

COMUNE DI VALTOPINA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO A.S. 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021

CIG : 761020295A

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del **servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado** del Comune di Valtopina.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dall'Ufficio Scuola del Comune sulla base del calendario scolastico regionale e di quanto concordato con i Dirigenti Scolastici interessati al servizio. Il numero dei pasti è calcolato sulla base dell'attuale organizzazione scolastica. Complessivamente, per la mensa scolastica si prevede l'erogazione in media di 90 pasti giornalieri pari a circa 9.700 pasti annui nella sedi di seguito elencate:

- | | |
|---|-------------|
| - Scuola dell'Infanzia
settimana | 5 giorni la |
| - Scuola Primaria
settimana | 3 giorni la |
| - Scuola secondaria di Primo grado
settimana | 2 giorni la |

L'utenza è composta da alunni, docenti e personale ausiliario delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Valtopina. Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali vigenti. Qualunque accesso al servizio di soggetti diversi da quelli sopra elencati dovrà essere preventivamente concordato ed autorizzato dall'A.C.

L'appalto ha inoltre per oggetto i seguenti ulteriori servizi:

- **servizio mensa aziendale:** prevede l'erogazione per tutto l'anno, di n. 5 pasti due volte la settimana in occasione dei rientri pomeridiani del personale dipendente (attualmente lunedì e mercoledì) per un totale di circa 280 pasti/anno; E' facoltà dell'Amministrazione l'attivazione di tale servizio;

Il quantitativo dei pasti conteggiati è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'**Amministrazione Comunale** (di seguito A.C.) in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per

effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

L'Impresa Appaltatrice (di seguito I.A.) dovrà organizzare e gestire il servizio presso il centro di cottura e preparazione dei pasti della Mensa Scolastica posta nei locali della Scuola Primaria di Valtopina o eventualmente in eventuali mense nelle quali l'amministrazione comunale decidesse di attivare il servizio senza alcun costo aggiuntivo.

Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale di applicare l'art. 63, comma 5, del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 (nel prosieguo semplicemente Codice), per un periodo non superiore a due anni. Tale facoltà verrà esercitata entro la scadenza del contratto iniziale, ove il Comune ravvisi l'esistenza di un interesse pubblico alla prosecuzione del rapporto, lo svolgimento del servizio da parte dell'operatore economico sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità e non vi siano state contestazioni rilevanti, sotto il profilo della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del primo periodo di esecuzione dell'appalto. Ai fini della ripetizione del servizio il Comune verificherà, altresì, attraverso apposita indagine di mercato, che i prezzi praticati dall'appaltatore siano ancora congrui anche ai fini di una eventuale rinegoziazione.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice è consentita una proroga del contratto per un periodo non superiore a sei mesi per il tempo necessario alle conclusioni delle procedure concorsuali per l'individuazione di un nuovo contraente.

Il Comune di Valtopina si riserva la facoltà, per i casi previsti dalla normativa vigente, di procedere alla consegna anticipata del servizio, nelle more della stipula del contratto, dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace.

Art. 3 - VALORE DELL'APPALTO

Il corrispettivo sarà calcolato a misura. Il valore stimato complessivo dell'appalto per l'intera durata triennale di affidamento ammonta ad € 121.257,00 al netto di IVA 4% determinato sulla base del numero complessivo stimato dei pasti n. 9.980,00/anno per un importo posto a base di gara per singolo pasto stabilito in € 4,05 oltre IVA.

Ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 50/2016 il valore stimato del contratto è di € 262.723,50 come dal seguente prospetto:

Importo stimato posto a base di gara per i 36 mesi contrattuali	€ 121.257,00
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	0,00
Eventuale aumento del quinto dell'importo di contratto	€ 24.251,40
Facoltà di rinnovo per ulteriori 2 anni ai sensi dell'art. 63 , comma 5 del D.lgs. 50/2016	€ 80.838,00
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	0

Eventuale aumento del quinto dell'importo di contratto	€ 16.167,60
Eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.lgs. 50/2016 per un massimo di sei mesi	€ 20.209,50
IMPORTO TOTALE STIMATO DEL CONTRATTO	€ 262.723,50

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.lgs. 50/2016 il costo stimato della manodopera è di € 60.000,00 per i tre anni scolastici di vigenza contrattuale. L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

Nel prezzo medio unitario di pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente il presente appalto.

Art. 4 – COMPETENZE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Le competenze della Ditta aggiudicataria sono:

- Selezione e controllo della qualità dei fornitori, acquisto derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso la Mensa Scolastica comunale dotata di locali, attrezzature ed arredi adeguati all'espletamento del servizio e comunque in possesso di ogni licenza o permesso previsto dalla normativa vigente;
- Fornitura del materiale di consumo monouso per ciascun utente: tovaglietta, tovagliolo, bicchiere, piatti e posate;
- Trasporto e consegna dei pasti nelle sede della Scuola dell'Infanzia mediante veicoli di proprietà della Ditta aventi tutti i requisiti igienico sanitari prescritti dalla normativa vigente. Controllo, stoccaggio dei generi alimentari occorrenti per la produzione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche;
- Ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto e lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, stoviglie che avverrà presso il centro cottura (Mensa scolastica comunale)
- Ausilio allo sporzionamento a supporto del personale addetto al servizio;
- Smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti da tutti i locali (di produzione e refettori) ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- Copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso e a copertura dei rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi;
- Realizzazione di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.);
- Realizzazione del servizio sulla base del progetto tecnico presentato in sede di gara e attuazione di tutti i servizi aggiuntivi proposti previa attività di coordinamento con l'Amministrazione circa le modalità e tempi di realizzazione;

- Effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- Gestione ed organizzazione del personale e messa a disposizione di un Responsabile del servizio con funzioni direttive che dovrà svolgere le funzioni previste dal presente Capitolato;
- Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori;
- Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;
- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

L'appaltatore si obbliga altresì al rispetto dei **Criteri Ambientali Minimi** per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari approvati con DM 25 luglio 2011, pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di affidare al soggetto aggiudicatario servizi complementari analoghi a quelli oggetto del contratto che saranno oggetto di separato accordo.

ART. 5 PREPARAZIONE DEI PASTI E REGOLE GENERALI DEL SERVIZIO

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle disposizioni vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel Menu nonché quelle di cui al punto 7.2 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

L'impresa dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche. I prodotti biologici devono essere conformi alle normative vigenti con particolare riferimento al Regolamento CEE n. 834/2007, Regolamento CE 889/2008, Regolamento CE n. 281/2010 e D.M. 18354 del 27/11/2009 Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità delle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative che si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della Asl e alle caratteristiche qualitative previste nelle Tabelle merceologiche (Specifiche Tecniche).

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.L. 109/1992 e successive modificazioni) e devono rispondere ai requisiti di rintracciabilità di cui al Regolamento CE 178/2002 e ss.mm.ii. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. I **menù** e le **tabelle di grammatura** sono previsti nelle Specifiche tecniche allegate al presente capitolato. I menù e le grammature potranno essere oggetto di variazioni da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto sulla base di eventuali prescrizioni stabilite dalla competente Asl. In tal caso l'Amministrazione Comunale è tenuta a darne comunicazione scritta alla ditta appaltatrice almeno 10 (dieci) giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate. L'eventuale variazione del menù non comporterà comunque modifiche al costo-pasto indicato nell'offerta. Il pasto tipo sarà composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione o dolce, pane, acqua minerale naturale.

La ditta dovrà inoltre provvedere a cestini da viaggio per gite scolastiche o altre iniziative (qualora ne venga fatta richiesta) composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale, tovaglette e tovaglioli.

I pasti del menù non sono sostituibili se non con altri equivalenti e, comunque da concordare con l'amministrazione comunale, tramite l'ufficio preposto.

I pasti dovranno essere serviti e dovrà essere servita in contenitori monoporzione in vaschette termo sigillate nei casi di diete speciali o su richiesta del committente per casi particolari. Tutti i recipienti che saranno forniti dalla ditta aggiudicataria devono essere conformi ai requisiti di cui al D.P.R. 327/80 che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento del consumo.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi.

Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente e garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.
- I contenitori devono garantire il rispetto delle temperature di sicurezza (oltre i 65° C per i cibi da servire caldi);

- I piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e i + 4°C;
- I piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- Prima di effettuare la distribuzione, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle tabelle di grammatura a cotto delle pietanze;
- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua.

Non devono essere utilizzati:

- Alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- Semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con impanatura industriale;
- Le carni al sangue;
- Le carni congelate o premacinate;
- Prodotti di V gamma
- Cibi fritti, cibi precotti o geneticamente modificati (OGM)
- Il dado da brodo contenente glutammato,
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- Residui dei pasti dei giorni precedenti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Da evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 30 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della ditta appaltatrice.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e 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 in vigore.

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

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

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

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

Art. 6 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'Impresa Aggiudicataria tramite personale incaricato è tenuto a conservare un campione corrispondente a 150 gr di ogni vivanda somministrata, presso i centri cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data del prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e vanno conservati per 72 ore nel surgelatore. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 7 - DISTRIBUZIONE E TRASPORTO PASTI

L'I.A. deve essere dotata di adeguate attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione conformi al D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. e al Reg. CE N. 852/04 e ss.mm.ii. e atte a garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

Tale servizio verra' effettuato soltanto per il trasporto del cibo dai locali della cucina della Mensa Scolastica presso la Scuola Primaria al refettorio della Scuola dell'Infanzia (circa 100 mt.) I contenitori devono contenere all'interno contenitori Gastro-norm con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

La frutta accuratamente lavata deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

La Ditta appaltatrice, una volta preparati i pasti in multiporzione, dovrà consegnarli alle Scuole negli orari e secondo le modalità in uso, avendo cura che la distribuzione dei pasti avvenga in un tempo minimo. I dipendenti della ditta affidataria dovranno accedere ai luoghi muniti di tesserino di riconoscimento corredato da fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore del lavoro. Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80;

è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al decreto sopra citato e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65° C e 70° C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi, che deve essere tra i 4° C e 8° C. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia utilizzando contenitori isotermeici idonei ai sensi della normativa vigente.

Il soggetto appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

ART. 8 - LOCALI ED IMPIANTI

La Ditta deve provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti nei locali di proprietà comunale, attrezzati provvisti di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene, atte ad agevolare i controlli sanitari da parte dei servizi comunali di igiene scolastica o dei servizi preposti ai controlli igienico – sanitari. La Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature.

Le utenze sono a carico del Comune di Valtopina.

ART. 9 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare le "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente nella refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale di circa il 5% dei pasti del plesso così composto: primo piatto (pasta o riso in bianco) condito con olio extravergine di oliva o con burro, o minestrina con brodo vegetale; secondo piatto: formaggio (parmigiano, reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino ecc..) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranza alimentare o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di alcuni alimenti dovranno necessariamente consegnare adeguata certificazione medica. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in apposite vaschette monoporzionamento sigillate o comunque in modalità tali da essere perfettamente riconoscibili dal personale addetto alla distribuzione.

Il soggetto appaltatore dovrà essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'ufficio comunale preposto, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

ART. 10 – PRODOTTI BIOLOGICI

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nelle specifiche tecniche accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche certificate ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE N. 2092/91 e successive modificazioni, n. 1804/1999, n. 2081/92, n. 535/97, Legge 526/99, art. 10, comma 7 e ss.mm.ii). L'Amministrazione Comunale richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura "prodotto tipico"). Con il termine "prodotti tipici" – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP). L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire ulteriori prodotti "biologici", "tipici", "tradizionali" o a "Km zero" in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato; in tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

ART. 11 - RILEVAZIONE PRESENZE AI PASTI

In attesa della eventuale implementazione di appositi sistemi informatici, la rilevazione delle presenze ai pasti degli alunni e del personale aventi diritto in ciascuna delle scuole sarà effettuata giornalmente dal personale della scuola. Essi costituiranno titolo per il pagamento dei pasti da parte del Comune alla Ditta appaltatrice. Il numero dei pasti risultanti da detti elenchi dovrà corrispondere al numero dei pasti da fatturare al Comune di Valtopina.

ART. 12 – PERSONALE – CLAUSOLA SOCIALE

Il servizio dovrà essere svolto da personale dipendente della ditta appaltatrice, la quale si impegna a garantire, la stabilità degli operatori impiegati. Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà presentare, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dell'appalto, l'elenco nominativo del personale incaricato della gestione delle cucine, con relativa qualifica, impegnandosi a comunicare formalmente all'Ufficio Comunale preposto ogni variazione del personale che dovesse intervenire durante il periodo contrattuale.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti di anzianità maturati e maturandi). Attualmente le unità impiegate sono: 1 cuoco e n. 2 addetti.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere un addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta (Deliberazione della Giunta Regione Umbria N. 1849 del 22/12/2008

“Integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 - Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004” e ss.mm.ii.), adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le unità lavorative impiegate nel servizio devono scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il **Cuoco responsabile** di cucina è la figura professionale cui è affidata la conduzione complessiva del servizio e che dovrà garantire la sua presenza e la reperibilità presso il centro di cottura nei giorni di espletamento del servizio. Deve avere naturalmente una approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione e dell'igiene e deve avere anche una sufficiente esperienza in materia gestionale e di conduzione delle risorse umane. Il compito precipuo del responsabile di cucina è assicurare il corretto svolgimento del servizio di ristorazione scolastica in armonia con gli standard qualitativi ed igienici fissati, nel rispetto delle leggi, delle disposizioni di servizio e delle norme di capitolato.

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un **Direttore** con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno tre anni di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il Direttore

deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e dandone immediata comunicazione scritta all'A.C. È fatto altresì obbligo alla I.A. di nominare un responsabile tecnico della gestione, ed un sostituto, sempre reperibile, munito della facoltà e dei mezzi occorrenti per far fronte agli adempimenti tecnici degli obblighi contrattuali, incaricato del coordinamento tecnico tra le cucine e di mantenere i rapporti con l'Ufficio comunale preposto al servizio.

La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti del personale condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. La ditta sarà tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Qualora il personale si dimostrasse incapace o incompetente a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un comportamento irreprensibile la ditta dovrà provvedere alla immediata sostituzione. Il personale incaricato dovrà avere sempre un segno visibile di riconoscimento, indispensabile per la presenza all'interno del centro cottura.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, salvo variazioni in aumento a seguito di verificata necessità, ai fini dell'ottimale svolgimento del servizio.

Art. 13 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale – addetto alla produzione, alla distribuzione e al trasporto pasti - impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e che il proprio personale alimentarista abbia ricevuto una educazione, un addestramento e una formazione in materia d'igiene alimentare (D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.). L'I.A. fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale che dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione.

Art. 14 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome dell'addetto. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per i

lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii.

Art. 15 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente (Decreto Legislativo 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e ss.mm.ii.)

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

E' a carico dell'I.A. la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali dei refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 16 – NORME IGIENICHE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e ss.mm.ii., Reg. CE N. 852/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 853/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 178/02 e ss.mm.ii. ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Applicazione del sistema HACCP

L'I.A. deve garantire durante tutto il processo di produzione, trasformazione e distribuzione dei pasti il rispetto delle disposizioni di cui D.Lgs. 193/2007 (Reg. C.E. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (HACCP). Il responsabile dell'industria alimentare dovrà ottemperare alle suddette disposizioni. A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la ditta aggiudicataria dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema HACCP. L'I.A. deve mettere a disposizione degli organismi preposti, il piano di autocontrollo da essa predisposto e le registrazioni delle procedure.

Ricevimento e stoccaggio materie prime

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del piano di approvvigionamento. Le consegne devono avvenire lontano dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.

Preparazione pasti

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica. Oltre a quanto previsto all'art.5 del presente capitolato, si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;

- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- dopo la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a 75° C per almeno 10 minuti;
- i prodotti alimentari in fase anche limitata di sosta devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
- le derrate conservate in frigorifero devono essere tolte dal frigorifero solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- tutti i prodotti congelati e/surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C – 4°C ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura. E' vietato il congelamento in proprio;
- il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le verdure e la frutta crude, da consumarsi tali e quali o destinate a subire operazioni di taglio o grattugia, devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati e poi riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione;

Pulizia e Sanificazione

La Ditta si impegna ad elaborare e applicare a proprie spese un programma di pulizia e sanificazione dei locali del centro cottura e delle pertinenze, pienamente conforme a quanto previsto dalla normativa in materia igienico – sanitaria indicante le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione della mensa a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Le pulizie devono svolgersi al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento ed iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o magazzini. Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato. Dei prodotti per le pulizie devono essere allegate le relative schede tecniche di sicurezza.

