. 57 - AUTOCONTROLLO DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA

La I.A. deve essere dotata di un sistema di auto valutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi oggetto del presente appalto. Il sistema di auto valutazione deve essere comunicato alla S.A.

La I.A. ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il Piano di Campionamento deve prevedere come minimo con frequenza trimestrale:

- n° 2 tamponi ambientali su superfici presso il Centro di cottura;
- n° 1 alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per la S.A. - da prelevarsi presso il centro di cottura);
- n° 1 alimento (prodotto finito - da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione).

I prelievi dovranno essere, se richiesto dalla S.A., preventivamente concordati con il consulente della S.A. I risultati di tali analisi dovranno essere tempestivamente inviati in copia alla S.A.

ART. 58 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Come già indicato al Titolo II del presente capitolato, si ribadisce che per la totalità dei servizi oggetto del presente appalto, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la I.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo di 80 g per ciascun prodotto somministrato.

Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere refrigerati e conservati per le 72 ore successive.

I campioni prelevati di venerdì verranno conservati fino al martedì successivo.

I campioni servono per le eventuali analisi nel caso di sospetta tossinfezione alimentare. L'A.U.L.S.S di competenza, nell'eventualità si verificasse un caso di sospetta tossinfezione dovrà venire immediatamente informata per i provvedimenti da adottare.

ART. 59 - RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo nell'ambito dei servizi oggetto del presente appalto.

Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

ART. 60 - ACCESSI

L'accesso ai locali del Centro Cottura è riservato al personale dell'I.A addetto al servizio.

Potranno accedere ai locali anche gli amministratori, i funzionari e i consulenti tecnici del Comune e dell'Azienda USL, incaricati di controllare le modalità di conduzione del servizio e ad effettuare i controlli igienico sanitari e merceologici.

L'I.A inoltre consentirà l'accesso anche ai Componenti del Nucleo di valutazione per la qualità della mensa.

A tale proposito il Comune invierà preliminarmente un elenco nominativo dei componenti il "Nucleo".

Il vestiario monouso, indispensabile per i soggetti incaricati ai controlli del centro cottura, sono a carico della I.A.

ART. 61 – VERIFICA DI CONFORMITÀ

Fermo restando quanto sopra, poiché l'importo contrattuale complessivo è superiore a € 500.000,00 la S.A, da atto che la verifica di conformità delle prestazioni dedotte in contratto saranno eseguite dal Segretario Comunale della S.A. (o suo delegato) in qualità di Direttore dell'Esecuzione del Contratto. (art. 31 comma 5) e art. 216 comma 8 – D.Lgs. 50/2016)

Poiché le caratteristiche dell'oggetto contrattuale non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, verranno effettuati, in relazione alla natura dei servizi ed al loro valore, controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto con le seguenti periodicità: entro il 31 maggio di ciascun anno scolastico verrà eseguita una verifica di conformità utilizzando le risultanze degli atti di controllo di cui al precedente art. 56 (ispezioni presso il centro cottura, controlli sensoriali, accertamenti analitici, ecc.) e comunque attraverso gli accertamenti e riscontri che il soggetto incaricato della verifica di conformità ritenga necessari.

Ai controlli partecipano la D.A., invitata con preavviso di almeno 5 giorni, e il direttore dell'esecuzione del contratto della S.A. (o suo delegato).

Della verifica di conformità è redatto processo verbale sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti conforme all'art. 319 del D.P.R. n. 207/2010.

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese della I.A.

La D.A., a propria cura e spesa, deve mettere a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari ad eseguirli.

Nel caso in cui la I.A. non ottemperi a siffatti obblighi, l'A.C. disporrà d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto alla I.A.

TITOLO IX	ONERI INERENTI L'APPALTO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
------------------	--

ART. 62 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

L'Impresa Aggiudicataria si intende espressamente obbligata a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti od ai suoi beni, mobili ed immobili, derivanti da comportamenti di terzi estranei all'organico scolastico , nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti e derrate alimentari, o di altre imprese/professionisti di cui si è avvalsa per l'esecuzione dell'appalto oggetto del presente capitolato. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

L'Impresa Aggiudicataria risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente o da ditte subappaltatrici nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

L'Impresa Aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all'utenza , anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici.

L'Impresa Aggiudicataria, nell'esecuzione del contratto si impegna ad osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti sia a livello nazionale, sovra-nazionale, regionale in vigore o eventualmente emanate durante l'esecuzione del contratto, inerenti i servizi e gli obblighi derivanti dalla loro realizzazione .

L'Impresa Aggiudicataria si farà carico di tutte le spese relative alla gestione dei servizi oggetto del presente appalto e alle necessità ausiliarie derivanti dalla gestione stessa, nonché di tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.

ART. 63 - PERMESSI ED AUTORIZZAZIONI

L'I.A. è tenuta a procurarsi ogni licenza, permesso od autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato e a farne pervenire copia al Comune prima possibile.

L'I.A. dovrà presentare la comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n° 852/2004 per l'attività di ristorazione scolastica nei locali di via 1° maggio – Montepulciano e, se necessario, per i mezzi di trasporto di alimenti e pasti prodotti.

ART. 64 - POLIZZA ASSICURATIVA

L'I.A. è direttamente responsabile nei riguardi del Comune e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato resi presso le strutture comunali, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'A.C.

Per tutta la durata del servizio l'I.A. è tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che la Ditta possa arrecare al Comune, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc.

Tale polizza dovrà provvedere almeno i seguenti massimali:

R.C.T. – (responsabilità civile verso terzi) che non deve essere inferiore ad un massimale di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila euro/00) per persona, € 1.000.000,00 (unmilione di euro/00) per cose e animali.

R.C.O. (Responsabilità civile prestatori d'opera) con massimali non inferiori a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomilaeuro/00) per sinistro e a 1.500.000,00 (unmilioneicinquecentomilaeuro/00) per prestatore d'opera.

Copia della polizza dovrà essere prodotta all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

L'I.A. dovrà altresì contrarre adeguata polizza assicurativa con primaria Compagnia contro il furto delle attrezzature presenti presso il Centro Cottura e copia dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale.

Il Comune si riserva, in qualsiasi momento, di chiedere l'eventuale aggiornamento dei massimali se giudicati insufficienti.

Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

Il Comune si riserva in qualsiasi momento di chiedere l'eventuale aggiornamento dei massimali se giudicati insufficienti.

ART. 65 - CAUZIONI

Cauzione provvisoria a garanzia della serietà dell'offerta, in originale, per un importo pari al 2% dell'importo complessivo a base di gara e, dunque, pari a **Euro: € 27324,00** (Euro ventisettemilatrecentoventiquattro/00), IVA esclusa, da effettuarsi nei modi di cui all'art.93, del D.lgs.n. 50/2016.

La garanzia deve prevedere, a pena d'esclusione, quanto previsto all'art.93, del D.lgs. n. 50/2016 e, precisamente:

- 1) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- 2) la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- 3) l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia deve essere corredata, a pena d'esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.lgs.n.163/2006, all'art.103, del D.lgs. n. 50/2016 e qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

In caso di ATI:

- a) *la cauzione deve essere intestata, a pena d'esclusione, a ciascun membro facente parte dell'ATI, se costituenda, o all'ATI costituita;*
- b) *la riduzione del 50% è possibile solo se tutti i soggetti del raggruppamento siano in possesso della qualità.*

Cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, dell'art.103, del D.lgs. n. 50/2016;

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del

regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001.

Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.

Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire dei benefici di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti, allegando copia di cui dichiarerà la conformità all'originale della certificazione.

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito e sarà svincolata in conformità alle norme di legge vigenti.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

ART. 66 – DICHIARAZIONE DI CUI ALLA LEGGE 136/2010 “PIANO STRAORDINARIO CONTRO LE MAFIE, NONCHÉ DELEGA AL GOVERNO IN MATERIA DI NORMATIVA ANTIMAFIA”

In attuazione degli obblighi previsti dalla L. 136/2010, la S.A. dichiara di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge in oggetto.

Le parti danno atto che il contratto può essere risolto in attuazione dell'art. 1456 c.c. laddove la S.A. ritenga di avvalersi della clausola risolutiva espressa, allorché le transazioni oggetto del contratto vengano effettuate senza l'utilizzo di banche o della società Poste Italiane S.p.a.

ART. 67 – DOMICILIO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Per tutta la durata del contratto, la I.A. dovrà eleggere il proprio domicilio nel Comune di Montepulciano e dovrà essere rappresentato in qualsiasi momento da persona idonea, regolarmente delegata e di gradimento della S.A.

ART. 68 - RESPONSABILITA' NEI CONFRONTI DEI FORNITORI

L'I.A. è l'unica responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

TITOLO X	IL CONTRATTO
-----------------	---------------------

ART. 69 – AVVIO DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

La I.A. è tenuta a seguire le istruzioni fornite dalla S.A. per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora la I.A. non adempia, la S.A. ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto. Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto nella forma pubblica amministrativa, incluse pertanto anche quelle di registrazione ed ogni altro onere fiscale, sono a carico della I.A. aggiudicataria.

ART. 70 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOLTE DALL’IMPRESA AGGIUDICATARIA

Nessuna variazione o modifica del contratto può essere introdotta dalla I.A., se non è disposta dai competenti uffici del Comune di Montepulciano. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove la S.A. lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico della I.A., della situazione originaria preesistente.

ART. 71 – VARIANTI INTRODOLTE DALLA STAZIONE APPALTANTE

La S.A. può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:

- per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- per cause imprevedute ed imprevedibili, accertate dal Responsabile del Procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- per la presenza di eventi inerenti alla natura ed alla specificità dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto;
- nell'esclusivo interesse della S.A., le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alle migliori funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, entro i limiti e condizioni stabilite dall'art. 311 del D.P.R. 207/2010.

La I.A. ha inoltre l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per la I.A. e che siano ritenute opportune dalla S.A. , a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico della I.A. maggiori oneri.

ART. 72 – VARIAZIONI ENTRO IL 25%

L'entità del servizio, indicata negli avvisi di gara e nelle richieste di offerta, ha per la S.A. valore indicativo. La I.A., nei casi elencati nel precedente articolo, è, pertanto, tenuta ad eseguire il servizio sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate nell'avviso di gara, nei limiti di 1/4 di quest'ultima o del valore del contratto, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta, fatta eccezione, in caso di incremento del servizio, del corrispettivo per la maggiore quantità di prestazioni richieste. In questo caso il corrispettivo, viene attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite per l'intero servizio.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite la S.A. procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso della D.A.

ART. 73 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora la I.A. non voglia sottoscrivere il contratto o lo dovesse disdire prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, la S.A. sarà tenuta a rivalersi, a titolo di penale su tutto il deposito cauzionale provvisorio o definitivo previsto nel presente capitolato. Verrà, inoltre, addebitata alla D.A., la maggior spesa eventualmente derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 74 – SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, tenuto conto degli adempimenti stabiliti dall'art. 20 della L.R. 38/2007.

La quota parte subappaltabile non deve essere in ogni caso superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

L'operatore economico nel momento della presentazione dell'offerta deve indicare, pena la non autorizzazione al subappalto, le parti della prestazione e la relativa quota percentuale che intende subappaltare secondo le modalità riportate successivamente.

L'esecutore che intende avvalersi del subappalto, ai fini dell'autorizzazione allo stesso, deve presentare alla stazione appaltante apposita istanza con allegata la documentazione prevista dall'art. 105, commi 7 e 18, del D.Lgs. 50/2016. Il termine previsto dall'art. 105, comma 18, del codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza.

Il Comune di Montepulciano a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010 ss.mm.ii, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è comunque consentito il subappalto.

In caso di subappalto non autorizzato dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per l'eventuale risarcimento del danno, il contratto è risolto di diritto.

ART. 75 – DIVIETO DI CESSIONE

Il contratto non può essere ceduto, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente, pena la risoluzione del contratto stesso ed il risarcimento di tutte le spese ed i danni subiti dalla S.A.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con la S.A.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal S.A., che può a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

La S.A. non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

ART. 76 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

L'Impresa Aggiudicataria ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente forniti; tale corrispettivo è derivante dagli importi delle varie tipologie di pasto, definiti in sede di gara, a seguito del ribasso offerto dall'I.A..

L'Impresa Aggiudicataria ha diritto al corrispettivo per le ore effettivamente svolte per il "Progetto Pre-Post Scuola; tale corrispettivo è derivante dall'importo orario del "progetto", definito in sede di gara, a seguito del ribasso offerto dall'I.A.

Le fatture, emesse dalla I.A. separatamente per tipologia di servizio reso, avranno cadenza mensile ed il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura. Le fatture dovranno essere corredate dalle bolle di consegna dei pasti erogati giornalmente o dai buoni pasto, ovvero per il servizio Pre-Post scuola dal rendiconto orario del servizio svolto, firmato dal personale comunale presente durante il servizio.

La contestazione delle fatture, effettuata in forma scritta da parte del Comune, interrompe i termini per il pagamento delle stesse.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, si intendono interamente compensati dall’A.C. tutti i pasti forniti, i servizi svolti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico dell’I.A.

L’A.C. , contestualmente alla liquidazione delle fatture, contabilizzerà, automaticamente rimborsi di spesa per le utenze del Centro di cottura e dei locali e servizi annessi, di competenza della I.A.. Copia delle fatture relative alle utenze contabilizzate, verranno recapitate alla I.A.

ART. 77 - REVISIONE ANNUALE PREZZI

Il corrispettivo dovuto si intende fisso ed invariabile per il periodo di aggiudicazione, fatto salvo quanto previsto dal D.lgs. 50/2016 art. 106 comma 1 – e restano ferme le disposizioni di cui all’art. 1, comma 511, [legge 208/2015 \(Legge di stabilità 2016\)](#) che prevede che in caso di variazione dei prezzi, in un aumento o in diminuzione, superiore al 10 %, l’appaltatore o il soggetto aggregatore ha facoltà di richiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo.

TITOLO XI	PENALI
------------------	---------------

ART. 78 – CONTESTAZIONI

La I.A., nell’esecuzione dei servizi in oggetto, ha l’obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che li riguardano e tutte le disposizioni del presente Capitolato Speciale d’Appalto.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, o difformi rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, su segnalazione del personale scolastico o di altro personale ad esempio incaricato dei centri estivi ricreativi, o dell’utenza del servizio sociale, la I.A. deve provvedere tassativamente ad integrare i pasti mancanti o a sostituirli entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica.

Quando vengano rilevate mancanze da parte della I.A., la S.A., autonomamente o su segnalazione dei precitati soggetti, procede alla contestazione diretta al responsabile dell’esecuzione dell’appalto per la I.A.

Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte entro 8 giorni dal ricevimento dell’addebito. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, la S.A. provvede all’irrogazione delle sanzioni di cui al successivo art. 78, dandone comunicazione alla I.A. entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

La S.A. procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla I.A.

L’applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 79 – PENALITÀ

È prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

1. da euro 5.000 a euro 25.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
2. da euro 5.000 a euro 25.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
3. da euro 1.000 a euro 10.000 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
4. da euro 1.000 a euro 10.000 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
5. da euro 1.000 a euro 10.000 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e inadeguata igiene dei mezzi che veicolano i pasti. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
6. da euro 1.000 a euro 10.000 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro cottura, addetto al trasporto pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
7. da euro 1.000 a euro 10.000 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
8. euro 500 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto.
9. euro 500 per mancato o incompleta applicazione del Piano di campionamento (controlli analitici sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro).

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1. da euro 500 a euro 1.500 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
2. euro 500 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso il centro di cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna;
3. euro 1.000 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione;
4. euro 1.000 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato.

C) MENU' BASE E DIETETICI

1. euro 10.000 per somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza o salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno ;
2. euro 750 per mancata produzione di dieta speciale;
3. euro 500 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie di quali mancata fornitura di derrate, non rispetto del menù concordato, ecc.);
4. da euro 500 a euro 5.000 per variazioni al menù non concordate previamente;

D) QUANTITA'

1. da euro 1.000 a euro 5.000 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nel menù, nella singola sede di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) TEMPISTICA

1. euro da 500,00 a euro 5.000,00 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole , presso ogni singola sede di ristorazione / ovvero presso l'utenza del servizio sociale, relativamente al disagio provocato e alla gravità
2. euro 1000 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi

F) DOCUMENTAZIONE

1. da euro 100,00 a euro 1.000,00 per mancata presentazione all'S.A., di documentazione prevista dal capitolato, in relazione al disagio provocato e alla gravità.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto, il Responsabile dell'Area III Servizi alla Persona della S.A. può stabilire di applicare alla D.A. una penalità nella misura da € 100,00 ad € 5.000,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla I.A. L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte della S.A., secondo le modalità previste nel presente capitolato.

Una volta accertata l'infrazione, la relativa penalità verrà decurtata dalla successiva fattura emessa dalla I.A.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, la S.A. può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a € 5.000,00 e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

TITOLO XII	CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
-------------------	---

ART. 80 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- 1) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- 2) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della I.A.;
- 3) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la I.A. e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- 4) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla I.A., anche a seguito di diffida del S.A. che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
- 5) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- 6) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n° 155;
- 7) uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della I.A.;
- 8) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- 9) interruzione non motivata del servizio;
- 10) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della I.A.;
- 11) aver subappaltato;
- 12) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
- 13) violazione dell'obbligo di permettere al S.A. di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- 14) cessione del contratto, a qualsiasi titolo;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal S.A. con effetto immediato a seguito della comunicazione la S.A., a mezzo di lettera raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tal caso alla I.A. non spetta alcun indennizzo ed la S.A. ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la I.A. ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal S.A., per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Alla I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la S.A. potrà rivalersi su eventuali crediti della D.A., nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART. 81 - MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DALLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo, vengono corrisposti alla S.A. i seguenti risarcimenti:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che la S.A. riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- 2) i costi di pubblicazione sui giornali e sulle Gazzette Ufficiali aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del S.A..

ART. 82 – DECADENZA

La S.A., indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della D.A. sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro della S.A. e dell'interesse pubblico.

ART. 83 - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per l'Ente appaltante si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A in caso di risoluzione del contratto per cause imputabili alla Impresa stessa, la S.A. si riserva la facoltà di incaricare alla gestione del servizio in oggetto la seconda IMPRESA in graduatoria, previa valutazione.

I danni economici derivanti saranno imputati all'I.A.

TITOLO XIII	CONTROVERSIE
--------------------	---------------------

ART. 84 - CONTROVERSIE

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente capitolato, competente e giudicante sarà il Foro di Siena.

TITOLO XIV	NORME FINALI
-------------------	---------------------

ART. 85 - INFORMATIVA L. 196/03

Il Comune di Montepulciano tratterà i dati forniti e le informazioni relative alla presente gara unicamente al fine di gestire il rapporto contrattuale, strumentale al perseguimento delle proprie finalità istituzionali ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

Il Comune di Montepulciano potrà comunicare alcuni dei dati in suo possesso a Pubbliche Autorità e all'Amministrazione finanziaria, per l'adempimento degli obblighi di legge. Tali Enti agiranno in qualità di distinti "Titolari" delle operazioni di trattamento.

Titolare del trattamento è Il Comune di Montepulciano – Piazza Grande, 1 – 53045 Montepulciano (SI).

Per l'esercizio dei diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/03, il titolare dei dati potrà rivolgersi in ogni momento al Titolare del trattamento per avere piena chiarezza sulle operazioni effettuate sui dati riferiti.

ART. 86 - RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DEI DATI

L'I.A. è tenuta all'osservanza di quanto stabilito dal D.lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". e s.m.i..

Il personale dipendente dell'I.A. dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio, in particolare si richiama la suddetta normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

ART. 87 - NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.

La S.A. a seguito dell'affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

ART. 88 – ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente capitolato e ne fanno parte integrante:

- ALLEGATO 1 – Indicazioni sui refettori, sull'utenza e sulle quantità
- ALLEGATO 2 - Menu
- ALLEGATO 3 - Grammature e qualità delle derrate alimentari
- ALLEGATO 4 - Elenco delle attrezzature lasciate in dotazione
- ALLEGATO 5 – Prospetto spese per utenze

ALLEGATO 1.1

INDICAZIONI SUI LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E LE QUANTITA' STIMATE.

Premesso che:

- le programmazioni didattiche cambiano ogni anno e che ci vengono presentate solo all'inizio di ogni anno scolastico;
- che tutte le informazioni del presente capitolato sono relative all'anno solare 2015, salvo gli aggiornamenti numerici relativi ai refettori da servire per l' A.S. 2015/2016;
- che il servizio di mensa non è obbligatorio né per le scuole, né per il servizio sociale, né per i dipendenti comunali o di altri enti convenzionati, e che quindi, gli alunni iscritti alle scuole di ogni ordine e grado, e gli anziani e/o indigenti ammessi al servizio e l'utenza tutta, sono di fatto potenziali fruitori;
- che gli anziani serviti possono rinunciare al servizio sia per assenze prolungate, sia definitivamente qualora non lo ritengano più necessario.
- che la presenza di gruppi culturali ha significative variazioni da un anno all'altro e che le richieste sono spesso estemporanee

RESTA INTESO che tutte le informazioni e i dati riportati nel presente allegato, non garantiscono la fornitura che se ne potrebbe dedurre; le informazioni sul numero dei pasti, sui fruitori, sulle date di inizio del servizio di mensa non sono vincolanti per l'Amministrazione Comunale e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente richiesti e serviti. la Ditta aggiudicataria dovrà:

- d) mantenere il servizio anche per forniture minori, senza pretese di sovrapprezzi o risarcimenti forfetari.
- e) fornire il servizio anche per refettori che si dovessero attivare nel corso di validità del contratto.
- f) fornire pasti ai soggetti che verranno segnalati dal Servizio Sociale, nel corso di validità del contratto, anche se il domicilio di quest'ultimi fosse ubicato in zone non servite alla data di stesura del presente capitolato.

