



**CENTRALE DI COMMITTENZA  
ASMEL CONSORTILE Soc. Cons. a r.l.  
Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma  
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli  
P.Iva: 12236141003**

**COMUNE DI POLICORO**  
(Provincia di Matera)



**CAPITOLATO SPECIALE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER  
UTENZE SCOLASTICHE**

Anni scolastici  
**2014/15 - 2015/16 - 2016/17 - 2017/18 - 2018/19 – 2019/2020**

## PREMESSA

Il servizio di ristorazione scolastica, erogato da tempo dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 ed è riconosciuto dalla L.R. n. 21/1979 tra i servizi necessari al fine di garantire l'effettiva attuazione del diritto allo studio.

Il servizio ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA avente diritto, delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado interessate al tempo pieno, nonché al Centro Diurno H " Smile" di Policoro.

Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 " Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali " e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, il soggetto che andrà ad erogarlo dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

E' volontà dell'Amministrazione Comunale continuare a garantire a tutte le famiglie degli alunni, che ne abbiano necessità, la prosecuzione del servizio avvalendosi di soggetti esterni come fatto sinora: la gestione diretta da parte dell'Ente del servizio risulterebbe, infatti, troppo onerosa, anche perché si è convinti che l'affidamento in appalto sia la modalità più idonea, in quanto si avvale delle capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento di soggetti privati.

Le caratteristiche generali del servizio sono le seguenti:

- 1- preparazione e somministrazione pasti a tutti gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado il cui orario curricolare preveda lezioni pomeridiane;
- 2- ritiro giornaliero entro le ore 9.30 dei buoni- pasto il cui numero è da comunicare al centro di cottura;
- 3- somministrazione pasti anche agli insegnanti ed ai collaboratori scolastici aventi diritto in quanto tenuti ad espletare le mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto;
- 4- piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.

Il servizio verrà affidato per gli anni scolastici 2014/15, 2015/16, 2016/17, 2017/18 e 2018/19, 2019/2020, poiché è volontà dell'Amministrazione comunale intervenire a sostegno delle famiglie per tale periodo di tempo, considerato congruo ed adeguato.

La spesa come stimata è finanziata con mezzi propri di bilancio.

Per le tariffe si fa riferimento all'apposito Regolamento per il Servizio di refezione scolastica, approvato con delibera di C.C. n. 3 del 26/02/2014.

Ai sensi dall'art.26 del D.Lgs. 09/04/2008, n.81, come modificato dal D.Lgs.03/08/2009, n.106 non vi è obbligatorietà di redazione del DUVRI da parte della stazione appaltante, in quanto trattasi di mera fornitura presso le scuole di servizio mensa scolastica, ma si rende necessario ad avvenuta aggiudicazione:

- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori

(scambiandosi reciprocamente le informazioni con il datore di lavoro della ditta appaltatrice) con il coinvolgimento dei R.S.P.P. delle varie scuole oggetto dell'appalto per fornire, mediante informativa scritta, le informazioni relative ai rischi esistenti sui luoghi di lavoro.

#### **Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

**a-** Costituisce oggetto del presente Capitolato la fornitura e la somministrazione di pasti agli alunni e al personale docente e A.T.A. avente diritto poiché tenuti ad espletare mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto, nonché la fornitura di articoli complementari (posate, bicchieri, tovaglietta e tovagliolini di carta e acqua), nei plessi delle scuole statali dell'Infanzia (ivi comprese le sezioni sperimentali "Primavera"), Primarie e Secondarie di 1° grado ubicate nel Comune di Policoro, come di seguito specificate:

- a) scuola dell'Infanzia di via Monte Rosa;
- b) scuola dell'Infanzia di via Dante;
- c) scuola dell'Infanzia di via Umbria;
- d) scuola dell'Infanzia di via Puglia;
- e) scuola Primaria di via Puglia;
- f) scuola Primaria di corso Pandosia;
- g) scuola Secondaria di 1° grado di via Allende,
- h) Centro diurno per disabili "Smile"

In particolare viene richiesto:

- il centro di produzione pasti messo a disposizione dall'Affidatario;
  - la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti,
  - il trasporto;
  - la raccolta giornaliera dei buoni-pasto;
  - la pulizia e il riassetto dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dal Comune all'Affidatario;
  - la fornitura di piatti, posate, bicchieri e tovagliati monouso (a perdere) e quant'altro necessita per l'espletamento del servizio giornaliero;
  - la fornitura di carrelli, contenitori scaldavivande, pentole e quant'altro necessario alla preparazione, trasporto e somministrazione del pasto;
  - la pulizia e l'apparecchiatura dei tavoli;
  - la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, docenti e personale ATA aventi diritto, in quanto impegnati nelle attività pomeridiane;
  - il lavaggio presso le cucine scolastiche di quanto utilizzato per il servizio;
  - la fornitura di materiali e prodotti di pulizia per l'igiene locale, stoviglie ecc;
  - il ritiro, a fine pranzo, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi,
  - la rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio;
  - lo smaltimento di tutti i rifiuti di cui sopra, secondo le vigenti leggi;
  - la pulizia e il riordino dei tavoli dopo i pasti;
  - pulizia dei pavimenti del refettorio.
- b)** Il numero medio indicativo dei pasti da somministrare al giorno è di circa **600**. Detto quantitativo ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione in quanto il medesimo sarà stabilito in base alle effettive presenze degli utenti. Il valore dei pasti forniti ad alunni non in possesso del buono-pasto sarà addebitato alla Ditta. Sarà a cura del Comune comunicare alla Ditta il numero del personale scolastico avente diritto al pranzo, distinto per plessi.
- c)** Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

- d) L'aumento o la diminuzione del numero dei pasti erogati non sarà motivo di revisione del prezzo di cui all'offerta economica.
- e) La prenotazione dei pasti avverrà a cura dell'Affidataria i cui incaricati provvederanno quotidianamente, in ogni plesso scolastico, a ritirare i buoni-pasto e a rilevare le diete speciali.
- f) In assenza di arredi, la ditta affidataria è tenuta, altresì, a dotare di arredi semplici ed a norma (tavoli, sedie e armadietti per il personale), gli spazi delle scuole adibiti a refettorio ed al confezionamento e distribuzione dei pasti.

#### ***RISTORAZIONE PER IL CENTRO DIURNO H ( SMILE )***

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti, nell'allestimento dei tavoli e del refettorio, nella somministrazione dei pasti, nella sparcchiatura, nel lavaggio delle stoviglie e nel riassetto dei tavoli. Si effettua dal lunedì al venerdì di ogni settimana da ottobre a giugno. E' fatta comunque salva la possibilità di ampliare/restringere il periodo in relazione alle esigenze degli utenti. Il numero effettivo dei pasti giornalieri corrisponderà al numero dei buoni-pasto che l'incaricato della ditta affidataria ritirerà ogni mattina.

I pasti dovranno essere prodotti nel rispetto delle modalità previste per la ristorazione scolastica.

#### ***RISTORAZIONE PER EVENTUALI ALTRE UTENZE***

E' facoltà del Comune autorizzare la ditta affidataria a produrre pasti per eventuali ulteriori utenze, concordando modalità, oneri e tempi del servizio.

#### ***COMPOSIZIONE PASTI***

Il pasto giornaliero, per gli utenti della ristorazione scolastica e del Centro Diurno per disabili "Smile", comprende:

- 1° piatto
- 2° piatto
- contorno;
- pane;
- acqua;
- frutta o yogurt o gelato o dolce;

La quantità alimentare giornaliera non deve essere rigorosamente assunta quotidianamente ma rappresenta la media dei consumi di un certo periodo di tempo che può essere articolato indicativamente su base settimanale, così come gli apporti ottimali del complesso dei singoli nutrienti (ad esempio calcio e ferro) non devono essere obbligatoriamente presenti in ogni singolo pasto.

I nutrizionisti sono concordi nell'affermare che una dieta variata risulta ottimale sia per lo sviluppo psicofisico del bambino sia perché in questo modo si garantisce anche l'apporto dei micronutrienti.