Interventi di disinfezione e disinfestazione

La Ditta deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite ed ogni qualvolta se ne manifesti la necessità. Il monitoraggio e gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in orari di non svolgimento del servizio, con prodotti e modalità che

non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse “esche a cielo aperto”.

Raccolta dei rifiuti

La raccolta dei rifiuti deve essere il più possibile differenziata e devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta appaltatrice e convogliati separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni comunali. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). E' a carico della Ditta appaltatrice l'eventuale integrazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

ART. 17 – PREDISPOSIZIONE DEI MENU'

I menu sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite nel precedente articolo.

La definizione dei menù, distinti in almeno due o tre stagionalità, sarà a cura dell'A.C. di concerto con il competente servizio dell'azienda A.S.L., e comunque secondo quanto indicato dalla D.G.R. n. 59 del 03/02/2014, alle cui osservazioni l'I.A. dovrà attenersi.

L'eventuale variazione del menù dovuto ad una delle cause di cui all'art. 30 o a quelle sopra riportate non comporterà comunque modifiche al costo pasto indicato nell'offerta.

ART. 18 - CONTROLLI

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato. E' facoltà dell'Amministrazione comunale, anche mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, effettuare, in qualsiasi momento con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso le cucine al fine di verificare le modalità di preparazione dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate. I controlli igienici potranno essere effettuati in qualsiasi momento sia sul personale impiegato nell'appalto che sulle attrezzature ed i locali ai sensi delle vigenti disposizioni, eventualmente anche con analisi di laboratorio. In particolare verranno prese in considerazione: le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili; le procedure di sanificazione, il personale (organico, stato igienico, comportamento, professionalità), le caratteristiche quali e quantitative delle derrate, le modalità di conservazione degli alimenti, le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti, l'osservanza delle norme previste dal Capitolato.

La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati del controllo tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di professionalità esterne, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare i controlli secondo quanto stabilito da specifica regolamentazione.

ART. 19 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione deve funzionare secondo il calendario scolastico annualmente stabilito, tenuto conto dei giorni di sospensione delle lezioni autonomamente stabiliti dalle singole Istituzioni scolastiche e dei giorni che, pur inseriti nel calendario scolastico, avranno le lezioni sospese per qualsiasi motivo.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dall'Impresa appaltatrice mediante comunicazione nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In tal caso la Ditta ha comunque l'obbligo di garantire il servizio attuando soluzioni alternative per i menù.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, il soggetto appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi. L'emergenza dovrà essere limitata a due giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati e fondati motivi, da comunicare al soggetto appaltatore, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno. Il rispetto delle procedure stabilite dal presente articolo comporta l'impraticabilità di sanzioni od azioni di risarcimento.

ART. 20 – PIANO DI SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro.

Sulla base dei documenti di cui sopra, la Ditta si impegna a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008.

Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice. Relativamente al servizio in oggetto, non si ravvisano al momento interferenze tra personale del committente e quello dell'appaltatore. L'appaltatore dovrà in ogni caso rispettare tutte le indicazioni, divieti e prescrizioni di sicurezza impartite dalle direzioni scolastiche e dal committente. L'Ente si riserva in ogni caso di procedere alla redazione del DUVRI qualora se ne ravvisi la necessità.

ART. 21 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Contestualmente alla presentazione dell'offerta ciascuna Ditta partecipante è tenuta a costituire una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo totale a base di gara ai sensi e con le modalità dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016. A garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contenute nel presente Capitolato, la Ditta appaltatrice è tenuta a costituire prima della stipula del contratto di appalto, una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

ART. 22 – SUBAPPALTO E CESSIONE DI CONTRATTO

La cessione del contratto è vietata, a pena di nullità, sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto. E' vietato cedere anche parzialmente i servizi, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della garanzia a titolo di

risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune e fatti salvi i maggiori danni accertati.

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

Nel caso di cessioni di azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni d'impresa si applica quanto previsto dall'art. 106 c.1 lett.d) punto 2) del D.Lgs. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà effettuare adeguata comunicazione al Comune che dovrà procedere alla verifica che il subentrante risulti in possesso di tutti i requisiti di aggiudicazione ai sensi di legge. E' consentito il subappalto nei limiti e con le modalità di cui all'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

ART. 23 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

L'Amministrazione è sollevata da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

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

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto d'appalto. A tal fine il soggetto appaltatore contrae apposita polizza di Responsabilità Civile verso terzi, contro i rischi derivanti dalla gestione delle mense oggetto dell'appalto. La polizza dovrà esplicitamente contemplare i danni causati ai commensali per morte o invalidità totale o parziale, temporanea o permanente. Adeguata polizza assicurativa deve inoltre essere contratta dal soggetto appaltatore a copertura dei danni, incendi o atti vandalici per i beni comunali dati in uso. L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La ditta appaltatrice è la sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, sia nei riguardi dei fornitori di generi alimentari, che del personale impiegato nel servizio, oltre che di eventuali danni causati a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCT e RCO con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 per sinistro.

Del rispetto del presente articolo dovrà essere data idonea documentazione al Comune pena la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 24 - PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo

visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro giorni 60 dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di regolari fatture elettroniche mensili, sulla base dei pasti effettivamente consegnati nel singolo mese di riferimento.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Le fatture devono specificare il numero dei pasti erogati, separati per ciascun plesso e divisi tra personale docente, personale ausiliario se presente ed autorizzato ed alunni, devono essere intestate al Comune di Valtopina e contenere il Codice Identificativo Gara (CIG) e gli estremi dell'impegno di spesa comunicato dal competente ufficio comunale. Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

L'Amministrazione procederà ai pagamenti solo a seguito di apposita verifica della regolarità del documento unico di regolarità contributiva (DURC). In caso di accertata irregolarità del DURC da parte degli organi competenti, il termine di pagamento resterà sospeso sino ad avvenuta regolarizzazione dello stesso, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

ART. 25 - TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

I pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente contratto saranno effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane s.p.a. ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare tempestivamente a questa stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al precedente comma, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria, pena la nullità del contratto, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

La clausola risolutiva di cui al comma precedente sarà avviata in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A.

ART. 26 – PENALITÀ

Il soggetto appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, nonché gli obblighi contrattuali derivanti dall'accettazione del presente Capitolato speciale e dalla stipula del contratto di servizio.

Ai fini dell'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo, il Comune contesterà per iscritto le inadempienze riscontrate, concedendo al soggetto appaltatore un termine di almeno 15 (quindici) giorni per la presentazione di

controdeduzioni scritte. Qualora il termine assegnato trascorra inutilmente o le controdeduzioni addotte siano ritenute insufficienti o infondate, il Comune provvederà ad applicare la penale, che potrà concretarsi nella riduzione di pari importo dalla fatturazione di servizio.

Il pagamento delle penali o la risoluzione del contratto non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo del 5% dei corrispettivi dovuti. Qualora perduranti inadempimenti agli obblighi contrattuali siano alla base delle ripetute applicazioni delle penalità, virtualmente oltre il limite massimo sopra indicato, il contratto d'appalto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ("*clausola risolutiva*").

Le sanzioni saranno le seguenti:

- qualora il peso dei cibi fosse riscontrato inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche di cui al capitolo 4 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio nel giorno del controllo;
- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dal Comune : € 500,00;
- fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: € 500,00;
- fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: € 500,00;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 250,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie, alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc...: da € 500,00 a € 1.500,00;
- ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da € 250,00 a € 1.000,00.

In caso di contestazione scritta la Ditta avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa raccomandata A.R. le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno trattenute mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 27 – RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

L'Amministrazione risolve il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. mediante semplice PEC senza necessità di ulteriori adempimenti in tutti i casi previsti dall'art. 108, commi 1 e 2 del D.lgs. 50/2016.