PLESSI SCOLASTICI	N° POTENZIALI FRUITORI	GIORNI MENSA				
		lun.	mart.	merc.	giov.	ven.
Materna Capoluogo	70	X	X	X	X	X
Materna S. Albino	43	X	X	X	X	X
Materna Acquaviva	40	X	X	X	X	X
Materna Abbadia	30	X	X	X	X	X
Materna Stazione	36	X	X	X	X	X
Elem. Montepulciano	107		X		X	
Elem. S.Albino	101	X	X	X	X	X
Elem. Acquaviva	70	X	X	X	X	X
Media Acquaviva	35	X		X		
Media Stazione	33		X			X
Media Montepulciano (*)	36	X	X	X	X	X
	601					
Materna Paritaria Privata (**) Mont. Stazione	24	X	X	X	X	X

ALLEGATO 1.2

Refettori Scolastici SERVITI ▼	Indirizzo	orario indicativo cons. pasto
Materna Statale Montepulciano	Viale 1° Maggio c/o refet. centralizzato	12,45-13,15
Materna Statale S.Albino	Via degli Ulivi, 1 – S.Albino	12,45-13,15
Materna Statale Abbadia	Via della Resistenza – Abbadia	12,45-13,15
Materna Statale Stazione	Via Como, 3 – Montepulciano Stazione	12,30-13,00
Materna Privata Sacro Cuore (**)	Via Catania, 2 - Montepulciano Stazione	12,30-13,00
Materna Statale Acquaviva	Via Virgilio, 1 – Acquaviva	12,45-13,15
Elementare T.P. S.Albino	Via delle Mimose, 21 – S.Albino	12,25-13,00
Media Statale Montepulciano	Via Bernabei, 26 – Montepulciano	13,15-13,45
Media Statale Stazione	Via Roma, 6 – Montepulciano Stazione	13,15-13,45
Media Statale Acquaviva	Via Virgilio, 1 – Acquaviva	13,15-13,45

(**) NOTA: La scuola materna paritaria privata “Sacro Cuore” ha esclusivamente la consegna dei pasti in contenitori multiuso, come specificato nel capitolato, NON E' PREVISTO IL SERVIZIO PRESSO IL REFETTORIO SCOLASTICO.

Refettori Scolastici NON SERVITI ALLA DATA DEL PRESENTE APPALTO MA CHE POTREBBERO ATTIVARSI IN CORSO D'OPERA ▼	Indirizzo	Frequenza Settimanale n° pasti giorn. pres. orario indicativo cons. pasto
Materna Privata F.Fumi (*)	Piazza Santa Lucia – Montepulciano	0 0
Elementare Abbadia (*)	Via dello Sport	0 0
Elementare Stazione (*)	Via Bergamo, 10 – Montepulciano Stazione	0 0

(*) NOTA: I plessi così contrassegnati attualmente non attuano attività didattiche con rientri pomeridiani e quindi, pur disponendo di refettori, alla data odierna non fruiscono di mensa. Il servizio potrebbe essere però riattivato nei prossimi Anni Scolastici, su richiesta delle scuole per programmazioni didattiche diverse che prevedano il rientro pomeridiano.

Pasti a domicilio. Servizio erogato per tutto l'anno: 6 gg. alla settimana. Su richiesta fornitura pasto per giorni festivi con consegna il giorno pre-festivo	FRAZIONE DI RESIDENZA ▼	n°	Frequenz a Settiman.
	Montepulciano	9	6 gg.*
	Sant'Albino	2	6 gg.*
	Abbadia	1	6 gg.*
	Montepulciano Stazione	12	6 gg.*
	Valiano	4	6 gg.*
	Gracciano	1	6 gg.*
	Acquaviva	9	6 gg.*
	TOTALE	38	
ANZIANI E INDIGENTI	presenze annuali indicative	12000	

SERVIZIO PRE – POST SCUOLA

Di norma, gli anni scolastici precedenti venivano impegnati:

- ▶ 1 con partenza dal Deposito Comunale di Montepulciano
- n. 5 operatori di cui
- ▶ 4 con partenza dal deposito Comunale di Stazione

FASCE ORARIE INDICATIVE :

- Percorsi di andata mattino ▶ 7,30 / 8,30
 - Percorsi ritorno antimeridiano ▶ 13,00 / 14,00
 - Percorsi rientro pomeridiano ▶ 16,00 / 17,00
- (non il sabato)

Gli orari sono veramente molto approssimativi e “medi”, i quanto ogni scuolabus ha esigenze diverse ed ogni anno scolastico cambiano i carichi di lavoro

Allegato 2 - MENU

MONTEPULCIANO SCUOLE MATERNE/ELEMENTARI/MEDIE MENU' ESTIVO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I SETTIMANA	Pizza margherita Prosciutto crudo Insalata verde Frutta di stagione - Pane	Penne al pomodoro Pollo arrosto Pomodorini Gelato - Pane	Pici all'aglio Nasello in salsa verde Carote al limone Frutta di stagione - Pane	Riso con zucchine Arista al forno Patate prezzemolate Frutta di stagione - Pane	Fusilli all'olio Insalata di fagioli, tonno e pomodori Dolce - Pane
2 SETTIMANA	Maccheroni pomodoro fresco Mozzarella Pomodori Frutta di stagione - Pane	Fusilli al pesto Tacchino al forno Insalata mista Frutta di stagione - Pane	Ravioli al pomodoro Frittata Fagiolini Frutta di stagione - Pane	Passato di legumi Pollo arrosto Insalata Frutta di stagione - Pane	Penne al tonno Filetto di merluzzo gratinato Carote Gelato - Pane
3 SETTIMANA	Riso al pomodoro Polpette di merluzzo Lattuga Gelato - Pane	Pasta e ceci Frittata Carote al limone Frutta di stagione - Pane	Pici al pomodoro Hamburger Bieta all'olio Frutta di stagione - Pane	Pasta all'olio Arrosto di tacchino Fagiolini Frutta di stagione - Pane	Minestra di verdura Stracchino o ricotta Patate Lesse Frutta di stagione - Pane
4 SETTIMANA	Fusilli al burro Hamburger Piselli Frutta di stagione - Pane	Lasagne al pomodoro Prosciutto crudo Insalata mista Frutta di stagione - Pane	Passato con crostini Mozzarella Zucchine trifolate Gelato - Pane	Pennette all'olio Pollo arrosto Patate Frutta di stagione - Pane	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Insalata Frutta di stagione - Pane

MONTEPULCIANO SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI

MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Pici al Ragù Cotoletta di pollo Piselli Frutta di stagione - Pane	Sedani al pomodoro Roast- beef Finocchi in insalata Dolce - Pane	Riso all'olio Pollo arrosto Fagiolini Frutta di stagione - Pane	Lasagna al pomodoro Prosciutto cotto/crudo Insalata di carote Frutta di stagione - Pane	Minestra di lenticchie Hamburger Insalata Frutta di stagione- Pane
2 SETTIMANA	Fusilli al tonno Stracchino Fagiolini Dolce - Pane	Risotto alla parmigiana Tacchino arrosto Insalata di carote Frutta di stagione - Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto/crudo Insalata verde Frutta di stagione - Pane	Passato di verdura con crostini Pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione - Pane	Pennette al pomodoro Polpette di merluzzo Spinaci all'olio Frutta di stagione - Pane
3 SETTIMANA	Fusilli all'olio Polpette al pomodoro Carote all'agro Frutta di stagione - Pane	Sedani all'olio Merluzzo al pomodoro Cavolfiore all'olio Dolce - Pane	Minestra di ceci Fettina ai ferri Insalata mista Frutta di stagione - Pane	Riso allo zafferano Arista Spinaci Frutta di stagione - Pane	Pici all'aglio Mozzarella Purea di patate Frutta di stagione - Pane
4 SETTIMANA	Pennette al ragù Frittata Piselli Frutta di stagione - Pane	Tortelli al pomodoro Arista al forno Bieta all'olio Frutta di stagione - Pane	Minestra di verdure Tacchino arrosto Patate all'olio Dolce - Pane	Risotto burro e parmigiano Polpette di pesce Carote Frutta di stagione - Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto/crudo Insalata verde Frutta di stagione - Pane

COMUNE DI MONTEPULCIANO

PROCEDURA APERTA PER APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA , MENSA PER GRUPPI CULTURALI, DI STUDIO, RICERCA , LAVORO E SPORTIVI, PER CENTRI ESTIVI, PASTI A DOMICILIO UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE – SERVIZIO PRE –POST SCUOLA – DAL 13/04/2017 AL 31 AGOSTO 2020 – C.I.G.....