Il servizio viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, nonché dalla normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare quale, a titolo esemplificativo, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010; il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

## **Art. 2 – CARATTERE DEL SERVIZIO**

1. I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere interrotti o sospesi se non per comprovate cause di forza maggiore.
2. Il servizio reso si considera servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 " *Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, l’Affidataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.
3. Nel caso di sciopero programmato del personale scolastico, l’espletamento o meno del servizio di refezione dovrà essere comunicato all’Affidataria entro le ore 13:00 del giorno antecedente quello di fornitura dei pasti.
4. Nel caso di sciopero non programmato del personale scolastico l’Affidataria dovrà essere preavvisata dall’Ente entro e non oltre le ore 9:00 dello stesso giorno della fornitura.  
Per sciopero del personale dell’Affidataria, la stessa dovrà darne comunicazione all’Ente con preavviso di almeno 24 ore. In tal caso la Ditta dovrà essere in grado di fornire agli utenti un pasto a sacco (es. panino farcito con formaggio e/o affettati) il cui corrispettivo sarà concordato di volta in volta con il Dirigente del Settore.

## **Art. 3 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO**

1. Le date di inizio e termine del servizio saranno comunicate dall’Amministrazione comunale almeno 7 (sette) giorni prima. A puro titolo di riferimento, il periodo di espletamento del servizio è 01 ottobre – 31 maggio per ogni anno scolastico.
2. Il servizio sarà espletato dal lunedì al venerdì con esclusione dei giorni festivi infrasettimanali, ed eventuali altri giorni per i quali sarà data comunicazione almeno 24 ore prima.  
Tali date potranno essere anticipate o posticipate, a insindacabile giudizio del Comune.
3. La ditta affidataria è obbligata a fornire , in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti per diete speciali, secondo le modalità stabilite nel successivo art. 11.
4. Per le grammature si farà riferimento ai menù ordinari giornalieri.
5. In caso di indisponibilità di prodotti la Ditta può modificare il menù giornaliero, dandone tempestiva comunicazione al servizio comunale.
6. L’Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni qualitative dei generi alimentari, dei menù, delle tabelle dietetiche e relative grammature, senza peraltro che ciò comporti modifiche al costo- pasto accordato, compatibilmente con la natura del servizio e dell’offerta.
7. I pasti devono essere preparati dalla ditta affidataria nel proprio centro di produzione pasti, e quindi, a cura e spese della ditta stessa, trasferiti presso le sedi elencate nell’art. 1, con mezzi idonei conformi alle disposizioni di legge.
8. I pasti, trasportati in contenitori multirazioni sigillati ermeticamente per la fase di trasporto, dovranno essere scodellati nei piatti ai singoli utenti.
9. La ditta dovrà provvedere a disporre in proprio controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e dovrà avvalersi di fornitori in grado di poter offrire sufficienti garanzie sulla genuinità e salubrità delle materie prime.
10. La ditta affidataria deve acquisire da fornitori e trasmettere alla stazione appaltante le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. I prodotti di cui all’art.59 della legge 488/99 devono possedere il marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE” . Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura Biologica certificati ai sensi del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i.  
Qualora la stazione appaltante lo richieda:
  - dovrà essere dimostrato in qualsiasi momento, attraverso idonea certificazione, che i quantitativi di prodotti biologici consumati nel mese di riferimento provengono tutti da culture biologiche;

- il costo sostenuto, dimostrato attraverso documento fiscale (fattura) per i prodotti biologici – Igp-Dop acquistati per il servizio di refezione scolastica del Comune di Policoro.
11. La Ditta affidataria deve garantire la presenza di un numero adeguato di cuochi, del necessario personale di cucina e di servizio nel Centro Produzione Pasti, del personale utile al trasporto dei pasti e di quello necessario per la somministrazione degli stessi nei vari plessi scolastici.
  12. L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, nonché di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.

#### **Art. 4 – LOCALI, MEZZI, ATTREZZATURE**

1. Il Comune concede in comodato alla ditta aggiudicataria, per ogni plesso scolastico, un locale per il confezionamento dei pasti, con le attrezzature e gli arredi ivi contenuti. Al momento della consegna alla ditta sarà redatto apposito verbale indicante lo stato di conservazione degli stessi. L'Aggiudicataria si impegna a garantirne il buon uso, l'efficienza e la conformità alle disposizioni in materia di igiene e sicurezza. I locali anzidetti dovranno essere adibiti esclusivamente allo scopo del presente atto, per cui ogni diversa utilizzazione è vietata.
2. Restano a carico della stazione appaltante le spese per i consumi di acqua potabile, energia elettrica e gas, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.
3. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere in tempo utile:
  - alla voltura delle autorizzazioni sanitarie su ciascun plesso scolastico interessato al servizio
  - alla installazione di una tensostruttura lì ove dovessero non essere sufficienti i refettori (es. scuola primaria via Puglia)

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Affidataria dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.

4. Tutti i mezzi, le attrezzature e gli strumenti impiegati dovranno risultare in regola con la normativa vigente in materia igienico-sanitaria.
5. La produzione e la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il **CENTRO DI COTTURA** dichiarato nell'istanza, autorizzato alla preparazione di almeno 600 pasti. Nel caso in cui il Centro non sia di proprietà della Ditta, occorre che la stessa alleggi il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità, a favore della ditta concorrente, alla data di presentazione dell'istanza di partecipazione alla presente gara e per una durata almeno pari a quella del bando.
6. Detto Centro non dovrà distare più di **20** chilometri dalla sede Municipale – Piazza A. Moro (fa fede il percorso più breve ricavabile dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)).
7. I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge, ed in particolare ai requisiti di cui al Reg. CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti, e quant'altro previsto dal presente Capitolato.
8. La Ditta affidataria sarà tenuta a garantire, provvedendo a propria cura e spese:
  - a. l'approvvigionamento e la corretta conservazione delle derrate;
  - b. la pulizia dei locali di cucina, dei mobili e delle attrezzature varie in dotazione ad essa;
  - c. la piena efficienza di tutte le macchine ed attrezzature per il trasporto e la distribuzione del cibo.
9. Tutte le derrate confezionate e sfuse utilizzate devono essere correttamente etichettate e identificate, secondo le vigenti normative in materia sia nazionali che europee (Legge 109/1992 e Reg. UE n. 1169/2011). Devono altresì essere presenti tutti i riferimenti identificativi necessari per consentire la tracciabilità del prodotto, secondo quanto previsto dal Reg. CEE 178/2002.

I pasti, ultimate le operazioni di cottura, devono essere riposti negli appositi contenitori isotermici, già suddivisi per ogni plesso scolastico.

10. Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti, il personale addetto provvederà al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte dal relativo condimento, che pertanto giungeranno separati al terminale di consumo. Qui, immediatamente prima della distribuzione, verranno amalgamati.

Il Riso e i Risotti dovranno essere confezionati con una certa quantità di liquido, brodo o sugo, accioccché durante il tempo del trasporto termini la cottura ma non abbia a impaccarsi.

La Pastina in brodo e minestrone con pasta verranno preparati con cottura separata della pasta, che verrà aggiunta alla minestra o brodo presso il terminale.

Il pane deve essere confezionato imbustato ad uso alimentare e riposto in ceste pulite.

La frutta dovrà essere somministrata lavata e trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

Le derrate crude verranno protette con pellicola o in sacchetti di carta ad uso alimentare.

I Formaggi verranno porzionati, ma le fette saranno tenute avvicinate per evitare essiccamento e imbrunimento superficiale.

I salumi affettati saranno ricoperti da pellicola trasparente per alimenti per evitare essiccamento e imbrunimento superficiale.

I piatti freddi, dal momento del confezionamento al momento del consumo verranno mantenuti alla temperatura di sicurezza (inferiore ai +10° C).

11. I pasti dovranno essere somministrati nelle aule o refettori.
12. L'orario delle consumazioni sarà dalla ore 11:30 alle ore 12:30 per le scuole dell'Infanzia e Centro Diurno H "Smile", dalle 12:30 alle 13:30 per le scuole Primarie e Secondarie di 1° grado.
13. Tale orario potrà essere modificato in ogni tipo di scuola secondo le esigenze didattiche, su disposizione del Dirigente scolastico competente.