Ferma restando l'applicazione delle penalità, il Comune di Valtopina si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del codice civile nei seguenti casi:

- mancato rispetto della L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- mancato rispetto delle norme del D.P.R. 16/04/2013, n. 62 “Regolamento recante Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’art. 54 del D.Lgs 30/03/2001, n. 165”
- perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all’art. di cui all’art. 80 del D.Lgs. 50/2016 ivi incluse le cause ostative previste dal D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i. e dall’art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs 165/2001 e ss.mm.ii.;
- perdita da parte dell'affidatario dei requisiti per l'esecuzione del servizio quali il fallimento, il concordato preventivo, lo stato di liquidazione ecc., la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che impediscono la capacità a contrattare con la P.A.;
- subappalto abusivo, cessione anche parziale del contratto.

Nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, l’A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all’impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l’appalto a terzi in danno dell’impresa e salva l’applicazione delle penalità prescritte.

Oltre a quanto previsto e disposto dagli art. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016, in applicazione dall’art. 1453 del Cod. Civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell’art. 1456 del Cod. Civ. le seguenti ipotesi:

- Fallimento della I.A. e cessazione dell’attività;
- Motivi di pubblico interesse o necessità;
- Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- Infrazioni gravi e reiterate in riferimento alla fornitura di derrate non conformi alle caratteristiche di cui all’art. 34 nonché al punto 7.2 delle “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria;
- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell’I.A.;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- Subappalto non autorizzato;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

La risoluzione sarà disposta, mediante semplice PEC senza ulteriori formalità.

Con la risoluzione del contratto, l'A.C. è autorizzata, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

In tal caso sarà a carico della I.A. ogni maggiore spesa che l'Amministrazione Comunale dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso.

ART. 28 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva.

ART. 29– CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Spoleto. E' esclusa la competenza arbitrale.

ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto in forma pubblico-amministrativa sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore. L'Impresa aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto

ART. 31 – ALLEGATI

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:

- Specifiche tecniche (menù, grammature, tabelle merceologiche).

Parte II

ART. 32 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

32.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Progetto di organizzazione del servizio	20	1.a) Struttura organizzativa dell'impresa, organizzazione del servizio, tempi e modalità del coordinamento complessivo, rapporti con la stazione appaltante, misure di semplificazione delle comunicazioni e della reportistica anche in riferimento al resoconto degli alunni presenti e pasti consumati.	8		
			1.b) Gestione delle emergenze, modalità di sostituzione del personale temporaneamente assente	6		
			1.c) Piano di pulizia e sanificazione dei locali e smaltimento dei rifiuti e modalità di attuazione del piano di autocontrollo HACCP	6		

2	Pasti gratuiti per alunni disagiati Indicare il numero offerto dei pasti gratuiti per alunni disagiati:	12	2.a)	n. 10 pasti offerti			2
			2.b)	n. 20 pasti offerti			4
			2.c)	n. 30 pasti offerti			6
			2.d)	n. 40 pasti offerti			8
			2.e)	oltre 50 pasti offerti			12
3	Misure per il contenimento dell'impatto ambientale	12	3.a)	Illustrazione di un progetto volto all'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambientale e dei consumi energetici (es. caratteristiche dei prodotti a perdere, gestione dei rifiuti di lavorazione, utilizzo di prodotti quali detersivi ecologici, ecc. ; utilizzo nell'esecuzione del servizio di prodotti alimentari caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra, espressi in termini di CO2 equivalenti lungo il ciclo di vita; predisposizione ed installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa; ecc)	12		
4	Fornitura di prodotti locali a filiera corta	5	4.a)	Olio			1
			4.b)	Pane			1
			4.c)	Frutta			1
			4.d)	Verdure/Ortaggi			1
			4.e)	Uova			1
5	Destinazione del cibo non somministrato	6	5.1)	Destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Il			6

			concorrente dovrà specificare la tipologia e la quantità di cibo che intende destinare a tali associazioni, il nome della/e associazione/i con le quali intende, in caso di aggiudicazione, sottoscrivere specifico Protocollo con il quale si attesti tale impegno ai sensi della sopracitata Legge.			
6	Offerte migliorative del servizio	10	6.a) Proposta di dotazione della cucina con attrezzature e/o elettrodomestici in sostituzione o aggiunta di quelli presenti. Il concorrente descrive le offerte migliorative proposte in modo specifico elencando le dotazioni proposte per la cucina e specificando quali rimarranno in proprietà della ditta al termine dell'appalto e quali saranno acquisite alle dotazioni delle cucine medesime	10		
7	Possesso di certificazione ISO 14000 o EMAS	5	7.a) Possesso certificazione ISO 14000			2
			7.b) Possesso certificazione EMAS			3
	Totale	70				

32.2 Offerta economica

I concorrenti dovranno indicare il prezzo offerto per i tre anni di durata contrattuale inferiore a quello posto a base di gara di € 121.257,00 al netto di IVA– **punti 30.**

Ai sensi dell'art. 95 comma 10 del codice dovrà altresì indicare l'importo dei propri oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e i costi della manodopera stimati per tutta la durata triennale dell'appalto.

L'importo contrattuale per ogni pasto verrà determinato dividendo l'importo offerto per il numero stimato di pasti per i tre anni contrattuali pari a 9.980 *3 (29.940).

32.3 Metodo per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

Alla ditta che offrirà il prezzo più basso rispetto a quello posto a base di gara, sempre senza considerare l'Iva, saranno assegnati 30 punti. Alle altre ditte saranno assegnati punteggi calcolati in base alla seguente formula matematica :

$$x = P_{\text{migl}} * 30$$

P_x

Dove x = punteggio da attribuire alla ditta x; P_x = prezzo offerto dal concorrente che si sta valutando - P_{migl} = miglior prezzo offerto.

Tutti i calcoli per l'assegnazione dei punteggi tecnici ed economici saranno svolti fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Risulterà aggiudicatario dell'appalto il concorrente che avrà conseguito il punteggio totale più elevato, come ricavato dalla sommatoria dei punteggi ottenuti per ciascun aspetto/elemento di valutazione indicato in precedenza (cioè punteggio ottenuto dopo la valutazione dell'offerta economica + punteggio ottenuto dopo la valutazione dell'offerta tecnica).

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione e differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per l'offerta economica e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

Non sono ammesse offerte che recano abrasioni se non appositamente confermate e sottoscritte. Non sono altresì ammesse offerte in aumento o condizionate o riferite ad altra gara.

L'Ente si riserva il diritto di non aggiudicare la gara qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità, non confacenti alle proprie esigenze di bilancio e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione giudicatrice redige la graduatoria definitiva e la trasmette al RUP al fine della formulazione della proposta di aggiudicazione, fatta salva l'eventuale verifica di anomalia.

L'appalto verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 33 REQUISITI

33.1. Requisiti generali

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, entro la data di sottoscrizione del contratto

e comunque prima dell'inizio del servizio, **la piena disponibilità alla preparazione dei pasti presso i locali della Mensa Scolastica del Comune di Valtopina**; in caso contrario l'Amministrazione dichiarerà inefficace l'aggiudicazione definitiva e procederà all'immediata decadenza dell'aggiudicazione e al conseguente scorrimento della graduatoria.

33.2. Requisiti di idoneità

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

33.3 Requisiti di capacità economica e finanziaria

(I requisiti di fatturato sono richiesti al fine di selezionare un operatore che abbia una pregressa esperienza nel settore dell'appalto e non sono tali da escludere le micro, piccole e medie imprese.)

- aver conseguito un fatturato globale negli ultimi tre esercizi finanziari dimostrabili per l'esecuzione di servizi analoghi (ristorazione) a quelli della presente gara di almeno € 100.000,00

33.4 Requisiti di capacità tecnica e professionale

- aver svolto continuativamente per almeno un anno scolastico negli ultimi tre anni scolastici antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara, servizi di mensa scolastica a favore di Amministrazioni Pubbliche. A tal fine la Ditta deve indicare l'anno scolastico di svolgimento, l'oggetto e il committente.

33.5 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei e i consorzi ordinari

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

I requisiti generali devono essere posseduti da tutti i soggetti.