5 SETTIMANA	Sedani prosciutto e piselli Bastoncini di merluzzo Cavolo Frutta di stagione - Pane	Minestra di fagioli Frittata arrotolata prosciutto e formaggio Insalata Dolce - Pane	Riso al pomodoro Bocconcini di pollo Tris di verdure Frutta di stagione- Pane	Pennette all'olio Roast- beef Bieta Frutta di stagione- Pane	Lasagna al pomodoro Stracchino Finocchi Frutta di stagione - Pane
----------------	--	--	--	---	--

MONTEPULCIANO SCUOLE MEDIE CAPOLUOGO

MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Pici al Ragù' Cotoletta di pollo Piselli Frutta di stagione - Pane	Sedani al pomodoro Roast- beef Finocchi in insalata Dolce - Pane	Riso all'olio Pollo arrosto Fagiolini Frutta di stagione - Pane	Lasagna al pomodoro Prosciutto cotto/crudo Insalata di carote Frutta di stagione - Pane	Pasta all'olio Hamburger Insalata Frutta di stagione- Pane
2 SETTIMANA	Fusilli al tonno Stracchino Fagiolini Dolce - Pane	Risotto alla parmigiana Tacchino arrosto Insalata di carote Frutta di stagione - Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto/crudo Insalata verde Frutta di stagione - Pane	Passato di verdura con crostini Pollo arrosto Patate arrosto Frutta di stagione - Pane	Pennette al pomodoro Polpette di merluzzo Spinaci all'olio Frutta di stagione - Pane
3 SETTIMANA	Fusilli all'olio Polpette al pomodoro Carote all'agro Frutta di stagione - Pane	Sedani all'olio Merluzzo al pomodoro Cavolfiore all'olio Dolce - Pane	Pasta al pomodoro Fettina ai ferri Insalata mista Frutta di stagione - Pane	Riso allo zafferano Arista Spinaci Frutta di stagione - Pane	Pici all'aglio Mozzarella Purea di patate Frutta di stagione - Pane
4 SETTIMANA	Pennette al ragu' Frittata Piselli Frutta di stagione -	Tortelli al pomodoro Arista al forno Bieta all'olio Frutta di stagione - Pane	Pasta all'olio Tacchino arrosto Patate all'olio Dolce - Pane	Risotto burro e parmigiano Polpette di pesce Carote Frutta di stagione - Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto/crudo Insalata verde Frutta di stagione - Pane

COMUNE DI MONTEPULCIANO

PROCEDURA APERTA PER APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA , MENSA PER GRUPPI CULTURALI, DI STUDIO, RICERCA , LAVORO E SPORTIVI, PER CENTRI ESTIVI, PASTI A DOMICILIO UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE – SERVIZIO PRE –POST SCUOLA – DAL 13/04/2017 AL 31 AGOSTO 2020 – C.I.G.....

5 SETIMANA	Pane Sedani prosciutto e piselli Bastoncini di merluzzo Cavolo Frutta di stagione - Pane	Minestra di fagioli Frittata arrotolata prosciutto e formaggio Insalata Dolce - Pane	Riso al pomodoro Bocconcini di pollo Tris di verdure Frutta di stagione- Pane	Pennette all'olio Roast- beef Bieta Frutta di stagione- Pane	Lasagna al pomodoro Stracchino Finocchi Frutta di stagione - Pane
------------	---	---	--	---	--

sottoscrizione per accettazione

	LUNEDI' E MARTEDI'	GIOVEDI' E VENERDI'
1 SETTIMANA	Pici al Ragu' Cotoletta di pollo Piselli Frutta di stagione - Pane	Lasagna al pomodoro Prosciutto cotto/crudo Insalata di carote Frutta di stagione - Pane
2 SETTIMANA	Fusilli al tonno Stracchino Fagiolini Dolce - Pane	Pizza Margherita Prosciutto cotto/crudo Insalata verde Frutta di stagione - Pane
3 SETTIMANA	Fusillii all'olio Polpette al pomodoro Carote all'agro Frutta di stagione - Pane	Pici all'aglione Mozzarella Purea di patate Frutta di stagione - Pane
4 SETTIMANA	Tortelli al pomodoro Arista al forno Bieta all'olio Frutta di stagione - Pane	Pasta al pomodoro Tacchino arrosto Patate all'olio Dolce - Pane
5 SETTIMANA	Sedani prosciutto e piselli Bastoncini di merluzzo Cavolo Frutta di stagione - Pane	Pennette all'olio Roast- beef Bieta Frutta di stagione- Pane

Allegato '3.A'

ALLEGATO 3.A : Grammature per alunni fruitori di mensa scolastica

Di seguito si elencano le grammature che devono essere seguite nella preparazione delle pietanze (da intendersi a crudo ed al netto degli scarti)

Ingrediente	grammature		
	I Materne	Elementari	Medie
riso o pasta asciutti	50	70	80
riso o pasta per minestre	30	40	50
Pasta all'uovo secca per lasagne	50	70	80
Gnocchi di patate	150	200	230
Crostini di pane per primo piatto	30	40	50
Ravioli di ricotta e spinaci o di prosciutto	120	130	150
orzo, farro	30	35	40
Tortellini	60	70	80
Pane comune non salato	50	60	60
Pizza	100	150	200
verdura cruda per contorno	100	130	150
verdura cotta per contorno	100	130	150
Patate per purè e per contorno	130 pari a n. 1 media	150 pari a n. 1 media	200 pari a n. 1 grande
Carne per ragù per lasagne	30	40	40
legumi secchi	30	40	40
legumi freschi	100	110	120
legumi per primo piatto	20	30	30
coniglio magro, maiale magro, pollo intero, pollo petto, pollo coscia, vitellone magro, tacchino	80	90	120
Pesto	10	20	20
Prosciutto cotto magro, prosciutto crudo magro	50	60	80
uovo per frittata	60 (n.1)	60 (n.1)	90 (n.1 e ½)
sogliola, merluzzo, halibut, palombo, bastoncini	100	120	170
emmental, parmigiano, fontina, pecorino, caciotta	40	50	60
mozzarella, stracchino, ricotta per primo piatto	10	20	20
mozzarella, stracchino, ricotta, caciotta	60	70	80
Frutta fresca di stagione	100	120	150
crostata o gelato	80	90	100
olio extravergine d'oliva per condimento	10	15	15

Allegato '3.B'

ALLEGATO 3.B: Grammature per anziani e adulti fruitori del servizio di mensa

Di seguito si elencano le grammature che devono essere seguite nella preparazione delle pietanze (da intendersi a crudo ed al netto degli scarti)

Ingrediente		grammature adulti		
riso o pasta			80	
gnocchi di patate			220	
pane			80	
carne			120	
pesce			150	
formaggio			80	
prosciutto			60	
verdura cruda			150	
verdura cotta			200	
patate lesse			230	
pomodori in insalata			150	
frutta			200	
olio			15	
grana			80	
parmigiano per 1° piatto			10	
Yogurt (a porzione)			125	
gelato (a porzione)			125	
budino (a porzione)			125	

Allegato '3.C'

LA QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI IMPIEGATE

Scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono tutte richiamate, sia relativamente alla normativa ed alle regolamentazioni vigenti, sia per quelle che dovessero entrare in vigore in corso di esecuzione del servizio .