#### **Art. 5 - DURATA DELL'APPALTO**

1. La durata dell'appalto è stabilita in sei anni scolastici (2014/15 - 2015/16 - 2016/17 - 2017/18 - 2018/19 - 2019/2020), a decorrere presumibilmente da gennaio 2015.
2. Il Comune si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza del contratto, di richiedere all'appaltatore una proroga temporanea dell'appalto finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art.23 della L. 62/2005.
3. La proroga dovrà avvenire ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'Affidataria.
4. Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta affidataria nelle more della stipulazione del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile in base alla vigente normativa. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve. Eventuali ritardi nell'attivazione del servizio e/o anticipi rispetto alla data di chiusura dell'a.s. per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non dà diritto alla Ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.
5. L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere dal contratto per comprovata inadempienza anche solo parziale, da parte della Ditta affidataria, delle clausole contrattuali, previa verifica delle controdeduzioni presentate dal gestore, ovvero per ragioni di forza maggiore, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30, senza che la Ditta affidataria possa pretendere danni o compensi di sorta ai quali essa stessa dichiara già fin d'ora di rinunciare. L'Affidataria è comunque tenuta ad effettuare la fornitura per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di gara e/o per affidare la fornitura ad altra Ditta.

#### **Art. 6 – IMPORTO BASE D'ASTA**

1. L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto (comprensivo, per ciascun plesso, dei servizi di

supporto operativo di cui al presente Capitolato), è di € 4,00 (IVA esclusa), cui si aggiungono gli oneri per la sicurezza da rischi di interferenza non soggetti a ribasso, stabiliti in € 0,01/pasto.

2. La previsione è di circa n. 96000 pasti per ogni anno scolastico. L'importo presunto complessivo annuale è di € 384.960,00 (IVA esclusa) ed è comprensivo di tutto quanto specificato nei precedenti articoli 1 e 3.

#### **Art. 7 - VARIAZIONI AL SERVIZIO**

1. In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti indicato al precedente articolo 3) è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc). Pertanto l'importo complessivo indicato nel Bando di gara è presunto ed il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.
2. Il Comune si riserva altresì di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei plessi scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo. Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo.
3. Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menù previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza o su eventuali direttive fornite dall'ASM.
4. Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Affidataria al menù senza previo assenso del Comune. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, l'Affidataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune ed ai plessi scolastici interessati.
5. Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dall'Affidataria né con i genitori né con gli operatori scolastici, ma esclusivamente con il competente Servizio Scolastico comunale e approvate dal Servizio SIAN competente dell'ASM.

#### **Art. 8 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

1. E' fatto divieto all'Affidataria di cedere il contratto d'appalto, pena la risoluzione e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni, fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni a favore del Comune e delle più gravi sanzioni previste dalla legge.
2. È vietato subappaltare a terzi tutta o parte dell'attività oggetto dell'affidamento.

#### **Art. 9 – OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIA**

1. Oltre agli obblighi derivanti dall'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto, dai documenti da esso richiamati, dall'osservanza delle norme vigenti in materia di ristorazione scolastica, previdenza e sicurezza sul lavoro, l'Affidataria ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.
2. L'Affidataria dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il nominativo (corredato di numero telefonico, fax e pec) di un proprio referente tecnico responsabile (Direttore del servizio mensa) verso il Comune per l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza.
3. L'Affidataria è inoltre tenuta a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

#### **Art. 10 – ATTIVITA' OPERATIVE COMPLEMENTARI**

1. Presso ciascun refettorio dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori dell'Affidataria addetti allo svolgimento delle seguenti attività complementari rispetto al

servizio di fornitura dei pasti:

- ricevimento dei pasti confezionati in contenitori multiporzione; predisposizione dei tavoli per i pasti; scodellamento e distribuzione dei pasti ai tavoli (salvo diverse disposizioni) su stoviglie a perdere; disbrigo e pulizia successiva dei tavoli, dei locali usati per il confezionamento dei pasti, lavaggio dei pavimenti dei soli refettori, pulizia di tutti gli arredi utilizzati avvalendosi di mezzi propri ivi compresi i detersivi e materiali di pulizia; gestione dei rifiuti come di seguito indicato.

2. A refezione ultimata, l’Affidataria dovrà provvedere al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all’attività derivante dal servizio, nel rispetto delle norme comunali in materia.
3. L’Affidataria dovrà inoltre rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell’Ente, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

#### **Art. 11 – MENU’**

1. I pasti devono essere composti secondo i menù e le tabelle dietetiche con relative grammature, predisposti dal Servizio Igiene e Nutrizione dell’ASM e allegati al presente capitolato (all. 1).
2. Se richiesto dal Comune, l’Affidataria dovrà presentare menù differenziati per le varie classi di età: scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di I grado. I menù settimanali variati e strutturati in almeno quattro settimane. Gli stessi dovranno ottenere il parere favorevole preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell’ASL competente.
3. Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell’anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l’Affidataria, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’ASL competente ed il Comune.
4. I menù riferiti all’a.s. 2014/2015 potranno essere modificati per i successivi anni scolastici, in tutto o in parte, secondo le indicazioni del SIAN purché non vi sia modificazione del costo unitario stabilito per ogni pasto fornito e nel rispetto di tutti gli altri punti del Capitolato.
5. Il SIAN, in fase di inizio attività o nel corso del controllo ufficiale, potrà dare disposizioni, vincolanti per l’affidatario del servizio, sui metodi di cottura e di preparazione delle derrate alimentari.
6. All’Affidataria del servizio è fatto divieto assoluto di modificare in tutto o in parte i menù settimanali e giornalieri, salvo cause di forza maggiore (es. indisponibilità di prodotti), dandone tempestiva comunicazione scritta, anche a mezzo fax, all’Ufficio Scolastico comunale.
7. Per la fornitura dei pasti al personale docente delle scuole dell’infanzia statali devono essere osservate le grammature previste nelle tabelle dietetiche per le scuole primarie.
8. La programmazione del menù deve essere esposta a cura della Ditta affidataria nei locali mensa, nonché all’ingresso di ogni plesso scolastico in modo da essere ben visibile da parte dei genitori.
9. In occasione di ricorrenze o festività l’Amministrazione Comunale, attraverso gli organi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun onere per il Comune.

#### **Art. 12 – DIETE SPECIALI**

L’Affidataria si impegna ad assicurare “diete speciali” per gli alunni o utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es, celiachia, diabete mellito ecc.). Tali diete potranno essere richieste all’Ufficio Scolastico comunale mediante presentazione di certificato del

medico specialista, con indicazione della durata della dieta stessa. Il Comune provvederà ad inoltrare dette richieste, con la certificazione allegata, all'ASM, al fine di ottenere la redazione di appositi menù.

La dieta può essere modificata anche nel caso di necessità determinata da motivazione religiosa, previa motivata richiesta scritta.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

Le diete speciali dovranno essere fornite in vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Deve sempre essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco conditi con olio extravergine di oliva, oppure minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere inoltre all'Affidataria la fornitura di cestini da viaggio o, in casi particolari, di pasti monoporzione. Tali forniture potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

I cestini da viaggio devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono comprendere:

- Tre panini con prosciutto o formaggio;
- Una banana o un frutto di stagione;
- Un pacchetto di biscotti secchi o uno yogurt.

#### **Art. 13 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

1. Gli alimenti utilizzati nell'ambito del servizio di refezione scolastica dovranno rispondere alle prescrizioni di carattere generale di cui all'elaborato allegato **n.2** “ Tabella Merceologiche Derrate”.

#### **Art. 14 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

1. In ordine alla preparazione dei pasti l'Affidataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia
2. Per tutti gli alimenti indicati nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti.
3. I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:
  - art. 5 L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
  - Regolamento 852 CEE, all. 2 cap.9 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.
4. Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle

circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- i cibi precotti;
- gli alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, secondo quanto previsto dalla legge n.53 del 06/4/2000;
- gli alimenti congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) e per il pesce;
- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
- i conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- paste speciali fresche;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

**Art. 15 – PROCEDURE DI PRODUZIONE DEL PASTO AMMESSE E NON AMMESSE**

Si definisce che tutte le operazioni per la preparazione del pasto debbano essere svolte dall'Affidataria nel CENTRO DI PRODUZIONE PASTI e nello stesso giorno della distribuzione. E' però ammesso che alcune lavorazioni possano essere effettuate il giorno antecedente quello della cottura e/o della somministrazione degli alimenti, se il CENTRO DI PRODUZIONE PASTI è dotato di attrezzature adeguate (come ad esempio cella di conservazione idonea - abbattitore di temperatura).

