

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MANTOVA E PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL’ASILO NIDO PATER PAN
- PERIODO 01/09/2012-31/08/2017 -**

Indice:

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 - Oggetto
- Art. 2 - Durata
- Art. 3 - Luogo e tempi di attivazione del servizio ristorazione
- Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi
- Art. 5 - Prezzi, fatturazione, pagamenti, tracciabilità
- Art. 6- Revisione prezzi
- Art. 7 - Canone d’uso delle strutture in concessione
- Art. 8 - Consegna locali, arredi e attrezzature
- Art. 9 - Personale
- Art. 10 - Responsabili del contratto
- Art. 11 - Controlli, tutela dell’utenza e oneri informativi
- Art. 12 - Contestazioni, inadempienze, penalità
- Art. 13 - Responsabilità della ditta affidataria
- Art. 14 - Cauzione definitiva
- Art. 15 - Obbligazioni del Comune
- Art. 16 - Clausola risolutiva espressa
- Art. 17 - Esecuzione in danno
- Art. 18 - Risoluzione del contratto
- Art. 19 - Fallimento dell’affidatario, morte del titolare
- Art. 20 - Norme di rinvio
- Art. 21 - Foro competente
- Art. 22 - Divieto di subconcessione e di cessione - Subappalto
- Art. 23 - Spese contrattuali
- Art. 24 - Normativa antimafia
- Art. 25 -Trattamento dei dati personali

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

- Art. 26 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di cucina interna
- Art. 27 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina (“in asporto”)
- Art. 28 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell’utenza

TITOLO III - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

- Art. 29 - Organizzazione e gestione del servizio in appalto (asilo nido)

TITOLO IV - NORME GENERALI, COMUNI A ENTRAMBI I SERVIZI

- Art. 30 - Definizioni in ordine ai prodotti alimentari
- Art. 31 - Tabelle dietetiche
- Art. 32 - Tabelle merceologiche
- Art. 33 - Variazioni del menù
- Art. 34 - Utilizzo prodotti a lotta integrata e biologici
- Art. 35 - Utilizzo di prodotti "km 0" e "tipici"

- Art. 36 - Utilizzo prodotti provenienti dal "commercio equo-solidale"
- Art. 37 - Acqua
- Art. 38 - Diete speciali
- Art. 39 - Applicazione del sistema HACCP
- Art. 40 - Analisi per controllo igienico-sanitario
- Art. 41 - Raccolta differenziata
- Art. 42 - Licenze e autorizzazioni
- Art. 43 - Ulteriori abbligazioni dell'affidatario dei servizi
- Art. 44 - Allegati

TITOLO I

Art. 1 – Oggetto

1.1. Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia comunali, nelle scuole statali materne, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Mantova, nei centri ricreativi estivi (CRED) comunali per l'infanzia, eventualmente attivati (come precisato al successivo art. 3 punto 3.3.), nonché l'affidamento del servizio di ristorazione in un asilo nido comunale.

1.2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la gestione completa della mensa di n. 17 scuole dotate di cucina: n. 3 primarie, n. 8 materne statali, n. 6 scuole dell'infanzia comunali;
- b) la preparazione, presso un vicino centro cottura, di pasti da asporto per le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione;
- c) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

1.3. L'oggetto dell'appalto riguarda invece il servizio di ristorazione dell'asilo nido Peter Pan il cui fabbricato, costruito recentemente, forma con quello della scuola materna Berni un unico complesso avente una unica zona cucina ad uso comune.

Art. 2 - Durata

2.1 La durata del presente contratto è riferita al periodo dal 1.9.2012 al 31.8.2017.

Successivamente a tale scadenza è prevista una proroga opzionale, alle stesse condizioni salvo quanto previsto al successivo art. 6, di durata pari al triennio scolastico che segue, con termine al 31.8.2020. Nel caso, l'Amministrazione notificherà tale intenzione all'aggiudicatario, a mezzo di raccomandata A.R., entro il mese precedente la scadenza.

2.2. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria almeno quindici giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara. L'esecuzione del contratto avverrà sulla base di apposito verbale di avvio redatto dal direttore di esecuzione ai sensi artt. 303 e seguenti del DPR 207/2010.