Il requisito relativo all'iscrizione alla CCIAA deve essere posseduto da:

- **ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande;**

Il requisito di cui al precedente numero 33.3. deve essere posseduto dalla mandataria in misura non inferiore al 40% di quanto previsto nelle medesime lettere. I restanti requisiti devono essere posseduti cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del servizio fermo restando che la somma dei requisiti della capogruppo e delle mandanti o di tutte le imprese designate per l'esecuzione del servizio non deve essere inferiore all'importo totale previsto (100%).

In ogni caso la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in

misura maggioritaria.

Il requisito di cui al precedente numero 33.4 deve essere posseduto dalla capogruppo.

33.6 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

I requisito relativo all'iscrizione alla CCIAA deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale devono essere posseduti:

1. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
2. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

ART. 34 - SOPRALLUOGO

Il sopralluogo di tutti i siti oggetto del servizio (punti di somministrazione ed erogazione del servizio all'interno delle scuole) è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo **è causa di esclusione dalla procedura di gara.**

Il sopralluogo può essere richiesto previo appuntamento telefonico al n. 0742/74625/0 (Sig.ra Franca Simonetti).

La richiesta dovrà essere inviata almeno tre giorni prima la scadenza del termine di presentazione offerte.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 1 giorno di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati o consorziati o da soggetto diverso, purché munito

della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente. In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

RAZIONI ALIMENTARI
Mense scolastiche

cura dello Studio Dietetico Spoletino

NOME	U.M.	MATERNE	EL EM EN TA RI	MEDIE E ADULTI
<u>PIZZA AL POMODORO</u>				
- trancio di pizza (peso cotto)	Gr.	100	130	150
<u>PASTA AL POMODORO</u>				
- pasta di semola	Gr.	70	80	90
- olio extra-vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>PASTA AL BURRO</i>				
- pasta di semola	Gr.	70	80	90
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- burro	Gr.	5	7	7
<u>RISOTTO AL POMODORO</u>				
- riso parboiled	Gr.	70	80	90
- olio extra-vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</u>				

- riso parboiled	Gr.	70	80	90
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- burro	Gr.	5	7	7
<u>PASTA CON VERDURE</u>				
- pasta di semola	Gr.	70	80	90
- ortaggi freschi o surgelati	Gr.	20	25	30
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>TAGLIATELLE AL POMODORO</u>				
- pasta fresca all'uovo	Gr.	80	100	110
- olio extra-vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>PASTA AL SUGO DI PISELLI</i>				
- pasta di semola	Gr.	70	80	90
- piselli	Gr.	20	25	30
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

SPAGHETTI CON TONNO				
- pasta di semola	Gr.	70	80	90
- tonno all'olio d'oliva	Gr.	20	25	30
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
LASAGNE AL FORNO				
- pasta all'uovo fresca	Gr.	70	80	90
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- macinato magro di vitello	Gr.	20	25	35
- olio extra-vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- mozzarella	Gr.	30	35	40
- besciamella	Gr.	20	25	30
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
SFORMATO DI PATATE				
- patate fresche	Gr.	100	130	150
- mozzarella	Gr.	20	25	30
- prosciutto cotto	Gr.	20	25	30
- uova	Gr.	15	15	15
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pane grattugiato	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- burro	Gr.	5	5	5
- latte p.s.	Gr.	15	20	20
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA E LEGUMI				
- pastina di semola	Gr.	30	35	40
- legumi secchi	Gr.	20	30	40
- patate	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>CREMA DI VERDURE</u>				
- ortaggi freschi (senza legumi)	Gr.	100	130	150
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PASTINA IN VEGETALE</u>				
- pasta di semola	Gr.	30	35	40
- ortaggi freschi	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PETTO DI POLLO O TACCHINO GRATINATO</u>				
- fettina di pollo/tacchino	Gr.	80	90	100
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra-vergine d' oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PETTO DI POLLO O TACCHINO AL LIMONE</u>				
- fettina di pollo/tacchino	Gr.	80	90	100
- farina	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- limone	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d' oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>POLLO/AGNELLO/CONIGLIO ARROSTO</u>				
- carne(peso con osso)	Gr.	150	200	250
- olio extra-vergine d' oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>POLPETTE DI VITELLO</u>				

- macinato magro di vitello	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- patate fresche	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	20	20	20
- uova pastorizzate	Gr.	15	15	15
- olio extra – vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>INVOLTINI DI VITELLO/TACCHINO</u>				
- carne di vitello/tacchino	Gr.	80	90	100
- prosciutto crudo o cotto	Gr.	10	15	15
- olio extra – vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>ROAST-BEEF DI VITELLO ARISTA DI MAIALE E FESA DI TACCHINO</u>				
- carne magra di vitello/maiale/tacchino	Gr.	80	90	100
- olio extra-vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- farina				
<u>HAMBURGER DI MAIALE</u>				
- macinato magro di maiale	Gr.	80	90	100
- mollica di pane	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- latte	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	3	3	3
- olio extra-vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>SALSICCE DI MAIALE</u>				
- macinato magro di maiale	Gr.	80	90	100
- olio extra-vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>FILETTI DI PESCE</u>				

<u>GRATINATI</u>				
- filetti di pesce	Gr.	100	100	120
- pane grattugiato	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>FILETTI DI PESCE AL POMODORO</i>				
- <i>filetti di pesce</i>	Gr.	100	100	120
- <i>pomodori pelati</i>	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>olio extra-vegine d'oliva</i>	Gr.	5	5	5
- <i>sale-odori vari</i>	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>BASTONCINI DI PESCE</i>				
- bastoncini di merluzzo	n.	3	3	4
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>UOVA SODE</u>				
- uova fresche	n.	1	1,5	1,5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- salsa (sottaceti)	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>FRITTATA AL FORMAGGIO</u>				
- uova pastorizzate	Gr.	60	90	90
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

FORMAGGI				
- mozzarella	Gr.	60	100	120
- stracchino	Gr.	50	80	100
PROSCIUTTO				
- prosciutto cotto senza polifosfati	Gr.	40	50	60
- prosciutto crudo	Gr.	40	50	60
VERDURA CRUDA O COTTA				
- verdura fresca o surgelata	Gr.	120	150	150
- olio extra- vergine d' oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
PUREA DI PATATE				
- patate fresche	Gr.	80	110	130
- burro	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s. U:H:T:	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
PATATE ARROSTO				
- patate fresche	Gr.	100	130	150
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
PATATE LESSE				
- patate fresche	Gr.	100	130	150

- olio extra – vergine d’ oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>PISELLI ALL’OLIO</i>				
- piselli freschi o surgelati	Gr.	60	80	100
- olio extra- vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>LENTICCHIE</u>				
- legumi secchi	Gr.	30	40	50
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PANE</u>				
- pane e o integrale	Gr.	50	70	100
<i>FRUTTA</i>				
- frutta fresca di stagione	Gr.	150	200	200

AVVERTENZE :

I PESI INDICATI SONO DA CONSIDERARSI AL CRUDO ED AL NETTO DI EVENTUALI SCARTI.

GLI ODORI O AROMI (PREZZEMOLO, SALVIA, BASILICO, SEDANO, CIPOLLA, AGLIO, ROSMARINO ECC.) , ANCHE SE NON CITATI, VANNO UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI A SECONDA DELLE NECESSITA’.

UNA VOLTA AL MESE E’ CONSENTITA LA SOSTITUZIONE DI UN PRIMO PIATTO CON PIZZA AL POMODORO.

UNA VOLTA AI MESE POTRA’ ESSERE DISTRIBUITO UN DOLCE (CROSTATATA ALLA FRUTTA,CROISSANT ALLA MARMELLATA, TRANCIO DI CIAMBELLONE ECC. AD ESCLUSIONE DI QUELLI RIPIENI ALLE CREME) DA SERVIRE A FINE PASTO , A DISCREZIONE DELL’ AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

SERVIRE BANANE UVA CON I PIATTI UNICI E AGRUMI E KIWI
CON I LEGUMI.

Spoletto,

Studio Dietetico Spoletino

Allegato)

COMUNE DI VALTOPINA
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Mense scolastiche

A cura dello Studio Dietetico Spoletino

**Caratteristiche merceologiche e requisiti igienico nutrizionali delle derrate
necessarie per la preparazione dei pasti.**

Requisiti generali.