In presenza di tali attrezzature saranno ammesse le seguenti procedure:

- mondatura, affettatura, porzionatura, bollitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione in cella frigorifera a + 4°C;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme e conservate fino al momento della distribuzione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di budini - arrostiti - bolliti di carne bovina. In questi casi l'abbattimento di temperatura deve avvenire in modo rapido: deve essere avviato entro 30' (trenta) minuti dalla fine della cottura e raggiungere i 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 h (una/due ore) al massimo. Il prodotto deve essere conservato in contenitori chiusi, in celle frigorifere a +4°C per un massimo di 24 h (ventiquattro) ore.

Non è assolutamente e per nessun motivo ammessa la cottura anticipata al giorno precedente quello della loro distribuzione di :

- 1- carni macinate (qualsiasi preparazione);
- 2- spezzatino;
- 3- cotolette e scaloppine;
- 4- cosce di pollo;
- 5- pesce;
- 6- verdure.

E' assolutamente vietata la riutilizzazione degli avanzi.

**Art.16 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il personale della ditta aggiudicataria provvederà al ritiro giornaliero dei buoni-pasto, in orario utile per consentire la preparazione dei pasti, prevedendo, altresì, i docenti ed i collaboratori scolastici impegnati nel turno pomeridiano.

I buoni dovranno essere, inoltre, allegati alla fattura da trasmettere al Comune per la liquidazione delle spettanze mensili.

Per quanto concerne i pasti forniti al personale docente e ATA, la ditta è tenuta ad acquisire le firme di coloro che utilizzano effettivamente il servizio, da allegare all'apposita fattura mensile.

1. I pasti dovranno essere forniti in contenitori a norma di legge.
2. Le stoviglie e le posate a perdere dovranno essere fornite agli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato pari ad 1 a 1.
3. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'Affidataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.
4. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.
5. A ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti i generi alimentari necessari al condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva, aceto di vino, aceto balsamico, sale fino e limone.
6. Lo scodellamento delle pietanze dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:
  - l'orario delle consumazioni sarà quello indicato nel precedente art. 4;
  - tale orario potrà essere modificato in ogni tipo di scuola secondo le esigenze didattiche, su disposizione del Dirigente scolastico competente;
  - il tempo massimo di distribuzione non dovrà superare i 30/45 minuti;
  - i pasti dovranno essere serviti al tavolo;
  - la pasta dovrà essere condita solo al momento di servirla;
  - le verdure dovranno essere condite solo al momento del consumo.

#### **Art. 17 – MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**

1. L'Affidataria è tenuta a recapitare, a proprie cura e spese, i pasti ed ogni altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati al confezionamento dei pasti che dovranno presentare, al momento della somministrazione, buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi - adeguatamente predisposti e riservati al trasporto alimentare - che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione (per i pasti caldi) e non superiore ai + 10 °C (per i pasti freddi).
3. I mezzi utilizzati, muniti della idoneità igienico-sanitaria di cui all'art.6 del Reg. CEE n. 852/2004, dovranno essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 75-90 minuti a decorrere dal termine del confezionamento nel centro di cottura e la consegna ai vari terminali di utilizzo non oltre i 30-45 minuti antecedenti l'orario stabilito per la refezione.
4. Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.
5. Il pane, la frutta e quant'altro non necessariamente confezionati in vaschetta, devono essere racchiusi in buste certificate o altri involucri igienicamente idonei.
6. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata, asciugata, e priva di residui estranei.
7. I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere conservati separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori isotermici.
8. Ogni pasto deve essere corredato da posate monouso resistenti con angolature tondeggianti, bicchiere idoneo a venire a contatto con gli alimenti e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
9. L'Affidataria 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 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

1. L’Affidataria è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro preparazione pasti.
2. 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 in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4° C per 48 ore, con un cartello portante la dizione “ *Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione*”.
3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **Art. 19 - CONTROLLI DI QUALITA’ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE**

1. L’Affidataria 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.
2. Il piano di campionamento deve prevedere come minimo:
  - N.3 tamponi ambientali su superfici presso il Centro produzione pasti (frequenza mensile);
  - N.2 alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per il Comune, da prelevarsi presso il Centro produzione pasti con frequenza mensile);
  - N.1 alimento (prodotto finito, da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione con frequenza bimestrale).
3. Le analisi dovranno essere effettuate in un laboratorio accreditato secondo la normativa vigente. Le suddette analisi devono rientrare nel piano operativo di HACCP adottato dalla ditta. I risultati di tali analisi dovranno essere inviati in copia al Comune.
4. L’Affidataria ha altresì l’obbligo di provvedere ad eseguire a proprie spese un piano di controllo degli infestanti nei refettori e nei locali messi a disposizione per l’espletamento del servizio e, se necessari, eventuali interventi di disinfestazione, secondo il protocollo HACCP.

#### **Art. 20- PROGRAMMA DI EMERGENZA**

La ditta affidataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell’attività di produzione del centro di cottura.

#### **Art. 21 - PERSONALE**

1. La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano.
2. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari ed al trasporto dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall’uso e delle leggi in materia igienico-sanitaria. Inoltre, deve indossare indumenti adeguati, puliti, ove necessario, protettivi come previsto dall’All.II Reg.(CE) n. 852/2004, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura e mascherina igienica.
3. Il numero degli addetti deve essere tale da assicurare costantemente l’ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione e la pulizia degli ambienti).
4. E’ fatto obbligo all’Affidataria di garantire la presenza di personale che assicuri, relativamente al servizio di ristorazione scolastica, il rispetto del rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione del pasto, che non dovrà mai superare il rapporto 45:1 alla scuola dell’Infanzia, 50:1 alla scuola Primaria e 60:1 alla scuola secondaria di Primo grado.

5. Al fine di consentire al Comune il controllo sulla scrupolosa osservanza del rapporto sopra definito, l’Affidataria dovrà comunicare all’inizio del servizio, mediante pec, all’Amministrazione comunale:
  - l’elenco nominativo delle persone impiegate, la qualifica, gli orari di servizio (con analitica indicazione del numero di ore giornaliero di lavoro) e le responsabilità individuali.
 Eventuali successive variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate all’Ufficio scolastico del Comune, comunque, non oltre 10 giorni dalla intervenuta variazione.
6. Nel caso di assenza del proprio personale, l’Affidataria dovrà provvedere all’immediata sostituzione delle unità mancanti, al fine di non interrompere il pubblico servizio.
7. Dovrà essere prevista la figura professionale di Direttore del Servizio Mensa.
8. Dovrà essere, inoltre, garantita la disponibilità di uno/a Dietista che si occupi, nella fattispecie, delle esigenze dietologiche degli utenti dei servizi del presente affidamento e di coordinare le attività di educazione alimentare insieme al Direttore del Servizio Mensa.
9. Dovrà essere prevista la figura professionale di cuoco/a e aiuto cuoco/a.
10. L’Affidataria 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 del servizio) 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.
11. L’Affidataria, dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell’Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all’assolvimento degli obblighi summenzionati. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.
12. L’Affidataria si obbliga a tenere indenne l’A.C. da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l’esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell’art. 1676 del C.C.
13. L’Affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all’integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.
14. Formazione ed Aggiornamento professionale. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, l’Affidataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall’A.C. Tale formazione è obbligatoria e deve essere effettuata dall’Affidataria prima dell’avvio del servizio ed a tutti i nuovi assunti.

## **Art. 22 – INIZIATIVE DI INFORMAZIONE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

L’Affidataria s’impegna per ogni anno e per tutta la durata del contratto:

- a fornire a proprie spese agli utenti dei servizi il materiale informativo relativo all’esatta composizione del menù;
- ad approntare, nei tempi e secondo le direttive impartite dal Comune, un “*Programma di educazione alimentare*” indirizzato agli utenti dei servizi oggetto del presente Capitolato. Il “*Programma di educazione alimentare*” dovrà essere sottoposto ed approvato dall’Amministrazione comunale.

## **Art. 23 – MANSIONI DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO MENSA**

Secondo quanto previsto nel precedente articolo, l’Affidataria dovrà garantire la disponibilità della

figura del *Direttore del servizio mensa*, con qualifica professionale idonea a svolgere le mansioni di seguito elencate.

Il direttore del servizio mensa, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno quinquennale in analoghi servizi, è persona deputata dall'Affidataria a sovrintendere il servizio nella sua interezza ed a mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale, l'ASL e con i Dirigenti scolastici.

Egli dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del cuoco/a fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificando costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei terminali di distribuzione.