Art. 3 - Luogo e tempi di attivazione del servizio ristorazione

3.1. Il servizio di ristorazione in concessione è riferito alle scuole qui di seguito elencate con relativi indirizzi e l'indicazione della presenza o meno di cucina interna:

Scuole dell'Infanzia Comunali:

Vittorino da Feltre	C.so Garibaldi n. 61	cucina
Ferrari	Via Conciliazione n. 65	cucina

Strozzi-Valenti	Via Monteverdi n. 3	cucina
Montessori	P.le Michelangelo n. 18	cucina
Visentini	Via P.S. Verdi n. 9/a – loc. Frassine	cucina
Calvi	Str. Fornigosa – loc. Formigosa	cucina

Scuole Materne Statali:

Pacchioni	P.zza Tolazzi – loc. Cittadella	cucina
Berni	Via Sarajevo – loc. Lunetta	cucina
Rodari	Via Platina n. 1 – loc. Te Brunetti	cucina
Frank	Via Volta n. 10/a – Valletta Valsecchi	cucina
Collodi	Via Indipendenza n. 22/a – loc. Pompilio	cucina
Campogalliani	V.le Parilla n.3	cucina
Ricordo ai Caduti	V.Cremona n.56 – loc. Borgo Angeli	cucina
Sawyer	Via Miglioretti – loc. Borgochiesanuova	cucina

Scuole Primarie:

Pomponazzo	Via Porto n. 4	cucina
Martiri di Belfiore	Viale Gobio n. 8 – Valletta Paiolo	cucina
Nievo	Via Tasso n. 2	cucina
Don Leoni	Via Miglioretti n.4- loc.Borgochiesanuova	cucina condivisa con T.Sawyer
De Amicis	Via Indipendenza n. 49 – loc. Pompilio	asporto
Don Mazzolari	Via Grossi 5	asporto
Ardigò	Via Gandolfo 17	asporto
Allende	Via Valle d'Aosta n. 12 – loc. Lunetta	asporto
Don Minzoni	Via Cremona n.60 – loc. Angeli	asporto

Scuole Secondarie di primo grado:

Sacchi	Via Gandolfo n. 17	asporto
Alberti	Piazza Seminario	asporto (di nuova attivazione)

3.2. Il servizio in appalto si svolgerà presso:

Asilo nido:

Peter Pan	Via Sarajevo 8 – loc. Lunetta	cucina condivisa con Berni
-----------	-------------------------------	----------------------------

3.3. Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che:

- l'anno scolastico delle scuole dell'infanzia comunali ha normalmente inizio entro i primi 10 giorni di settembre ed ha termine a fine giugno.
- previa richiesta dell'amministrazione, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a gestire il servizio di refezione anche nei centri ricreativi estivi comunali per l'infanzia che si aprono normalmente in tre scuole materne nei mesi di luglio e agosto, secondo un calendario da definirsi annualmente;
- nelle scuole statali (materne, primarie e secondarie di primo grado) l'inizio del servizio di refezione viene fissato a discrezione delle rispettive Dirigenze Scolastiche, normalmente alcuni giorni dopo l'inizio dell'a.s. che prende avvio secondo il calendario scolastico fissato annualmente dalla Regione Lombardia;
- nell'asilo nido l'inizio del servizio coincide con la data di apertura della struttura all'utenza, che può cadere anche negli ultimi giorni di agosto;

(NB: il calendario scolastico adottato dalle scuole comunali è sempre reperibile sul sito www.cittadimantova.it)

Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi

4.1. Il valore stimato del contratto ammonta a €. 6.840.304,90 oltre iva, di cui €. 6.706.584,90 relativi alla concessione del servizio, €. 130.720,00 relativi all'appalto del servizio per l'asilo nido, €. 3.000,00 per oneri sicurezza ex DUVRI (Allegato 3).

4.2 Il numero di pasti presunti, complessivamente riferiti alla concessione del servizio, è di circa 264.500 all'anno, compresi quelli forniti durante i Centri Estivi comunali, di cui circa 44.300 sono "in asporto", mentre i restanti sono preparati presso le cucine interne. Il servizio di ristorazione presso l'asilo nido Peter Pan prevede annualmente la preparazione di circa 6.100 pasti di cui circa 900 per il personale educativo comunale avente diritto. (Per ulteriori dati relativi ai pasti presunti si rimanda alla tabella "CONSUMI EFFETTIVI A.S. 2010/2011" - Allegato 1 - del presente capitolato).

4.3. Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore.