1) - PRODOTTI BIOLOGICI

Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati, per due volte a settimana, i seguenti prodotti alimentari, appositamente certificati, provenienti da agricoltura biologica, ai sensi di quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007:

- **Frutta**
- **Pane**

Tutti i prodotti biologici aggiuntivi, offerti dall'I.A., in sede di gara devono comunque corrispondere alle caratteristiche di seguito specificate.

Con il termine “prodotto biologico” si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e successive modificazioni. Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti

2) - OGM FREE

Tutte le derrate alimentari impiegate e consegnate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

In riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>.

L' I.A. dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta <non contiene OGM> o <OGM FREE> o con certificazione attestante tale assenza.

3) - PRODOTTI DOP E IGP

Nella eventualità di utilizzo di prodotti alimentari con il marchi DOP e IGP si specifica quanto segue:

i marchi DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) sono prodotti che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg CE n. 510/2006.

I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

4) - CARNI

- Le carni bovine fresche refrigerate devono provenire da allevamenti nazionali conformi alla normativa CE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Deve essere conforme alle seguenti normative: D lgs 507/1999, DM 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – in vigore dal 1/01/2002) e deve inoltre provenire da animali

assoggettati ad etichettatura volontaria (Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000) in modo da garantirne la rintracciabilità

- Le carni avicunicole (di pollo, tacchino) devono essere di 1^a qualità e provenienza Nazionale, in conformità all'Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e succ. mod. e alla circolare n. 2261/2005 (etichettatura delle carni avicole per determinare la tracciabilità)

5)- TRACCIABILITA' ALIMENTARE

Al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture alimentari, l'I.A. ha l'obbligo di:

- a) applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola: certificazione di provenienza o di produzione)
- b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione
- c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

6) - PACCHETTO IGIENE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

7) - ACQUA POTABILE

Qualora nell'ambito del servizio di refezione scolastica l'A.C. prevedesse l'impiego di acqua proveniente dall'acquedotto, durante il pasto, con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi all'utilizzo di acqua potabile, si specifica che : l'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.lgs 31/2001; l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'Azienda USL. L'A.C.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.L.gs. n° 109 del 27.01.1992 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (*);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);

- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

Il D.lgs 08.02.2006 prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

(*) Si raccomanda che la “vita residua” del prodotto, al momento dell’acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

1° PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane fresco

È denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito regolare aggiunta di sale comune in pezzature di 25 g e di 40-50 g. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dal DPR 287/2001 per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato “in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici.

Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale.

Pizza Margherita

Prodotta con farina di tipo “0”, a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina “0”, mozzarella di latte vaccino senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento ne fessurazioni o scalfitture;
- il trasporto ai terminali è a carico della Ditta appaltatrice che la preleverà cotta direttamente dal forno di produzione; le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.
- per la preparazione presso il centro di cottura per i pasti veicolati potrà essere utilizzata una base semilavorata per pizza;

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

3° PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

La pasta viene utilizzata per la Ristorazione Scolastica in legame trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuoci pasta automatici di grande portata ed il trasporto in contenitori termici in acciaio inox.

Il tempo di sosta per effetto delle operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti.

Per ogni tipo di pasta si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve venire utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:

- tempo di cottura;
- resa, cioè aumento in peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);
- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
- capacità di trattenere i condimenti.

2) caratterizzazione merceologica delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:

- disfacimento residuo per effetto della sosta;
- consistenza dopo il tempo di sosta.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del Reg. CE 1935/2004, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti nè di insudiciamenti.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- crepe o rotture;
- punti bianchi, punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un

quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. L'etichettatura deve essere ai sensi dei D.Lgs. n° 109/1992 e n° 77/1993.

Paste ripiene:

Tortellini di carne, tortellini al prosciutto, ravioli ricotta e spinaci.

Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche :

- carne bovina e suina per i tortellini di carne (min. 50% sul ripieno);
- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno) ;
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (min. 47% sul ripieno).

I tortellini di carne devono prestarsi ad essere consumati sia asciutti che in brodo, il formato deve quindi essere intermedio.

Il prodotto deve essere esente da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice, il bollo CEE per i prodotti a base di carne. L'etichettatura deve essere ai sensi dei d. lgs. n° 109/1993 e n° 77/1993.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a **+4°C per il prodotto refrigerato eventualmente confezionato in atmosfera modificata.**

4° CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

• <i>umidità:</i>	14.50%
• <i>Aw</i>	non superiore a 0.80-0.85
• <i>ceneri:</i>	0.50% su s.s.
• <i>glutine secco:</i>	7%
• <i>conservanti:</i>	assenti
• <i>frammenti di insetti:</i>	assenti
• <i>peli di roditori:</i>	assenti
• <i>frammenti metallici:</i>	assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 4 del DPR 187/2001.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla).

Riso

Il riso deve essere identificato dalla denominazione commerciale "Ribe" o "Baldo".

Per i pasti veicolati dovrà essere impiegato: "Riso Parboiled", in quanto tale prodotto è in grado di resistere alla cottura conservando le sue proprietà originarie.

- Deve essere fresco di pila, secco sulla buona media dell'annata.

- Essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1^a qualità.
- Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.
- Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve:

- avere nè punteggiature, nè perforazioni, nè avere odore di muffa nè altri odori sgradevoli.
- avere un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura,

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture ed essere conformi al Reg. CE 1935/2004 ; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Orzo perlato

Per eventuali usi alternativi al riso e alla pasta.

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, il prodotto essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non deve presentare nè insudiciamento esterno nè rotture ed essere conformi al Reg. CE 1935/2004; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

5° LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del conformi al D.P.R. n° 54/97, in quanto applicabile ai regolamenti CE 852, 853, 854 del 2004.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n°54/97.
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto.
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n° 54/97 in quanto applicabile ai regolamenti CE 852, 853, 854 del 2004.
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

Caratteristiche chimico fisiche:	Limite
peso specifico a 20°C	non inferiore a 1028
grasso	inferiore a 3.25%
residuo secco magro	non inferiore a 8.50%
indice crioscopico	inferiore o uguale a -0.520°C
prova della fosfatasi	negativa
prova della perossidasi	positiva
acidità	inferiore a 1.8%
antibiotici	non rilevabili

Il latte pastorizzato deve rispettare le caratteristiche microbiologiche previste dall'allegato 1 del Reg. CE n. 2073/2005.

Il latte sterilizzato e il latte UHT devono risultare conformi alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni: Tenore di germi aerobi mesofili a 30°C: uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0.1 ml.

In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

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

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero.

Per le preparazioni culinarie è invece consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.

Yogurt alla frutta e magro e yogurt intero

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato; fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

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

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti, legge n° 994 del 9/5/29 e successive modifiche.