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge vigente in materia.
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nella specifica delle caratteristiche merceologiche.
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D. Lgs. N. 109/92, dal D.L. 181/2003 e dalle norme specifiche per ciascun classe merceologica, **le etichette devono essere conservate fino ad esaurimento del prodotto.**
- Termine minimo di conservazione ben visibile, su ogni confezione e/cartone.
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori sgradevoli, ecc.)
- Caratteri organolettici (aspetto, odore, consistenza) specifici dell'alimento.
- Il trasporto e la consegna delle derrate e pasti deve essere conforme ai requisiti previsti dal D. Lgs. 155/97.
- Utilizzo di fornitori qualificati.
- Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate.
- Fornitura regolare a peso netto.
- Le pezzature dei prodotti saranno quelle comunemente in commercio, limitando i lotti che non si esauriscono ad un solo impiego.
- I lotti comunque parzialmente utilizzati saranno contrassegnati con la data di apertura della confezione e conservati secondo le indicazioni previste in etichetta.
- Le derrate richieste per la preparazione dei pasti, dovranno provenire interamente (cioè tutta la catena produttiva) da allevamenti e/o coltivazioni nazionali, ad eccezione dei prodotti ittici.
- I Ai sensi della legge regionale 21 del 20 agosto 2001 nei servizi di ristorazione collettiva è vietata la somministrazione di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

- Tutti gli alimenti devono rispondere alle vigenti leggi e non contenere coloranti artificiali o naturalissimi, conservanti, aromatizzanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).
- Tutti gli alimenti di origine animale devono provenire da stabilimenti provvisti di autorizzazione CEE.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere modifiche ai requisiti delle materie prime o ai prodotti.

SPECIFICA TECNICA :

FARINA DI FRUMENTO

Prodotta col grano tenero tipo "0" o "00", rispondente alle modalità ed ai requisiti previsti dalla normativa;

umidità massima: 14,50% ;ceneri: massimo 0,50 su cento parti di sostanza secca;

glutine secco: minimo 7 su cento parti di sostanza secca;

indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti e muffe;

priva di alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere integre, non umide.

Alla consegna il prodotto deve riportare la data di scadenza di almeno un mese.

Le pezzature richieste sono a partire da 1Kg.

PANE COMUNE E INTEGRALE

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto da farina di grano tenero tipo "0" o integrale, acqua, lievito naturale, senza l'aggiunta di sale.

Non è consentito l'impiego d'alcun additivo, né prima, né durante la panificazione.

Il pane da consegnare dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore giallo bruno, lucente di giusto spessore e priva di fessure,spacchi o fori.

La mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita.

Il pane fornito deve essere fresco di giornata, non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere confezionato in involucro alimentare e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto da macinazione di pane secco di tipo "0" o "00" senza sostanze aggiunte.

Le confezioni richieste sono a partire da 250 gr.

PASTA ALIMENTARE SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, essiccata ed in perfetto stato di conservazione, di colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non deve presentare macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche previste dalla legge n. 580/67 e dal DPR 187 del 09.02.2001.

Durante le prove di cottura (50 gr. di pasta fatti bollire per 15 minuti in 500 cc. di acqua contenenti 2.5 gr. di cloruro di sodio), il peso ed il volume della pasta

dovranno aumentare considerevolmente, non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata, l'acqua di cottura non dovrà risultare torbida o lattiginosa.

Gli imballaggi dovranno riportare nome o ragione sociale del produttore, sede, stabilimento denominazione e tipo di pasta, indicazione del termine di utilizzo, peso netto e tempi di cottura.

PASTA ALL'UOVO FRESCA E PASTE SPECIALI CON RIPIENO

I prodotti richiesti devono essere privi di additivi, esaltatori di sapidità, spezie; devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Devono essere rispettati i residui microbiologici previsti dalla circolare 32 del 1985 del Ministero della Sanità ed eventuali successive modifiche.

I prodotti con ripieno di carne devono essere ottenuti da stabilimenti in possesso del riconoscimento ai sensi del D.L.vo 30-12-93 n. 537 mentre per gli altri, autorizzati ai sensi della L. 30-04-62 n. 283.

Il fornitore deve essere unico e presentare il proprio piano di autocontrollo con le relative analisi effettuate durante l'ultimo anno da laboratori autorizzati e conformi ai requisiti previsti nel paragrafo carni del DGRU 5310/94.

Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido, senza spezie ed esente di retrogusti.

La data di confezionamento non deve essere antecedente alle 24 ore prima della distribuzione

Si richiedono i seguenti tipi:

- tagliatelle;
- sfoglia per lasagne;
- tortellini di carne;
- ravioli ricotta e spinaci;

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari.

Ogni confezione o preincarto deve contenere gli elementi identificativi come previsto dall'art. 109 del 27-01-92 e deve essere indicata la data di produzione.

Le confezioni devono essere integre come pure il contenuto.

GNOCCHI

Gli gnocchi richiesti sono quelli di patate, devono essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle leggi in materia.

Dopo la cottura, gli gnocchi devono risultare morbidi, e non spappolati.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono essere confezionati in contenitori fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione.

RISO

Il riso da somministrare deve essere di tipo "Parboliled", secondo i requisiti previsti dalle vigenti norme di legge.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.
Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino.
Si richiedono confezioni a partire da 1 Kg.

LATTE

Il latte richiesto deve essere del tipo parzialmente scremato U.H.T. prodotto da animali allevati in territorio nazionale.
Si richiedono confezioni a partire da 1 L.

FORMAGGI

I formaggi da fornire devono essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

I formaggi debbono provenire da stabilimenti e trasformazioni nazionali e ottenuti da latte fresco di produzione italiana con chiara menzione della provenienza.

Devono corrispondere alla prima qualità commerciale e devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia e prodotti da stabilimenti autorizzati come previsto dal D.P.R. 17-01-97 n.54 ed etichettati alla produzione.

Si richiedono i seguenti tipi:

- Caciotta fresca di mucca

prodotta solo con latte di mucca, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi.

Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane.

Il sapore deve essere dolce, la pasta bianca giallognola con crosta sottile, integra priva di screpolature e muffe e non pastosa al taglio.

Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti.

Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste.

Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni di legge.

- Stracchino o certosa o certosino

- Robiola

Il formaggio fresco, a pasta molle o a media stagionatura deve essere prodotto con latte vaccino. Non dovrà essere prodotto mediante l'utilizzo di sali di fusione, ma dovrà essere formaggio ottenuto mediante fermentazione e stagionatura naturali e senza l'uso di conservanti. Sono da escludersi formaggi contenenti polifosfati.

Il prodotto deve essere confezionato all'origine, le confezioni devono essere asciutte e non devono presentare tracce di sierosità.

- Mozzarella

Formaggio fresco a pasta molle e filata. Non devono essere utilizzati prodotti analoghi di inferiore qualità come i preparati a pasta filata per pizza.

Si richiedono mozzarelle con data di scadenza non antecedente di due settimane quella di consegna, ottenute da latte vaccino intero pastorizzato e inoculato da fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44%, senza additivi.

Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo.

- RICOTTA VACCINA.

Deve essere consegnata in confezioni di materiale plastico per uso alimentare, puliti, sigillati ed idonei al trasporto. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata.

Il prodotto finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n 21 del 16.11.1990. Il residuo di vita commerciale deve essere

inferiore a 20 giorni; il prodotto deve comunque pervenire 1 o 2 giorni successivi alla data di produzione.

BURRO

Il burro deve essere di prima qualità e di origine nazionale, ottenuto dalla centrifugazione della crema di latte vaccino pastorizzato, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia sulla superficie che all'interno: non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di qualsiasi natura, privo quindi di difetti che alterino il sapore, l'odore e l'aspetto.

Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82% deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 15.10.1925 n 562, dalla Legge 13.05.1983 n 202 e loro eventuali e successive modificazioni.

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio semi grasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale.

Zona di produzione secondo il D.P.R. del 15.11.73 e sue modifiche D.P.R. del 15.7.83.

Stagionatura min. 24 mesi.

Le forme devono essere marchiate Parmigiano Reggiano con marchio della data di produzione.