L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare luoghi, pur nell'ambito del territorio comunale e orari di svolgimento del servizio. Qualora per ragioni tecnico organizzative, una o più cucine interne alle scuole diventassero inutilizzabili, temporaneamente o definitivamente, le relative scuole verranno fornite dal concessionario con pasti in asporto, applicando le relative condizioni.

4.4. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni di cui al precedente punto 3.3., l'Ente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) venga superato o non venga raggiunto per qualsiasi motivo.

Art. 5 - Prezzi - fatturazione - pagamenti- tracciabilità

I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, compresa la fornitura di merende, colazioni, cestini per gite, ove previsti, esclusa la sola Iva di legge.

Per il servizio in concessione

L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà, direttamente al concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE di appartenenza, di norma anticipatamente, come indicato al successivo art. 28. Fasce di reddito ISEE, relative tariffe, altre agevolazioni o esoneri totali sono fissati dall'Ente.

L'Amministrazione si riserva di sospendere dal servizio mensa gli alunni le cui famiglie non siano in regola con i pagamenti (per un'entità che il Dirigente Attività Educative graduerà a seconda della fascia ISEE di appartenenza e sottoporrà all'approvazione della Giunta Municipale). Tale sospensione potrà decorrere solo dal successivo anno scolastico, al fine di non incidere sull'organizzazione scolastica in corso. A tal riguardo la ditta concessionaria dovrà fornire, entro i primi 15 giorni di gennaio (o altra data che verrà indicata di anno in anno dall'Amministrazione), un elenco degli utenti che non siano in regola con i pagamenti alla data del 31 dicembre di ogni anno. Al fine di favorire il recupero dei crediti da parte della ditta concessionaria, l'Amministrazione valuterà la possibilità di utilizzare, anche parzialmente in via sperimentale, le procedure di recupero diretto consentite agli enti pubblici, eventualmente tramite acquisto, da parte della stessa Amministrazione, del credito della ditta concessionaria, purchè con la formula "pro solvendo". L'Amministrazione trasferirà al concessionario i crediti per i quali andrà a buon fine il relativo incasso, dedotte le spese.

L'Amministrazione porrà la condizione della regolarità dei pagamenti dei servizi usufruiti presso il concessionario quale condizione per l'iscrizione ad ulteriori servizi, intendendosi come tali gli asili nido comunali, i centri estivi comunali, il servizio scuolabus, i doposcuola comunali.

Sono a carico del Comune

- il n°pasti relativi a insegnanti e adulti comun que aventi diritto alla gratuità,

- le quote pasto relativamente agli alunni per i quali sono riconosciute rette agevolate in base alle fasce ISEE di appartenenza. I nominativi degli aventi diritto ad esonero totale o parziale, sono stabiliti e comunicati dal Settore Attività Educative.

Per il servizio in appalto: sono a carico del Comune i pasti effettivamente erogati presso l'asilo nido Peter Pan.

La ditta affidataria emetterà fatture mensili intestate al Comune di Mantova, Settore Attività Educative - Via Gandolfo 11 - 46100 Mantova.

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio.

Le prestazioni in appalto dovranno avere una fatturazione separata con dettaglio per tipologia di utente.

L'emissione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione da parte del Direttore di esecuzione di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità dei servizi.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, sarà operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione da parte della Stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e cioè entro trenta giorni dal ricevimento della fattura, salvo diverso termine stabilito in sede di contratto.

Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa (comma 1).

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Mantova gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi (comma 7).

E' a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 (comma 8).

Qualora l'affidatario non assolva agli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione e in appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Art. 6 - Revisione prezzi

Trattandosi di prestazione continuata nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) elaborato dall'ISTAT. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico 2013/2014, pertanto il primo aggiornamento avrà effetto dal 1° settembre 2013 applicando l'indice ISTAT riferito al mese di luglio, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

Art. 7 - Canone d'uso delle strutture in concessione

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Mantova un canone per l'utilizzo dei locali concessi nell'ambito di ciascuna scuola e delle relative attrezzature, pari all'importo offerto in sede di gara, oltre IVA, dovuto per ogni anno scolastico di concessione, a decorrere dall'inizio del presente contratto previsto per l'1.9.2012. Tale somma dovrà essere versata in un'unica soluzione entro il mese di novembre di ciascun anno scolastico. L'importo del canone sarà soggetto ad adeguamento ISTAT negli stessi termini indicati al precedente art. 6 per il corrispettivo a carico del Comune.

Art. 8 - Consegna locali, arredi e attrezzature

I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, le cucine, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, sono consegnati all'affidatario per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi.