Il Direttore sarà diretto interlocutore dell'A.C. e dell'Ufficio scolastico comunale, per tutto quello che concerne la gestione del servizio ed, in particolare, per le problematiche relative all'HACCP.

In particolare, sarà incaricato dei seguenti compiti:

- 1) dirigere e controllare le attività del CENTRO DI PRODUZIONE PASTI ed i rapporti con i fornitori;
- 2) dirigere e controllare la consegna e la distribuzione dei pasti nei plessi scolastici;
- 3) mantenere i rapporti con gli uffici comunali, con le Autorità scolastiche, con le Autorità sanitarie e con gli altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- 4) collaborare con gli uffici comunali incaricati del controllo dei pasti prenotati ed erogati, fornendo all'Amministrazione comunale tutta la documentazione necessaria per effettuare i suddetti controlli sui pasti prenotati ed erogati;
- 5) coordinare le attività d'educazione alimentare.

Il Direttore del servizio mensa dovrà essere reperibile dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle 16, presente in loco almeno 3 volte alla settimana e ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo richieda.

#### **Art. 24 - CORRISPETTIVO FATTURAZIONI E PAGAMENTI**

1. Il pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, emesse con frequenza mensile, previa acquisizione dei buoni-pasto fatturati e delle note relative ai pasti erogati al personale scolastico.
2. In relazione alla complessità dei controlli, resta nella facoltà del Comune, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 4, comma 4, del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, di differire tale termine a 60 giorni senza che il ritardo del pagamento comporti l'applicazione di interessi moratori.
3. Non sono comunque dovuti interessi nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di cui al successivo comma.
4. La liquidazione dei corrispettivi è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C. ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.
5. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta affidataria e quant'altro dalla stessa dovuto.
6. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.
7. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

#### **Art. 25- ADEGUAMENTO DEI PREZZI**

Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006, decorso il primo anno di prestazione del servizio, il prezzo dello stesso è adeguato, negli anni successivi, alla variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) rilevato dall'Istat, riferita al mese di luglio dell'anno precedente.

#### **Art. 26 - ONERI DELL'AFFIDATARIA**

1. Tutte le spese discendenti dal contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a totale carico dell'Affidataria. Sono a suo carico e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:
  - spese per l'approvvigionamento delle derrate;
  - spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
  - acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi e attrezzature necessarie all'esercizio, ivi compresi i consumi e le periodiche revisioni;
  - direzione e sorveglianza;
  - imposte e tasse;
  - spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi dell'Affidataria durante lo svolgimento del servizio;
  - spese di accesso e rientro dalla sede della Ditta al luogo di partenza degli operatori e dei veicoli;
  - spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
  - spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio;
  - spese per la predisposizione dei menù, con la consegna di copia cartacea degli stessi agli utenti del servizio;
  - tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di rogito, di segreteria, di bollo, di registrazione, nessuna esclusa.
2. L'Affidataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, regolamenti e normative vigenti in materia di stato giuridico del personale impiegato, trattamento economico, orario di lavoro, trattamento assicurativo, assistenziale e previdenziale di categoria, protezione dell'impiego e sicurezza delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.
3. Nei confronti del personale dovrà applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località di svolgimento del servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive condizioni contrattuali ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per la categoria, venga successivamente stipulato.
4. Fatta salva l'acquisizione del D.U.R.C. ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, il Comune potrà richiedere all'appaltatore copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi, nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti sono riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto e circa le retribuzioni loro corrisposte.
5. In caso di accertata inottemperanza agli obblighi in materia contributiva e/o retributiva nei confronti del personale impiegato nel servizio, il Comune procede ai sensi degli art. 4 e 5 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

#### **Art. 27 - OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE**

1. Il Comune provvederà, prima della consegna del servizio e ai sensi dell'art. 300 del D.P.R. n.207/2010, alla nomina di un Responsabile dell'esecuzione del contratto quale referente del Comune con l'Affidataria.
2. Il Comune, anche a mezzo dei competenti organi scolastici, si impegna ad avvisare l'Affidataria in merito a sospensioni del servizio per qualsiasi motivo (vacanze, festività, scioperi o altro) non appena a conoscenza.

## **Art. 28 – CONTROLLI**

1. Al direttore-Responsabile dell'esecuzione del contratto di cui al precedente articolo ed agli altri soggetti indicati al successivo comma, è attribuita la facoltà di esercitare, nelle forme e modalità ritenute più opportune, con o senza preavviso, azioni di controllo volte a verificare a corretta attuazione delle obbligazioni contrattuali.
2. E' altresì facoltà del Comune incaricare personale specializzato (proprio od esterno) con il compito di verificare, presso i luoghi sopra individuati, la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. Gli organismi preposti al controllo sono:
  - a) i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL competente per territorio;
  - b) il personale specializzato incaricato dal Comune;
3. L'azione di controllo può eventualmente prevedere la rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza.
4. L'attività di controllo posta in essere dal Comune non potrà subire ostacoli od eccezioni di sorta da parte dell'affidataria.
5. I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge, 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.
6. L'Affidataria deve essere in possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da Organismi accreditati:
  - ISO 9001:2008 attestante il sistema di qualità aziendale (per servizi oggetto dell'appalto o di ristorazione collettiva);
  - ISO 9001:14001 sul sistema di gestione ambientale
  - ISO 22000:2005 sul sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
  - HACCP UNI 10854 sul sistema di controllo degli aspetti igienico-sanitari dei prodotti alimentari
7. Qualora la validità delle suddette certificazioni di qualità vengano a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'Affidataria avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo delle stesse. La mancanza di rinnovo delle certificazioni di qualità, scadute durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione ipso iure del contratto.
8. L'Affidataria dovrà, inoltre, redigere il Manuale di Autocontrollo Igienico entro 30 gg. dall'inizio del servizio.

## **Art. 29 - PENALITA'**

1. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati l'Affidataria incorrerà in sanzioni pecuniarie (da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 10.000,00) commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente.
2. A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della sanzione pecuniaria:
  - confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
  - etichettatura non conforme alla vigente normativa;
  - mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
  - totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico;
  - totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico;
  - mancata consegna di pasti per errori nella somministrazione;
  - mancata consegna di pasti destinati agli utenti che usufruiscono di diete speciali;
  - mancata consegna di materiale a perdere;
  - mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate;
  - mancato rispetto, senza preavviso, del menù previsto;
  - rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o pietanze;

- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
  - inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
  - inadeguata igiene degli automezzi;
  - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro produzione pasti;
  - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
  - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori;
  - mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti rispetto all'orario previsto.
  - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e degli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti.
3. Le inadempienze saranno contestate all'Affidataria che nel termine di 15 giorni potrà presentare le proprie controdeduzioni.
  4. Esaurita l'istruttoria, e comunque non oltre 30 giorni dalle controdeduzioni dell'Affidataria, o dalla scadenza del termine per le stesse, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.
  5. In caso di violazioni contrattuali gravi quali la tentata frode, l'inosservanza delle norme sull'igiene degli alimenti, la sospensione arbitraria dei servizi, reiterate mancanze tali da compromettere il buon andamento dei servizi, gravi violazioni agli obblighi previdenziali e assicurativi nei confronti del personale dipendente, si procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale.
  6. L'Amministrazione, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

#### **Art. 30 - RESPONSABILITA'**

1. L'Affidataria si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.
2. A tal fine si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio del Comune e dei terzi per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.
3. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dalla ditta e relative derrate.
4. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) unico per sinistro/persona ed € 300.000,00 (trecentomila/00) per danni a cose.
5. Copia delle polizze di cui sopra dovranno essere presentate al Comune contestualmente alla produzione della documentazione contrattuale entro il termine assegnato dall'Amministrazione comunale.
6. La mancata presentazione delle suddette polizze e dell'ulteriore documentazione contrattuale entro i termini previsti, comporta la revoca immediata dell'aggiudicazione nonché l'incameramento della cauzione ed eventuale azione risarcitoria del danno.
7. Il Comune, infine, non risponde in caso di gravi eventi, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici.

#### **Art. 31 – CAUZIONE DEFINITIVA**

1. L'aggiudicataria deve prestare la garanzia fidejussoria costituente la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 162/2006.
2. Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.
3. La polizza garantirà, altresì, il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, ovvero per irregolarità fiscali accertate a seguito della verifica di cui all'art. 35, comma 28, del D.L. 4-7-2006 n. 223.
4. L'affidataria è obbligata a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
5. In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'affidataria, prelevandone l'importo dal canone di appalto e previo avviso scritto da comunicare all'Affidataria.
6. La cauzione definitiva resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto e verrà restituita all'Affidataria dopo che le parti avranno regolato in modo definitivo ogni pendenza dipendente dall'esecuzione del contratto.
- 7.