La fornitura dei piccoli lotti deve essere sottovuoto con etichettatura prevista per legge.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo)

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8%, dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto 15.7.83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere piccola, uniforme e non devono essere presenti ritagli.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei ed il prodotto mantenuto alla temperatura di -18°C.

Tutti i prodotti dovranno essere IQF (ogni pezzo dovrà essere congelato individualmente) o IWP (confezionato singolarmente) oppure Interleaved (fra uno strato e l'altro di prodotti sarà posta una pellicola tassativamente di colore .blu) ed in confezioni sigillate dal produttore per garantirne l'origine.

La fornitura deve avvenire entro la prima metà della vita commerciale del prodotto.

Si richiedono i seguenti tipi:

- cuori di merluzzo (con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo).

- Filetti di platessa (con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo).
- Filetti di sogliola (con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo).
- Cuori di nasello (con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo).
- Bastoncini di merluzzo (interno costituito solo da filetti di merluzzo min. 60 %, senza additivi).
- Seppioline (con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo).
- Spiedini (confezionati con le succitate tipologie)

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Di produzione europea, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare con esclusione di tutti i prodotti della lavorazione degli scarti del tonno stesso;

Preparato a regola d'arte da esemplari in perfette condizioni di freschezza, inscatolati in pezzi regolari con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura; conservato in olio di oliva di ottima qualità.

All'atto dell'apertura della scatola il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio di oliva, non dovrà emanare odore sgradevole;

Si richiedono confezioni a partire da 80 gr.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto ottenuto secondo le vigenti norme di legge.

SALE DA CUCINA

Il sale grosso e fino da utilizzare, dovrà essere iodato o iodurato.

POMODORI PELATI

Devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo e requisiti previsti dal DPR 425 del 1975.

I contenitori nei quali sono racchiusi non devono presentare difetti quali: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

UOVA FRESCHE

Uova nazionali selezionate, provenienti da allevamenti all'aperto (1) fresche di prima qualità.

Pesatura 55/60gr Categoria A o Extra.

Pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari.

Prodotte e commercializzate secondo il regolamento CEE 2295/2003 e dal D.lgs 267/2003.

La consegna dovrà essere effettuata entro la prima settimana dalla deposizione.

Guscio sano, senza incrinatura, pulito.

Alla rottura del guscio l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze, il colorito non deve tendere troppo al giallo pallido.

Albume e tuorlo non debbono emanare odori e sapori particolari come di paglia o simili.

La ditta fornitrice dovrà evidenziare la data di confezionamento delle uova apposta sul prodotto e sull'imballaggio ed inoltre il numero del centro di imballaggio.

PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale D.L.vo 537/92, con stagionatura non inferiore a 12 mesi, ben confezionato in involucro alimentare sottovuoto, disossato, con carne di colore rosso vivo, sapida e profumata a grana perfettamente bianca.

PROSCIUTTO COTTO

Prodotto da coscia di suino nazionale.

Provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs 537/92., sottovuoto, confezionato all'origine in idoneo involucro plastico o carta alluminata, all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli il prosciutto deve presentarsi compatto al taglio.

Rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica, contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque entro i limiti di legge.

Essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante.

La consegna deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

CARNI AVICOLE

Polli e tacchini devono provenire da allevamenti e stabilimenti di lavorazione nazionali riconosciuti CEE ai sensi DPR 495/97.

La fornitura dovrà essere effettuata entro 2 giorni dalla macellazione e taglio in confezione originale.

Tutto il pollame deve essere confezionato tramite sottovuoto o in ATM o preincarto ed avere il bollo sanitario a placca come da legislazione vigente.

POLLO A BUSTO

Pollo di allevamento a terra, preparato a busto, di 1° qualità del peso morto di 2000/2200gr. tipo "ruspante" allevato a terra.

Essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90

Dovranno risultare privi di testa e dei colli, la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale.

Le zampe devono essere tagliate a ½ cm. circa al di sotto dell'articolazione tarsica.

I busti devono essere adeguatamente tolettati, completamente eviscerati.

Il grasso interno di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perianale ed in quelle della cloaca.

La pelle deve essere pulita, di colore giallo elastica e non disseccata, senza penne e plumule specie sotto le ali e alle articolazioni tarsiche, priva di ecchimosi, macchie verdastre.

Le masse muscolari devono essere di colorito bianco rosa di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

- POLLO COSCE O FUSI
- POLLO PETTO
- TACCHINO PETTO SENZA OSSO

Le carni dovranno pervenire da animali sani, di colorito rosa di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità, esente da ecchimosi o macchie o altro processo patologico delle masse muscolari.

- SOVRACOSCIA DI TACCHINO SENZ'OSSO dovrà essere preparata senz'osso del peso di Kg. 2.5/3
- ROLLE' DI TACCHINO IN RETE: dovrà essere preparato utilizzando la fesa disossata. Il peso di ogni singolo pezzo dovrà essere di kg. 2-2,2. Non dovrà essere presente nessun tipo di condimento, aroma e ritaglio di carne.

Non dovranno essere state sottoposte a congelamento e a qualsiasi altro procedimento di conservazione.

CARNE BOVINA FRESCA SOTTOVUOTO.

Tali carni devono provenire da animali appartenenti alla categoria di bovini adulti di età inferiore ai due anni, che non hanno effettuato la prima mossa, nati ed allevati sul territorio nazionale ed appartenenti alle razze con particolare attitudine alla produzione di carne, con classifica almeno U (griglia CEE dei bovini) con parametrizzazione numerica del grasso 2 qualora applicata o equivalente.

Da uno stabilimento riconosciuto e autorizzato (D. lgs. 286/94).

Devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg.CEE 1760/2000, riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili.

Il peso morto dell'intera carcassa dovrà oscillare tra 350/390 Kg.

Il disosso, la lavorazione e il confezionamento devono essere effettuati almeno dopo 1 settimana dalla data di macellazione: tale data deve essere chiaramente indicata nella bolla di accompagnamento o in etichetta per poter verificare il periodo di frollatura.

In caso di confezionamento sottovuoto la carne deve essere di colore bruno che vira al rosso vivo entro mezz'ora dall'apertura della confezione, odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità; i tagli anatomici devono essere tolettati, non avere quindi eccessive quantità di grasso.

In alternativa al confezionamento sottovuoto la fornitura deve essere effettuata tramite ATM (atmosfera modificata), ogni altra modalità è da escludere.

Devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

La consegna deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

Tagli anatomici richiesti:

Scamone (fettine, roast-beef)

Fesa interna (fettine)

Pesce, Campanello, Piccione, Fianchetto, Controgirello, Filetto di spalla (Spezzatino).

CARNE SUINA

Le carni da fornire dovranno provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale, del peso vivo compreso tra 120/150Kg.

Le caratteristiche organolettiche della carne dovranno essere le seguenti:

- colore rosato
- odore nullo
- taglio resistente
- grana fine serrata

Sono escluse carni di soggetti PSE e DFD.

Percentuale del grasso entro il 25 %.

La fornitura deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

Il confezionamento deve essere sottovuoto o in ATM.

Tagli richiesti:

Arista

Fettine

Spezzato

Macinato

SALSICCIA FRESCA

La salsiccia dovrà essere ottenuta esclusivamente da carne di suino, senza spezie, macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti ai sensi D.P.R. 309/98 e succ. modifiche ed integrazioni.

Le parti connettivali dovranno essere in quantità modesta e il rapporto collagene/proteine di carne dovrà in ogni caso essere inferiore a 12.

Il grasso presente dovrà essere inferiore al 25%.

La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%.

Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.

La salsiccia dovrà essere consegnata entro 2 giorni dalla data di produzione.

LEGUMI SECCHI

Le varietà richieste sono: fagioli (cannellini e borlotti), ceci, lenticchie, senza trattamenti chimici conservativi e parassiti.

Dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di muffe, uniformemente essiccati.

Confezionati sottovuoto con l'indicazione della data di confezionamento e di scadenza.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime da destinare alla surgelazione devono essere di prima qualità, sane e in buone condizioni igieniche; devono in ogni caso corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Le verdure richieste devono essere in stato di naturale freschezza e non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura e nel più breve tempo possibile.

I prodotti richiesti non devono aver subito fenomeni di scongelamento.