Sono ammesse, previo accordo con l'Amministrazione e con le dirigenze scolastiche e l'ASL, servizi di ristorazione a favore dei minori della scuola, non strettamente legate all'attività scolastica istituzionale con costi interamente a carico dell'organizzatore.

Prima dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e dei mobili, e la relativa consegna. Alla scadenza l'affidatario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarranno di proprietà comunale.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 9 - Personale

L'impresa aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'affidatario ogni anno è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata.

E' tenuto inoltre a sostituire il personale che il funzionario comunale preposto alla vigilanza e al coordinamento motivi non essere adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazioni di qualsiasi natura, entro dieci giorni dal ricevimento della richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze.

Art. 10 - Responsabili del contratto

La ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata della contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune anche per conto delle eventuali ditte subappaltatrici, in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza;
- un responsabile per il sistema informatico;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008.

Tali figure dovranno cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana;

Art. 11 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi

L'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite personale del Settore Attività Educative, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di produzione (incluso il centro di produzione esterno) e di stoccaggio, ai locali mensa presso le scuole. Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo e altro mobile utilizzato ai fini del presente contratto.

L'affidatario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) Servizi competenti dell'A.S.L. Provincia di Mantova;
- b) Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, cuoche, personale Settore Attività Educative);
- c) Esperti esterni incaricata dall'Amministrazione Comunale (Ditta affidataria del servizio di controllo qualità e applicazione HACCP).

I controlli saranno eseguiti principalmente:

1. sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
2. nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
3. sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;
4. tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dalla ditta aggiudicataria sul territorio comunale e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa ditta aggiudicataria, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'efficace applicazione delle clausole del contratto;
5. tramite l'analisi delle indagini di customer satisfaction.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l'ufficio competente, con lettera raccomandata, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando l'appaltatore a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

Tali verifiche saranno effettuate anche al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio secondo quanto disposto al Titolo IV del DPR 207/2010, per la predisposizione della relativa contabilità e pagamenti.

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si farà parte attiva in tal senso e si obbliga quanto meno a:

- ad esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio il menù del giorno e quello settimanale;
- a consentire l'assaggio dei pasti da parte di un rappresentante dei genitori della scuola, senza formalità particolari;
- a presenziare, nelle persone dei responsabili e del personale di cucina, alle riunioni delle Commissioni Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo;

Art. 12 – Contestazioni, inadempienze, penalità'

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penali variabili da 500 a 2.500 euro, a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza. In caso di recidiva le penali potranno essere raddoppiate.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dirigenziale dell'inadempienza, notificata con raccomandata A/R, alla quale il gestore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della

contestazione. Per l'applicazione delle penali ci si rivarrà in primis su eventuali crediti dell'impresa e poi sulla cauzione definitiva.

Sin d'ora vengono considerati **gravi** inadempienze:

- inadempienze rilevate in riferimento ad aspetti igienico-sanitari nelle cucine gestite, nei centri cottura e nei magazzini di stoccaggio esterni (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazioni ASL o NAS.
- la fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;
- l'utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti, ai sensi di legge;
- quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge;
- quando risultino gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi.

A fronte di tali eventi il Comune diffiderà l'affidatario per iscritto mediante lettera notificata, o a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti caratteri di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione sarà immediata. Laddove la Ditta non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso, come previsto nel successivo art. 13. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla eventuale maggior spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra ditta.

Art. 13 - Responsabilità della ditta affidataria

La ditta si obbliga, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorra per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione del servizio, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti, ausiliari ed incaricati nell'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno diretto ed indiretto che possa derivare al Comune di Mantova ed a terzi nell'adempimento del contratto.

Allo scopo dovrà essere stipulata, per tutta la durata, un'apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, con unico massimale di almeno Euro 3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro; copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro i 15 giorni precedenti l'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

La ditta inoltre assume tutte le responsabilità per danni, arrecati al Comune di Mantova o a terzi, derivanti dalla fornitura e dal consumo di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine e le conseguenze della contaminazione microbiologica di oggetti e persone, riconducibili direttamente o indirettamente alla Ditta affidataria e alle attrezzature utilizzate (camion, veicoli di ogni genere, etc.).