#### **Art. 32 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

1. Il contratto è stipulato inderogabilmente nel termine fissato dal Comune decorso il termine dilatorio di cui all'articolo 11, comma 10, del D. Lgs. 163/2006.
2. Nell'eventualità in cui l'Aggiudicataria non addivenisse alla firma del contratto entro il termine fissato dal Comune e non ottemperasse agli obblighi previsti, il Comune potrà disporre, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, incamerare la cauzione provvisoria.
3. Ricorrendo le condizioni di grave danno per l'interesse pubblico di cui all'art. 10, comma 9-ultimo periodo, del D. Lgs. 163/2006, è facoltà dell'Amministrazione procedere in via d'urgenza alla consegna del servizio secondo le modalità e le tempistiche stabilite dall'art. 302, commi 2 e seguenti, del D.P.R. 207/2010.

#### **Art. 33 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Il Comune si riserva di promuovere la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, oltre che nel caso indicato all'art. 29, comma 5, anche nei seguenti casi:
  - a. per abbandono del servizio, salvo cause di forza maggiore;
  - b. per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relative ai servizi;
  - c. per comportamento ripetutamente scorretto dell'affidatario nei confronti degli utenti;
  - d. per violazione dell'obbligo di sollevare e tenere indenne il Comune da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
  - e. per impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte dal Comune;
  - f. per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni, previste dalle norme legislative e regolamentari, che disciplinano la materia;
  - g. per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 c.c.
2. Nei casi previsti dal presente articolo ed in ogni caso in cui si verificano gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, si procederà con diffida ad adempiere entro un congruo termine, comunque non superiore a 15 giorni, decorsi i quali il contratto si intenderà risolto di diritto, si procederà ad introitare il deposito cauzionale e l'Affidataria sarà tenuta al risarcimento del danno, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
3. Nel caso di risoluzione del contratto, il Comune ha facoltà di affidare l'appalto al concorrente

che segue immediatamente nella graduatoria, imputando all'Appaltatore inadempiente le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

4. E' sempre in facoltà del Comune di procedere alla revoca dell'appalto nei casi in cui, a suo giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano il servizio.
5. Qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio, oppure ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità, si può fare luogo, d'intesa con l'affidataria, alla risoluzione del contratto d'appalto.
6. Ove il servizio venga sospeso soltanto parzialmente, il Comune stabilisce, a suo giudizio, a quali condizioni l'appalto possa continuare ad avere corso.

#### **Art. 34 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

1. Il contratto è risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., nei casi in cui l'Affidataria:
  - a. venga a perdere i requisiti di idoneità morale, finanziaria e professionale previsti dal D.Lgs. 163/2006 ovvero, per altre cause, la capacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
  - b. proceda al subappalto o alla cessione del contratto d'appalto in violazione di quanto previsto all'art. 7;
2. Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti all'affidataria, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'Affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.
3. La risoluzione é preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (raccomandata A.R. o p.e.c.). E' riconosciuto all'affidataria un termine per controdedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a giorni cinque e superiore a giorni quindici decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.
4. Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge n. 136/2010.

#### **Art. 35 – RECESSO**

Il Comune, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.L. n. 95/2012 convertito nella Legge 135/2012, ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione all'affidataria con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa, ai sensi dell'art. 26 comma 1 della L. n. 448/1999, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e l'Affidataria non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

#### **Art. 36 – CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere nel corso della procedura di affidamento del servizio l'organo competente è il T.A.R. Basilicata.

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e l'Affidataria in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal contratto, che non dovessero essere risolte tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Matera.

#### **Art. 37 – NORME DI RINVIO**

1. Il presente appalto è soggetto, oltretutto all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di ristorazione scolastica.
2. L'Affidataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire

successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.
4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

#### **Art. 38 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

1. Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. 196/2003, i tutti i dati forniti dall'Affidataria saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità di gestione del rapporto stesso.
2. I suddetti dati, inoltre, saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per l'indizione di altre gare di appalto.
3. L'affidataria gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto citato, da farsi valere nei confronti del Comune appaltante, in ordine all'accesso ai dati che la riguardano ed all'opposizione al loro trattamento in presenza di motivi legittimi.

POLICORO, \_\_\_\_\_

Il Dirigente del 1° Settore  
\_\_\_\_\_

#### **ALLEGATI**

- allegato **n.1** “ Menu\_
- allegato **n.2** “ Tabelle merceologiche”
  
- Firma, per accettazione, del legale rappresentante dell'Impresa

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## **TABELLE MERCEOLOGICHE: Caratteristiche delle derrate alimentari**

Per garantire la qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica, tutte le materie prime utilizzate dovranno essere " di qualità superiore ".

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate alimentari sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad esempio appartenenza ad un Consorzio di produzione, Ente o Associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000, ecc.);
- preferenza per i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, laddove possibile;
- completa e corretta compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27.01.1992, n.109 e successive modifiche e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, aspetto e odore anomali;
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- non rilevabilità analitica o presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di sostanze quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, OGM, ecc.;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei;
- prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere l'elenco delle ditte fornitrici e dovrà essere informata di ogni variazione.

### **PRODOTTI FARINACEI**

#### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

La pasta di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, deve rispondere ai requisiti fissati dalle Leggi 4.7.1967 n. 580 e 8.6.1971 n.440, DPR 09.02.2001 n.187.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- perfetto stato di conservazione:
- aspetto uniforme colore giallo ambrato, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;
- odore e sapore tipici: assenza di odori di stantio e muffe, sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole;
- assenza di tracce di infestazioni di parassiti o insetti;
- assenza di depositi di residui di polvere e farine al sollevamento della pasta stessa;
- resistenza alla pressione delle dita, frattura vitrea;
- resistenza alla cottura per 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi, diventare collosa od intorbidire sensibilmente l'acqua.

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

## **PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA**

Descrizione: La pasta deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

La confezione e l'etichettatura devono essere conformi alla normativa vigente e devono altresì riportare il marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.

Le caratteristiche sono le medesime della pasta di semola di grano duro.

## **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO"**

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

## **FARINA DI GRANO SARACENO**

Il grano saraceno, sottoforma di farina, è molto indicato nella dieta delle persone che soffrono di celiachia, in quanto non contiene assolutamente glutine; con la sua farina si preparano pasta, polenta e pane che possono appunto essere consumati dai celiaci con buoni benefici per la salute.

La farina non deve provenire da coltivazioni geneticamente modificate.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici.

## **RISO**

Il riso deve essere :

- identificato dalla denominazione commerciale "Superfino Arborio, Vialone Nano, Ribe Parboiled" o altre denominazioni ad uso specifico;
- dell'ultimo raccolto, aver subito una lavorazione del 2° grado, essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
- in grani interi pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità;
- indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
- resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma;

Il riso non deve avere:

- punteggiature, perforazioni, odore di muffa o altri odori sgradevoli;
- una umidità superiore al 15%.

## **PANE BIANCO DI TIPO COMUNE**

Deve essere:

- formato esclusivamente da un impasto composto di farina, acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), con percentuale di umidità non superiore al 29%;
- in pezzatura da 50-70 gr;
- fresco e preparato giornalmente; non deve essere conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o di altro.

La fornitura giornaliera presso i luoghi somministrazione deve essere fatta in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti.

## **MATERIE GRASSE**

### **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE**

Il prodotto deve essere ottenuto da olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo". L'acidità non dovrà essere superiore all'1% espresso in acido oleico.

Dovrà essere in perfetto stato di conservazione, con odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non si dovranno rilevare odori disgustosi

come rancido, putrido, muffa.

Potranno presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, al giallo verdastro.

### **OLI MONOSEME: olio di mais, arachide, girasole**

Gli oli di semi dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi e non si dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido di muffa, ecc. Dovranno presentare una acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%.

## **PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

### **LATTE**

Il latte deve essere intero omogeneizzato e/o parzialmente scremato, fresco pastorizzato o UHT a media conservazione.

Le confezioni devono essere in idoneo materiale per alimenti, da 1 lt., a perdere.