Le verdure surgelate devono essere poste in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Il trasporto e la consegna devono essere effettuati con mezzi idonei ed il prodotto mantenuto alla temperatura di -18° C.

Le varietà richieste sono:

Bieta a foglie, cuori di carciofi, carote a rondelle, carote novelle, fagiolini finissimi o extrafini, piselli finissimi o extrafini, zucchine a disco, finocchi a quarti, melanzane tagliate a fette e grigliate, carciofo a spicchi, cavolfiori a rosette, funghi

champignons tagliati e spinaci, bietola, erbetta (questi ultimi surgelati a cubetti e non pressati).

VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione e di prima qualità, devono essere: fresche, pulite, intere, sane e selezionate, devono essere mature fisiologicamente, di recente raccolta, esenti da residui di antiparassitari, prive di additivi aggiunti e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Le medesime caratteristiche devono essere possedute dalle erbe aromatiche.

Le specie richieste sono :

VERDURE DI STAGIONE

Ortaggi	Genn	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Set	Ott	Nov	D
Aglione	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Asparagi				*	*	*				
Bietola		*	*	*	*	*	*	*	*	
Carota	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Carciofi					*	*				
Cetrioli						*	*			
Cavoli	*	*	*	*	*		*	*	*	
Cipolla, porri	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Fagiolini							*			
Fagioli	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Finocchi	*	*	*	*						
Fiori di zucca					*	*	*	*		
Funghi champignons	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Lattuga		*	*	*	*	*	*	*	*	
Melanzane							*	*		
Patata	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Peperoni							*	*	*	
Pomodoro							*	*	*	
Piselli					*	*				
Radichio	*	*	*	*	*			*	*	
Sedano	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Spinaci	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Zucchine						*	*	*	*	
Zucca gialla							*	*	*	

PATATE

Prodotto nazionale di morfologia uniforme (peso per pezzo minimo 60 massimo 270 grammi) privo di germogli, inverdimenti epicarpali e incrostazioni terrose, non devono essere state soggette ad irraggiamento ed altro trattamento antigermogliante.

FRUTTA FRESCA

Frutta allo stato fresco di recente raccolta di media e lunga conservazione, di aspetto fresco, accuratamente selezionata, di prima qualità:

1. presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
2. aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
3. Essere turgida, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico e non in possesso di sopra maturazione;
4. Esente da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dalla legge.

Le varietà di frutta richieste, secondo la stagionalità sono:

Annuale	Mele-banane-pere-limoni
Gennaio/febbraio	Arance-kiwi-cachi-mandaranci-mandarini
Marzo/aprile	Arance-kiwi
Maggio	Ciliege-kiwi-fragole-prugne-
Giugno	Albicocche-ciliegie-fragole-susine-
Settembre	Pesche-prugne-susine-uva
Ottobre	Cachi-mandaranci-uva
Novembre	Arance-mandaranci-cachi
Dicembre	Arance-mandarini

DOLCI

I generi alimentari impiegati dovranno essere freschi, di primissima qualità e genuini.

Le tipologie richieste sono: crostate di frutta o crema di cacao, torta margherita, panettone o pandoro, colomba pasquale, ecc.

Le crostate dovranno esser prodotte con pastafrolla e confettura di frutta di colore chiaro.

Le razioni richieste saranno stabilite di volta in volta a seconda delle caratteristiche del prodotto.

Allegato G)

SUGGERIMENTI

Prodotti di qualità sui quali la ditta può fare l'offerta aggiuntiva che potrà essere valutata a punteggio:

Prodotti provenienti da agricoltura biologica nel rispetto del regolamento CEE n.2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i., o del commercio equo e solidale.

- PANE COMUNE E/O INTEGRALE
- PASTA ALIMENTARE SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
- RISO
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- POMODORI PELATI
- FRUTTA FRESCA
- VERDURA FRESCA
- FORMAGGI

OLTRE A PRODOTTI TIPICI:

- PROSCIUTTO CRUDO di PARMA
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP

Suggerimenti per il capitolato generale:

Il Comune, avvalendosi di apposita consulenza dietetica, definisce il menù invernale ed estivo. Di norma il menù invernale si riferisce al periodo novembre/marzo mentre il menù estivo si riferisce ai periodi settembre/ottobre e aprile/giugno.

- La Ditta deve garantire l'utilizzo di derrate alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia.
- I piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nell'allegati: "Menù", "Razioni alimentari" e "Caratteristiche delle derrate".
- Composizione del pasto: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta, dolce (da distribuire una volta al mese a fine pasto).
- Tenuto conto che gli utenti del servizio sono prevalentemente bambini, la preparazione delle varie pietanze dovrà essere effettuata in maniera semplice, con alimenti freschi e surgelati, escludendo le frittiture di ogni genere e preferendo la cottura al forno, a vapore o in umido.
- I pasti devono essere preparati, cotti e confezionati nella stessa giornata in cui vanno consumati. Sono vietate le cotture anticipate. Sono vietati tutti i trattamenti termici ripetuti e prolungati che modificano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.
- Lo scongelamento dei prodotti deve essere effettuato in frigorifera ad una temperatura inferiore o uguale a 4°C ad eccezione di quelli che possono essere impiegati tal quali; una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive. E' vietato scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente.

PASTI AGGIUNTI

La Ditta deve fornire, a titolo gratuito, pasti aggiunti nella misura del 5% dei pasti destinati ai bambini.

Un ulteriore pasto completo deve essere trattenuto in frigo presso il centro cottura per 72 ore al fine di poter procedere ad eventuali controlli di laboratorio a cura della ASL.

La ditta è tenuta a procurarsi prima del loro impiego, le schede tecniche dei prodotti alimentari utilizzati per la confezione dei pasti e a conservarle per eventuali controlli.

- La Ditta è tenuta a proprie spese, alla fornitura di acqua oligominerale confezionata nei casi in cui si verificassero problemi di potabilità nell'acquedotto comunale o si verificasse una sospensione nell'erogazione dell'acqua.
E' consentita in via temporanea una variazione dei pasti nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - previsione in caso di sciopero o altri eventi del personale statale di una sensibile diminuzione degli utenti;

- interruzione temporanea della produzione per cause varie, quali sciopero del personale della ditta, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, prolungate sospensioni delle lezioni, ecc;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - motivate problematiche/impedimenti relativi alla fornitura di derrate alimentari.
- Tali variazioni possono in ogni caso essere effettuate dalla Ditta previa comunicazione scritta all'A.C.

DIETE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI/PER MOTIVI DI SALUTE

La Ditta aggiudicataria deve garantire pasti alternativi nei casi in cui si dovessero rendere necessari per intolleranze alimentari e/o allergie e/o motivi di salute, sulla base di apposite certificazioni mediche.

La Ditta deve provvedere all'approvvigionamento delle eventuali diverse materie prime necessarie per la preparazione delle diete speciali.

DIETE PER MOTIVI ETICI E RELIGIOSI

La Ditta aggiudicataria deve garantire pasti alternativi nei casi in cui, per motivi etici o religiosi la famiglia ne faccia espressa richiesta.

- Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato la Ditta **deve utilizzare personale avente i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti.**

La presente determinazione:
sarà trasmessa al responsabile del servizio finanziario per la prescritta attestazione di regolarità contabile e copertura finanziaria di cui all'art.183 e 184,del D.Lgs.267 del 18.8.2000 e diverrà esecutiva con l'apposizione della predetta attestazione ai sensi dell'art. 151 comma 4 del decreto medesimo .

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to SIMONETTI FRANCA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

In relazione al disposto dall'art.151, comma 4, del D.Lgs. 267/2000

APPONE

IL VISTO DI REGOLARITA` CONTABILE E

ATTESTA

LA COPERTURA FINANZIARIA DELLA SPESA.

Gli impegni contabili sono stati registrati in corrispondenza degli interventi/capitoli sopradescritti.

Nella residenza Municipale, li

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Schippa Giuliana

N.....del Registro delle
Pubblicazione all'ALBO PRETORIO

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza dell'azione amministrativa, è stata pubblicata all'Albo Pretorio dell'Ente per quindici giorni consecutivi dal _____.-

Data_____

IL RESPONSABILE DELLE PUBBLICAZIONI
F.to

E` copia conforme all'originale

Valtopina, li

IL DIPENDENTE INCARICATO