Caratteristiche microbiologiche conformi al l'allegato 1 del Reg. CE 2073/2005.

Si richiedono le composizioni bromatologiche inerenti i prodotti e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il".

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità

alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni: rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sulla G.U. n° 57 del 30.08.1990.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, ne colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; ne essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

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

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

Caratteristiche: tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, D.P.R. 30.10.1955 n° 1269.

Qualora non specificato per le singole tipologie, i requisiti microbiologici osservati devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. CE 2073/2005 ed al Reg. 1935/2004.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Asiago (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 1996 e Reg. CE 1200 del 2007), peso medio della forma Kg 12. L'azienda offerente indichi la zona di produzione, la percentuale di grasso sulla sostanza secca e sul tal quale. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Taleggio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 1996), molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Emmentaler (DOP)

Caratteristiche:

- prodotto di puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;

- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico; l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione.

Montasio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine (Reg. CE 1107 del 1996), grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Grana padano da tavola (DOP)

Prodotto confezionato in quarti sottovuoto ai sensi del (Reg. CE 1107 del 1996).

Grana padano stagionato 18 mesi, di forma non inferiore a Kg 24, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm, grasso sulla sostanza secca minimo 32%, coefficiente di maturazione compreso tra 0.25 e 0.45. Deve rispondere ai requisiti di cui della L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 667 del 5 agosto 1955, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955 e D.M. del 23 aprile 1957. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il Grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide.

All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 10^2 UFC/g, nè muffe superiori a 10^2 UFC/g. Si richiede la percentuale di grasso sul secco e sul tale quale. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Parmigiano Reggiano (DOP)

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

La composizione chimica del formaggio Reggiano deve essere la seguente:

• acqua:	non oltre il 30%;
• ceneri e sostanze volatili:	non oltre il 10% secco;
• sostanze azotate:	non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
• coefficiente di maturazione:	compreso fra 0.25 e 0.45.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Fontina (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (DM 7/12/1999). Formaggio grasso a pasta semi cotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche;
- il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della latto albumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

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

Si richiede che la ricotta abbia:

un tenore di grasso s.t.q.	20% circa
un'umidità	non superiore a 60-65%
additivi conservativi	assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca

produzione.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Burro

Il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato.

Deve essere fornito in confezioni da 1 Kg.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne presentare alterazione di colore sulla superficie.

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi. Requisiti compositivi:

• sostanza grassa:	non inferiore all'82%;
• umidità:	non superiore al 16%;
• agente di conservazione consentito:	sale comune.

Caratteristiche chimiche:

• acidità in acido oleico:	inferiore a 0.5%;
• numero di perossidi:	inferiore a 1.5;
• reazione di Kreiss:	negativa;
• grado rifrattometrico:	44-48;
• pH:	4.5-6.0.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)

Confezioni in tetra Brik asettico da 500 mL o da 200 mL.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Gelato in vaschetta monouso o in coppetta

Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a lt. 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno a g 50.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta o di ortaggi, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.

La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone.

Il prodotto offerto deve essere corredato di analisi bromatologica e di certificato analitico recente in

cui siano descritte le cariche batteriche presenti nel prodotto.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -10°C).

6° CARNI

Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Le carni di vitellone devono provenire da allevamenti nazionali conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni).

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962 D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.L. n° 286 del 18 aprile 1994, succ. modifiche DM 23.11.1995, DL 542/1996, DL 130/1997 L. 228/1997, L. 448/98, DL 542/96, deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Deve essere conforme alle seguenti normative: D lgs 507/1999, DM 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – in vigore dal 1/01/2002) e deve inoltre provenire da animali assoggettati ad etichettatura volontaria (Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000) in modo da garantirne la rintracciabilità. Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità Bollo CEE ai sensi del D.Lgs 286/94 (la dichiarazione del riconoscimento costituisce parte integrante dell'offerta); e Regolamenti Ce n. 852, 854, 882 del 2004;
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CE).

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Regolamento Ce n. 2073/2005.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ed autorizzati e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di +4°C.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).
- certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è ai sensi della L. n° 4 del 3 febbraio 1961 e dei successivi Decreti Ministeriali applicativi della direttiva CEE concernenti il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

Carni suine fresche refrigerate.

Il prodotto deve provenire da stabilimento in possesso di riconoscimento di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n° 283 del 30 aprile 1962, dal Ministero della Sanità Bollo CEE ai sensi del D.Lgs 286/94, succ. modifiche DM 23.11.1995, DL 542/1996, DL 130/1997 L. 228/1997, L. 448/98, DL 542/96, D lgs 507/1999, DM 30.08.2000, D.L. 27 gennaio 1992, n° 109 e n° 118; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento);
- essere specificata la provenienza;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. n. 2073/2005.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione; la carne deve essere mantenuta per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di +4°C.

Il confezionamento della stessa deve essere effettuato sottovuoto, utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, la riproduzione del bollo sanitario CE "M" e "S" ed il peso netto.

Tipologia dei tagli:

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati "carrè disossato", lonza e fesetta. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni avicunicole fresche refrigerate

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli.

Il prodotto, pollame e conigli, deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n° 495 del 10/12/97, D.L. n° 109 e n° 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti a terra nazionali;

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni, su mezzi autorizzati e ed idonei e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di + 3°C

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE o del laboratorio di sezionamento "S", la denominazione della specie dei tagli e della classe di appartenenza (Reg. CE n. 1538/1991) ed il peso netto.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie su mezzi autorizzati e ed idonei e mantenuti per tutta la durata del trasporto ad una temperatura di + 3°C

Polli in busto

Polli di allevamenti industriali, allevati a terra, di prima qualità (1^a/A) del peso di g 1.000/1.100, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 1/2 cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente e cioè non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e di quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, preferibilmente di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surge-congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle

e sterno con peso medio commerciale di g 230-250 a porzione.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.

La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sovra cosce) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

Coniglio

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n° 559 del 30 dicembre 1992, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate,

- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse;
- il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

Tipologia

Cosce posteriori di coniglio sottovuoto: il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

Caratteristiche della confezione:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.L. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

7° SALUMI

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione comunitaria preferibilmente nazionale, con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento latte bacillare.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

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

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a +2/+6°C.

Si richiede che venga specificato:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Prosciutto crudo di Parma (DOP)

Prodotto a denominazione d'origine, controllata da apposito consorzio. Prosciutto ottenuto da

coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso non inferiore a 7 Kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 Kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP)

Prodotto a denominazione d'origine, ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 9.5 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 9 mesi dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. E' escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP)

Prodotto a denominazione d'origine protetta (DM 5.04.1991), prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 628 del 4 novembre 1981:

- le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione;
- la forma naturale semipressata, con o senza piedino;
- la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo;
- stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura;
- il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 Kg circa;
- fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a 7 Kg;
- il colore tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante;
- la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

8 UOVA

Uova pastorizzate

Per le preparazioni culinarie è consentito l'uso di uova pastorizzate.

In confezioni da lt. 1 (es. tetrapak), il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4°C per le uova refrigerate ed alla temperatura di -18°C per le uova surgelate. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale e devono soddisfare le prescrizioni di cui al D.lgs 65/93 in quanto applicabili al Reg. n.

1935/2004.