### **YOGURT ALLA FRUTTA**

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Il latte impiegato deve essere intero.

Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. I prodotti alla frutta non devono contenere antiformentativi; la frutta deve essere in preferenza purea e ben omogenea al coagulo. Non dovranno essere contenuti conservanti e coloranti.

### **FORMAGGI**

I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- devono corrispondere alla miglior qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato;
- non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola,...);
- non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione stagionatura;
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno;
- non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi;
- anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino;
- non devono contenere polifosfati E 450 o altri additivi chimici non previsti dalla legge.

Tipologia: Asiago, Caciocavallo, Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Crescenza o Stracchino o Certosa, Ricotta, Mozzarella, Caciotta, Provolone, Taleggio, Toma.

### **MOZZARELLA FIORDILATTE – OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

Convenzionale - Di produzione nazionale

Di prima scelta, Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa, non gommosa o asciutta, priva di occhiature con fresco sapore di latte.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

### Da Agricoltura Biologica

Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Prodotto secondo quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007 e 1804/99.

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte, non gommosa o asciutta. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: La mozzarella dovrà essere confezionata in monoporzione da 100 g ed etichettata a norma di legge.

La mozzarella, in bocconcini da 30 g, dovrà essere confezionata in confezione da Kg 1 di peso sgocciolato e al netto dell'imballo.

### **RICOTTA DI VACCA PASTORIZZATA PROVENIENZA NAZIONALE**

Di prima scelta prodotta in ottime condizioni igieniche, ottenuta da coagulazione acido termica di siero di latte vaccino, con eventuale aggiunta di latte, panna, sale; è ammessa la presenza di correttori di acidità (acido citrico, etc.), tenore in grasso attorno al 20%. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

La pasta di colore bianco, di gusto dolce non dovrà presentare sapori, odori o colori anomali. Dovrà essere fornita confezionata in vaschette da circa kg 1 e/o Kg 1.5 ed in monoporzioni da g 100 circa.

### Da Agricoltura Biologica

Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte provenienti da agricoltura biologica, sale marino e di miniera nei limiti previsti dalla legislazione vigente. Correttore di acidità: acido citrico. Prodotto secondo quanto previsto dal Regolamento CE.

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere confezionato in confezioni termosaldate da 1,5 - 1 - 0,250 Kg ed etichettato a norma di legge.

Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica é ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fucelle che contengono la ricotta.

### **BURRO**

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 23.12.1956 n. 1526 e successive modifiche. Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%.

### **CARNI**

#### **CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE**

Le carni bovine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali;
- essere di vitello, vitellone, o bovino adulto (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.
- non provenire da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali e inoltre non essere trattate con radiazioni ionizzanti od ultraviolette né contenere residui di farmaci;
- presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e fungine;
- essere confezionate in sottovuoto;
- avere una etichetta chiara e completa ,secondo le ultime disposizioni di legge,su ogni confezione.

Tipologia dei tagli anatomici: scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello (spezzatino), noce-muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

### **CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE**

Le carni suine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- provenire da animali appartenenti alla classe E della classificazione CEE cioè di suino maschio castrato, definito maturo, con peso morto non inferiore a 120 kg;
- essere di prima qualità;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa; non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità;
- avere una etichetta chiara e completa, secondo le ultime disposizioni di legge, su ogni confezione.

### **PROSCIUTTO COTTO**

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale;
- privo di polifosfati, caseinati, lattati e glutammato monosodico;
- essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti);
- avere carne di colore rosa chiaro compatta;
- il grasso deve essere sodo e ben rifilato;
- essere proveniente da coscia e di peso non inferiore a Kg 7 ed avere forma a mandolino;
- non avere difetti anche lievi di fabbricazione;
- avere aroma delicato e sapore non fortemente salato;
- essere ben asciugato e stagionato in modo da presentarsi al taglio perfettamente compatto;
- non è consentito l'uso di prosciutti ricomposti o di spalla cotta.

### **SALUMI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI**

Gli alimenti forniti dovranno essere conformi alle disposizioni di legge vigenti, in materia di produzione, sicurezza e requisiti igienico-sanitari, trasporto, etichettatura, denominazione e indicazione di origine, caratteristiche di tipicità.

Dovranno provenire da stabilimenti certificati e riconosciuti.

In caso di fornitura di prodotti porzionati le caratteristiche degli stessi dovranno corrispondere a quelle dei prodotti interi.

Le confezioni e gli imballaggi dovranno essere originali, sigillate, integre e recare in modo visibile la

data di confezionamento (o di inizio stagionatura) e scadenza (o il termine minimo di conservazione).

Sui prodotti a denominazione d'origine e tipici anche se commercializzati in parti porzionate devono risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica.

### **PROSCIUTTO CRUDO**

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Deve :

- corrispondere alla coscia di maiale stagionata con aggiunta di solo sale;
- essere conforme alle Leggi 26/90 (Prosciutto di Parma), 30/90 (San Daniele),
- Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura.
- Il periodo di stagionatura, non inferiore a 16 mesi, (farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dall'O. M. 14/02/1968) dovrà essere dichiarato sulla confezione o sui documenti commerciali in caso di fornitura di

prodotto a trancio o affettato.

- La carne piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58 %.
- Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.
- La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso, non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

## **CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE**

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali;
- provenire da animali allevati a terra;
- le carcasse e i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita;
- non essere trattati con sostanze ormonali e antiormonali; per gli animali trattati con antibiotici dovranno essere rispettati i tempi di sospensione;
- la macellazione deve essere recente: non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore;
- il pollo macellato deve essere ben toelettato e ricoperto dalla propria pelle, che dovrà essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole e screpolature;
- le carni devono essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Tipologia dei tagli: polli in busto, cosce e sovracosce di pollo, petti di pollo, petti di tacchino, cosce di tacchino.

## **UOVA**

Le uova devono essere di categoria A, fresche, di produzione nazionale, selezionate, di categoria di peso da 60/65 g, con guscio integro e pulito; camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, denso; tuorlo ben trattenuto. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiede la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.

Le uova devono essere confezionate in piccoli e grandi imballaggi, muniti di fascette e/o dispositivo di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome e la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e il peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di imballaggio.

Per la preparazione di frittate ed eventuali cibi contenenti uova, si prescrive l'uso di "uova intere pastorizzate", confezionate in tetrabrick del peso massimo di 1 Kg, rispondenti ai requisiti fissati dal Reg.CE 852, 853, 854 e 882 del 2004 e s.m.i, Reg. CE n. 589/2008 e s.m.i.

## **PESCE FRESCO E SURGELATO**

Il pesce fresco e surgelato di acqua dolce e/o salata dovrà possedere le seguenti caratteristiche generali:

- prodotto di provenienza nazionale od estera, accuratamente toelettato e privato di spine, cartilagine e pelle.
- odore tenue,
- aspetto brillante e riflessi iridescenti,
- corpo con consistenza soda ed elastica,
- pelle tesa ed unita,
- carne solida, bianca o rosea, con riflessi madreperlacci,
- costole e colonna vertebrale aderenti alla carne,
- i filetti di pesce surgelato non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi,

- ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne e resti di pinne.
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici,
  - allo scongelamento il pesce deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

Le qualità di pesce fresco e surgelato da fornire perfettamente diliscate e toelettate potranno essere i seguenti: merluzzo, salmone, persico, smeriglio, sogliola, palombo.

Non devono essere ammessi prodotti la cui eventuale glassatura sia superiore al 20% del peso lordo. Si deve comunque richiedere la percentuale della glassatura utilizzata.

### **PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti surgelati forniti devono rispondere ai requisiti previsti da D.M 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modifiche, D.Lgs. n. 110/92, D.M. n. 493 del 25.09.1995, ovvero la confezione dovrà:

- portare ben chiara la dicitura “surgelato” e assicurare la massima protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto,
  - proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche,
  - impedirne il più possibile la disidratazione,
  - riportare la curabilità minima prevista.
- Inoltre:
- l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione devono essere conformi alle norme CEE,
  - il prodotto non dovrà aver subito mai interruzioni della catena del freddo, quindi non deve evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche.

### **FILETTI DI MERLUZZO SURGELATI**

Descrizione:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 5
- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Dovrà essere ricavato dalla parte centrale dei filetti di pesce, non frammentati, senza pelle e deliscati ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti.

### **FILETTI DI PLATESSA SURGELATI**

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- devono avere odore caratteristico con assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- congelati o surgelati singolarmente.
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20.

## **ALIMENTI VARI**

### **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE**

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera in oli di oliva. Confezionato in scatole di banda stagnata.

Caratteristiche qualitative del prodotto:

- poco salato,
- di gusto delicato,
- di consistenza soda ma tenera,
- di colore omogeneo,
- compatto e non sbriciolato,
- privo di parti estranee e acqua,

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa in materia.

### **ACETO**

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere più del 6% in acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non devono risultare aggiunte sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti.

Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

### **ZUCCHERO SEMOLATO**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve essere sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

### **SALE, MARINO, ALIMENTARE ,IODATO**

Deve essere estratto dall'acqua del mare e raffinato con l'aggiunta di iodato di potassio 00051% pari a 3 mg di iodio per 100 grammi di prodotto.

Va fornito in confezioni da 1 kg.

### **DADI PER BRODO**

Dado vegetale o estratto per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali.

Sarà composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, sedano, carote, prezzemolo, pomodoro).

### **AROMI**

Naturali, vegetali, essiccati.

I prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.

I prodotti devono essere indenni da infestanti, tracce di infestanti, muffe.

In etichetta devono figurare:

- natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza;
- paese di provenienza.

Per i prodotti freschi disposizioni generali relative alla produzione delle erbe aromatiche.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Requisiti generali:

- preferibilmente devono essere di origine regionale e/o nazionale;
- eventualmente essere di origine biologica, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di

- maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (in conformità col decr.Min.San.27/02/96,n.209, e successive modifiche), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
  - devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi per la conservazione;
  - devono essere classificati di prima categoria.

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;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica all'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura..);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie..);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista;
- siano della IV o V gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelavorati, cotti e confezionati sottovuoto).

**REQUISITI DELLA VERDURA FRESCA:**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione e di prima qualità.

La verdura deve:

- avere indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, 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 e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere del tutto priva di residui di anti-parassitari o comunque nei limiti ammessi dalla legge vigente
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti, puliti.

**RADICI, TUBERI E BULBI**

**CAROTE:** dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute. Sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi i cm 8 e di cm 2 per le lunghezze superiori. Il calibro minimo, rilevato nella sezione massima, è fissato in mm, 20. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

**PATATE:** dovranno essere di morfologia uniforme con peso minimo di gr.60 per tubero e massimo di 270 gr. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto in caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde erpicale (solanina), di germinazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

**CIPOLLE:** lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm 4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

### **BASILICO,PREZZEMOLO**

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dall'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;

La fornitura dovrà avvenire accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

**POMODORI:** dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate con la zona perpendicolare di consistenza e colore visibilmente anomale.

### **POMODORI PELATI**

Descrizione: devono possedere i requisiti minimi previsti dal del DPR. n. 428 dell'11 aprile 1975.

I pomodori pelati preferibilmente di origine italiana devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato provenienti dall'ultimo raccolto e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- essere integri sani, maturi e consistenti;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto;
- presentare colore rosso vivo uniforme caratteristico del prodotto sano e maturo;
- senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.
- Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

### **POMODORI PELATI BIOLOGICI**

Descrizione: come i pomodori pelati sopra descritti.

I prodotti devono essere preparati rispettando la normativa vigente riguardante le produzioni biologiche.

L'etichettatura deve, inoltre, riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico.

### **PASSATA E POLPA DI POMODORO BIOLOGICA**

I pomodori devono essere coltivati con metodo biologico.

La passata deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici ed essere priva di odore e sapore estranei. Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n. 428/75.

Confezionamento: Le confezioni, scatole o bottiglie in vetro non devono presentare difetti.

Il prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale.

L'etichettatura deve, inoltre, riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico.

**ZUCCHINE:** dovranno avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr.200.

**FAGIOLINI:** i baccelli dovranno essere teneri, senza filo e ben chiusi; saranno tollerati semi poco sviluppati e teneri. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

**PISELLI:** i baccelli dovranno essere muniti del peduncolo, ben pieni e contenere almeno 5 semi; dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che premuti fra le dita non si schiaccino senza dividersi e inoltre non dovranno essere farinosi.

### **LEGUMI SECCHI**

I fagioli secchi dovranno essere del tipo “da minestra” , quelli identificati dalla denominazione commerciale “fagioli borlotti” o “ fagioli cannellini”; dovranno corrispondere, per quanto riguarda la conservazione e il confezionamento, alla apposita legislazione vigente.

I fagioli dovranno essere: sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, pressoché uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, gessature e corpi estranei, con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per i fagioli di prima qualità.

Viene inoltre richiesta la fornitura di orzo perlato e piselli secchi, lenticchie verdi e rosse decorticate, ceci, sempre per la preparazione delle minestre.

### **MINESTRONE**

Le verdure devono essere selezionate, lavorate e surgelate singolarmente poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm10x10 (esclusi i legumi).

Devono essere presenti almeno 10 diverse verdure.

Il sapore deve essere nel complesso gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere, il colore e l'odore devono essere tipici di buon prodotto.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

La fornitura dovrà avvenire accompagnata da certificazione attestante la presenza in bassissime percentuali di contaminanti.

Il prodotto di produzione nazionale od estera dovrà essere pulito e conforme alle norme previste dalla CEE in materia. 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 e corpi estranei o insetti o frammenti di insetti. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

### **REQUISITI DELLA FRUTTA FRESCA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione e dovrà essere preferibilmente e prevalentemente di provenienza nazionale e possibilmente a lotta integrata.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- rispettare in toto la normativa vigente in merito;
- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche di specie e della varietà ordinata;

- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente,
- essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi, ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18/7/1990;
- la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%.
- gli imballi devono essere sempre nuovi.

**MELE E PERE:** Saranno ammessi difetti di buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele- cm 6,5; pere-cm 6; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr e in ogni caso non superare i 180 gr.

**UVA:** i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.

#### **BANANE**

I frutti devono avere forma tipica con picciolo integro, la buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature, polpa soda e pastosa, senza annerimenti, non allappante (indice di maturità), pezzatura minima di 45 mm. di diametro e gr 150 di peso.

#### **AGRUMI**

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizio essiccamento, non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. I calibri minimi saranno i seguenti: arance 6,5 cm, limoni 5 cm, mandarini 5 cm, clementine 5 cm.

In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 180 gr.

#### **PRODOTTI SENZA GLUTINE**

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. Sono normalmente richiesti: pasta, panini, grissini, farina, basi per pizza, biscotti, fette tostate.

Le confezioni devono essere ermeticamente sigillate e devono presentare etichettatura secondo normativa vigente

#### **LATTE DI SOIA**

Prodotto destinato ad alimentazione particolare.

Confezionamento: La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

Gli alimenti per le diete speciali devono avere le stesse caratteristiche degli alimenti comuni, in termini di assenza di additivi e contaminanti di ogni genere.

**ACQUA:** da somministrare sarà quella erogata dall'acquedotto comunale, in contenitori omologati dal punto di vista igienico-sanitario. In alternativa potrà essere somministrata acqua di tipo oligominerale naturale, preconfezionata in bric di plastica da 50 cl. Tanto esclusivamente nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione del servizio idrico comunale



## INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI

### **Indicazioni generali:**

1. Non effettuare la precottura.
2. Privilegiare le cotture al forno, al vapore, le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene.
3. Non sottoporre a frittura nessuna preparazione.
4. Aggiungere i condimenti a freddo unicamente a fine cottura (olio extravergine di oliva, burro) utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche.
5. Evitare l'uso di soffritti e spezie.

### **Preparazione dei primi piatti:**

1. Preparare ogni tipo di sugo con salsa a base di pomodori pelati con una base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri, erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero come correttore di acidità.
2. I passati di verdure devono essere cremosi e non troppo densi.
3. Utilizzare la fecola di patate come unico addensante.
4. Utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti etc.

### **Pesce:**

1. Deve essere preparato e cotto in modi diversi affinché sia più gradito ai bambini.

### **Uova:**

1. Le uova pastorizzate una volta aperte ,vanno consumate in giornata.

### **Verdure:**

1. La verdura cruda e cotta deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni.
2. Utilizzo di patate fresche.
3. Il purè di patate deve essere cremoso e confezionato con patate.