La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 3 gg da quello della data di confezionamento.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

9° PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che:

- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei muniti di protezione coibente. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Prodotti della pesca surgelati:

- Il prodotto di provenienza nazionale od estera, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, in particolare quelli indicati nel D.lgs. 524/1995 in quanto applicabili ai Reg. Ce n. 852, 853, 854, 882 del 2004.
- Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione,
- Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco. Per le specie ittiche elencate in allegato A, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello riportato in allegato B al decreto ministeriale 14 dicembre 1971.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Tipologia:

Filetti di halibut - Filetti di merluzzo - Filetti di platessa o sogliola - Filetti di nasello - Filetti di pesce persico - Filetti di spinarolo in tranci - Pesce Spada in tranci - Seppie - tonno intero o a tranci seppie - calamari - gamberetti - bastoncini e polpettine precotte di merluzzo - coda di rana pescatrice.

I veicoli di trasporto devono essere autorizzati al trasporto di prodotti ittici surgelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista di inferiore o uguale a -18°C per tutta la durata del trasporto.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dal DM 19.05.2000 e successive modifiche. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, (Decreto n° 250/98).

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 109/92).

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

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

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

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

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

Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrosi" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Fagioli borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i

bacelli.

Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci, biette e coste

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

Preparato per minestrone

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Non devono essere presenti nè coloranti nè conservanti. Valgono le stesse considerazioni espresse per la categoria "Prodotti orticoli surgelati". Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori 2 minuti di ultimatura.

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

I limiti microbiologici devono essere conformi all'allegato 1 del Reg. Ce n. 2073/2005.

Il prodotto offerto deve essere accompagnato da analisi microbiologica recente attendente che le cariche sono nei limiti sopra riportati. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non

superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Pasta per lasagne – pasta per canelloni

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

Pasta sfoglia

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

10° ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n° 283 e successivi aggiornamenti. Per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo si faccia riferimento al D.M. 18 /2/84 e D.M. n°405 del 13/7/95.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e i 5 Kg. D.P.R. n°327/80 art.67.

Pomodori pelati

I pomodori utilizzati devono essere di qualità superiore, con caratteristiche previste dal D.P.R. 428/75 art. 2, con peso sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e residuo secco inferiore al 4,5%.

11° AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

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

Aceto di mele

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4.5-5.0%).

Olio di oliva extra vergine

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

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

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

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sendi del D.M. del 18 febbraio 1984.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Sale marino grosso e fino integrali

Standard analitici richiesti (valori medi):

• <i>cloruro sodico NaCl:</i>	96.00%
• <i>cloruro di magnesio MgCl₂:</i>	0.11%
• <i>solfato di magnesio MgSO₄:</i>	0.01%
• <i>cloruro di potassio KCl:</i>	0.01%

La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici-chimici-ambientali.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

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

12° PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se tipo idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), per tanto gli ortaggi devono essere di 1ª categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poichè tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitaria in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITA'

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

ORTAGGI A RADICE

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali. Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- Carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;
- Carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

Barbabietola

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo.

E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- sino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%;
- sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%;
- da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

Aglio

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalogo

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul

prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm;
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

Zucca

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette
- zucca gialla libera da confezioni
- violina in cassette.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da

insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Tuberi e radici (patate e topinambur)

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;

- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbette, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'indivia di almeno 200 g.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) di provenienza biologica

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, etc.).

Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, etc.)

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

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) di provenienza biologica

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche fresche.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITA' (TUTTA)

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell' O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson, florina.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm.² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammatùrità. Il peso medio e compreso tra 145 e 175 g; il calbro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti dei calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Frutta secca

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Solo in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolato generale con norme e decreti della legislazione vigente.

13 BEVANDE E INFUSI

Acqua

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992. In contenitori a perdere da l. 0.5. Verranno accettate acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore a 15 mesi.

Tè deteinato di provenienza biologica

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Deve essere costituito da foglie ed essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.

Allegato '4'

ELENCO INDICATIVO ATTREZZATURE COMUNALI IN DOTAZIONE ALLA MENSA CENTRALIZZATA E LOCALI ANNESSI (CUCINA – MAGAZZINI - REFETTORIO E SERVIZI)

A momento del verbale di consegna dei locali e delle attrezzature verrà effettuata, in contraddittorio tra le parti, prima dell'avvio del servizio, la ricognizione delle attrezzature comunali in dotazione all'aggiudicatario, con specificato lo stato attuale delle attrezzature stesse.

Sarà cura dei concorrenti valutare le condizioni delle attrezzature che vengono eventualmente lasciate in comodato gratuito, durante il sopralluogo preliminare previsto dal Bando.

Tutto ciò che non è indicato non è di proprietà comunale.

ARTICOLO	Descrizione	Quantità	
Lavandino	Ceramica con erogazione acqua a pedale	1	
Acquaio	Acciaio inox Zanussi– cm. 280 X 70 X 85 – (2V) (2SG)	1	
Acquaio	Acciaio inox Zanussi – cm. 140 x 70 x 85 – 1 vasca	1	
Tavolo	Acciaio inox con 2 cassetti – Zanussi – cm. 214 X 70 X 85	3	
Tavolo	Acciaio inox con sportelli – Zanussi – 2 ante -	2	
Tavolo	Legno con piano formica – cassetto e apri-scatole annesso cm. 130X 82 X 82	1	
Tavolo	Legno con piano formica e cassetto cm. 104 X 71 X 83	1	
Cella Frigorifero	BOSTON – completa di ripiani – industriale cm. 180X120X 200	1	
Cella Frigorifero	Criocabin – cm. 180X120X200 con 2 vasche in polietilene	1	
Congelatore	IBERNA – Orizzontale – cm. 160X60X85	1	
Congelatore	Orizzontale – cm. 200X75X91	1	
Pensili	Acciaio inox - Zanussi – con sportelli cm. 100 X 60	3	
Pensile	Acciaio inox – Zanussi – con sportelli – cm. 120 X 40 x 66	1	
Acquaio	Acciaio inox – cm. 210 X 70 X 85 – 2 v – 1 SG.	1	
Scaffali	a giorno con ripiani – m. 300 X 250 X 40 (Locale E)	2	
Carrello	in ferro con piano in formica – cm. 100 X 50 X 100	1	
Carrello	in ferro con piano in formica – cm. 80 X 70 X 50	1	
Carrello	Acciaio inox – cm. 100 X 55 X 80	1	
Specchi	(c/o locali W.C.)	3	
Armadietti	Guardaroba – 3 posti cad.	2	
Bilancia	Omega – portata Kg. 15	1	
Pressatrice	per Hamburger	1	
Pelapatate	Macchina elettrica PUBLEX da Kg. 6	1	
Forno	convezione a gas da n. 20 griglie Zanussi	1	
Piastra	Zanussi 900 su supporto acciaio inox	1	
Piano di cottura	Zanussi 900 (su forno) 8 fuochi	1	
Forno	Zanussi (sotto piano di cottura a 8 fuochi)	1	
Cappa	Master da 3 elementi a 4 bocche cad. in acciaio inox	1	
Friggitrici	Zanussi 900 a gas – 1 vasca	2	

ALLEGATO 5 – SPESE PER UTENZE

SPESE PER UTENZE C/O MENSA CENTRALIZZATA

	2013	2014	2015
ENERGIA ELETTRICA	€ 6.456,17	€ 5.027,39	€ 4.997,71
TELEFONO	€ 502,00	€ 267,00	€ 271,38
GAS/METANO	€ 3.305,34	€ 4.416,29	€ 4.434,05
TOTALE	€ 10.263,51	€ 9.710,68	€ 9.703,14