Allo scopo dovrà essere stipulata, con decorrenza dalla data di inizio del contratto e per tutto il periodo della sua durata, un'apposita assicurazione contro tali rischi, anche prodotti per qualunque responsabilità inerente i pasti forniti, con massimale di almeno Euro 5.165.000,00 (cinquemilionicentosessantacinquemila) per sinistro e per anno con il limite di Euro 5.165.000,00 (cinquemilionicentosessantacinquemila) per danni causati alle persone. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro una settimana dall'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

In corso di rapporto deve essere tempestivamente comunicata ogni variazione intervenuta nei contratti assicurativi menzionati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante del Comune di Mantova, eventualmente con l'assistenza di un tecnico consulente, alla presenza di un rappresentante della ditta aggiudicataria, in modo tale da consentire all'Impresa di intervenire nella stima. Qualora la

Ditta aggiudicataria non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, il Comune di Mantova provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla Ditta aggiudicataria.

Qualora la Ditta aggiudicataria o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Comune di Mantova ha facoltà di attingere al deposito cauzionale.

Art. 14 – Cauzione definitiva

L'esecutore del contratto si obbliga a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e succ. mm. e ii.

Per effetto dello stesso art. 113, comma 1, che rinvia al precedente art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006, l'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50% per gli operatori ai quali venga rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Tale requisito deve risultare documentato, nei modi prescritti dalla normativa vigente, in sede di presentazione dell'offerta (requisito di partecipazione). In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fideiussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
- b) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.
- c) che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- d) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del c.c.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria; il Committente ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'affidatario per l'eventuale applicazione di penali, come previsto al precedente art. 12.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

ART.15 - Obbligazioni del Comune

Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature delle scuole già in dotazione, per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la copertura assicurativa degli immobili da incendio e furto dei beni mobili comunali;
- le utenze quali: riscaldamento, acqua, energia elettrica, gas per cucina;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti, salvo quanto indicato tra le obbligazioni dell'Affidatario (art. 43) o offerto nel progetto di gestione. In caso di dubbio il criterio sarà connesso alla funzione: tutto ciò che è strumentale alla gestione del servizio mensa è di competenza dell'affidatario, sia esso di straordinaria o ordinaria manutenzione, tutto quanto riguarda lo stabile in quanto tale, compete al Comune;
- la fornitura, per il solo servizio in concessione, dei dati relativi agli alunni iscritti alle scuole dell'infanzia comunali per rendere possibile la rilevazione delle presenze e la fatturazione dei pasti consumati. L'Affidatario reperirà i dati degli iscritti delle scuole statali tramite accordo diretto con le dirigenze scolastiche. La funzione dell'inserimento dei dati per la fatturazione sarà descritta più nel dettaglio negli articoli dedicati al software delle rette;
- la fornitura dei dati relativi alle diete speciali per motivi di salute o religiosi, con riferimento alle sole scuole dell'infanzia comunali e all'asilo nido Peter Pan, nei limiti delle informazioni conosciute (tale onere compete all'amministrazione statale per i pasti erogati in strutture statali).

Art. 16 – Clausola risolutiva espressa

Fermi i casi citati nel precedente art.11, dopo tre inadempienze anche non consecutive da parte della ditta aggiudicataria, notificate per iscritto a mezzo raccomandata A/R, ovvero l'inosservanza anche di singole parti del contratto e dei relativi allegati, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, previa formale contestazione scritta e notificata a mezzo raccomandata A/R, trattenendo in via definitiva, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra formalità.

Art. 17 - Esecuzione in danno

Considerata la particolare natura della prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'Affidatario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

Art. 18 - Risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'affidatario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la gestione dei servizi a terzi in danno all'appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte.

L'Amministrazione, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, può procedere alla risoluzione del contratto d'appalto senza che l'affidatario possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere nei seguenti casi:

- gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte degli uffici comunali preposti al controllo;
- dopo l'applicazione di numero 3 penalità;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'affidatario, dei servizi in oggetto non dipendente da causa di forza maggiore;
- quando l'affidatario risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività
- quando, senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, avesse ceduto a terzi, comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli obblighi contrattuali;
- il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti previsti per legge, idonei a consentire la piena tracciabilità di tutte le operazioni contabili riguardanti il presente appalto;
- frode;
- sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, sia per quanto espressamente previsto dal presente contratto che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in materia.

In ognuna delle suddette ipotesi l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti.

Ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. n. 163/2006 l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima miglior offerta fino al quinto miglior offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 19 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare

L'affidatario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento dell'affidatario, l'Amministrazione provvederà senz'altro alla revoca del contratto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, l'Amministrazione avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte,

interdizione o inabilitazione del titolare, si applica , la disciplina dell'art. 37, commi 18 e 19, del D. Lgs. 163/06 e smi.

Art.. 20 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia di contratti.

Art.. 21 - Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il foro di Mantova.

Art. 22 — Divieto di subconcessione e di cessione - subappalto

All'Affidatario non è consentito, in alcun modo e in alcun momento nell'arco della durata contrattuale, sub concedere o cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto.

E' consentito il subappalto, ferma la piena responsabilità dell'Affidatario, dichiarandone l'intenzione e precisandone i termini in sede di gara.

Per i servizi informatici la Ditta assumerà gli accordi più opportuni tenuto conto delle specificità di tale area, ai fini della realizzazione di quanto richiesto, sempre ferma la piena responsabilità dell'Affidatario.

Art. 23 – Spese contrattuali

La stipulazione del contratto avverrà nella forma di atto pubblico amministrativo; tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria ecc.) comprese quelle di registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 24 Normativa antimafia

L'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa , con particolare riferimento alla Legge 31 maggio 1965 n. 575 ed alla Legge 19 marzo 1990 n.55 e successive modificazioni. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 25 -Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 i dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara d'appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'Amministrazione aggiudicatrice conformemente alle disposizioni della legge di cui sopra e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

TITOLO II ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 26 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di cucina interna

26.1. Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a) registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più oltre in capitolato;
- b) fornitura generi alimentari nel rispetto del presente capitolato e di quanto offerto in sede di gara;

- c) gestione dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);
- d) preparazione del pasto con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco-caldo”; tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° C. per i piatti caldi e non superi i 10° C. per i piatti freddi. E' ammesso il ricorso ad altri tipi di legume per preparazioni la cui lavorazione in loco appaia particolarmente laboriosa (es. paste lievitate, gnocchi, polpette di ceci/legumi...) secondo le schede tecniche che saranno state presentate in sede di gara. I pasti dovranno essere eseguiti a regola d'arte, nel pieno rispetto delle Linee guida della competente ASL (vedi, per il reperimento, art.31) e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica;
- e) predisposizione carrello e distribuzione pasti:
- 1) porzionatura e predisposizione carrello: il carrello è predisposto con portate multiporzionamento appositamente preparate secondo il numero di pasti ordinati; il secondo piatto (carne, pesce, frittata,...) deve poter essere servito, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
 - 2) trasporto carrello ai refettori (elementari) o alle varie sezioni (scuole materne);
 - 3) somministrazione/scodellamento (scuole statali) della singola porzione: generalmente dal terzo anno di scuola primaria e oltre, può essere adottato il metodo self-service, ferma restando la possibilità di effettuare il servizio ai tavoli se la realtà dell'utenza o situazioni particolari lo rendessero più opportuno; (lo scodellamento al tavolo è comunque da adottare in caso di somministrazione di minestre o liquidi caldi, e sempre per i bimbi più piccoli); la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni, salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile; la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti, salvo quando si tratti di minestre calde;
 - 4) assistenza e aiuto ai bambini durante il pranzo (servizio previsto nelle sole scuole materne statali).

Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;

- f) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:
- in tutte le scuole con cucina interna l'apparecchiatura è normalmente effettuata con tovaglie in tessuto, salvo quando la scuola chieda espressamente di utilizzare la sola tovaglietta “usa e getta”, in tal caso essa sarà di carta biodegradabile e compostabile;
 - ogni locale mensa, al momento della distribuzione, deve sempre disporre di apposito rotolo di carta assorbente biodegradabile e compostabile;
 - il pane, servito in appositi cestini, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
 - su richiesta della singola scuola, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
 - in ciascun plesso scolastico deve essere fornita una dotazione di generi per il condimento delle verdure, composta da: olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale fine, limone (a disposizione durante il pasto, non in tavola);
 - l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle brocche già riempite d'acqua; durante i pasti, il personale della ditta provvede, al bisogno, a riempire, di nuovo le brocche, salvo nelle scuole elementari il cui refettorio è dotato di un punto acqua che serve anche da approvvigionamento durante il pasto;

per l'apparecchiatura si richiede l'utilizzo di:

- piatti in ceramica o porcellana, di colore bianco, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
 - bicchieri e brocche per l'acqua in vetro infrangibile, integri, non graffiati, non scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
 - posateria in acciaio inox, delle dimensioni adatte al tipo di utenza;
- g) preparazione e distribuzione della merenda mattutina (suggerita frutta di stagione) in tutte le scuole materne previa predisposizione, pulizia e sanificazione dei tavoli, apparecchiatura e quindi disbrigo, con successivo lavaggio delle eventuali stoviglie utilizzate. Per le scuole che attuano la merenda pomeridiana, in relazione all'orario prolungato (attualmente due scuole comunali, per circa 80 utenti totali), predisposizione delle merende pomeridiane in modo che possano essere somministrate ai bambini dal personale della scuola.
- h) pulizia e riordino:
- prima e dopo il pranzo: pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli, oltre al disbrigo, la predisposizione dei tavoli e il riassetto, necessari soprattutto nelle sezioni di scuola materna;
 - quotidianamente: rigoverno della stoviglieria usata e pulizia completa dei locali cucina, dispensa e di servizio delle cucine;
 - a inizio e fine anno scolastico: pulizie a fondo delle cucine, delle dispense e degli arredi delle sale mensa;
 - lavaggio e stiro tovagliato e biancheria ad uso mensa;
 - è richiesto inoltre il lavaggio di piccoli oggetti, attrezzi e casalinghi utilizzati dai bambini durante le attività didattiche (es. piccoli recipienti per il travaso e la manipolazione di generi alimentari come farine, pastelle...);
- i) fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette, (compresi i prodotti per il lavaggio di stoviglie e biancheria), tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere presentata scheda tecnica e di sicurezza;
- j) in caso di escursioni la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio;
- k) in riferimento alle sole scuole materne, comunali e statali, l'affidatario è tenuto a fornire, su richiesta, le preparazioni di cucina (e il materiale d'apparecchiatura a perdere) in occasione delle feste di chiusura dell'anno scolastico. In via indicativa si intende una festa di chiusura per scuola, con la fornitura di acqua, the, crostata, focaccia salata, in misura sufficiente per ogni bambino più un genitore.
- l) In occasione delle festività natalizie verranno forniti ad ogni sezione di scuola materna, su richiesta, un panettone o pandoro di primaria ditta dolciaria (più uno per scuola per il personale adulto)

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di mensa scolastica.

26.2. Si precisa che nelle scuole dell'infanzia comunali sono escluse dalle prestazioni a carico della ditta affidataria, perchè svolte dal personale ausiliario comunale, le seguenti funzioni, mentre sono confermate tutte le altre:

- a) somministrazione pasti;

- b) assistenza al bambino durante il pasto;
- c) apparecchiatura, sparecchiatura, riempimento brocche, ritiro piatti tra le portate, riassetto e pulizia seggiole e tavoli, sia per il pasto che per le merende;
- d) lavaggio e stiro tovagliato e biancheria per mensa.

Il costo del pasto relativo alle scuole comunali, le cui funzioni connesse risultano ridotte per effetto delle esclusioni sopra elencate, viene definito in sede di gara, applicando l'ulteriore ribasso rispetto al prezzo offerto per la concessione.

L'eventuale ribasso del prezzo non si trasferirà all'utenza, ma rimarrà a disposizione dell'Amministrazione per gli utilizzi, a favore delle scuole, che la stessa annualmente riterrà di indicare alla Ditta di ristorazione

Nel caso l'Amministrazione ritenga invece necessario richiedere lo svolgimento di tutte le funzioni descritte al punto 26.1. anche in scuole comunali, ad esempio per carenza di sufficiente personale ausiliario, l'affidatario, per i pasti ivi consumati, svolgerà tali servizi e applicherà il prezzo riferito al servizio in concessione risultante in sede di gara.

Art. 27 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina ("in asporto")

Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a) registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più oltre in capitolato;
- b) preparazione dei pasti nel centro cottura indicato in sede di offerta o, eccezionalmente, nel centro cottura di riserva (è escluso l'utilizzo delle cucine interne alle scuole per il confezionamento dei pasti in asporto, salvo specifici accordi con l'Amministrazione) nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara;
- c) trasporto del pasto confezionato ai singoli plessi scolastici nel rispetto di quanto segue:
 - la consegna, deve essere effettuata entro 30 minuti dalla partenza dal centro all'arrivo alla scuola, e comunque entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte;
 - i pasti preparati secondo ordinativo non devono giungere alla singola scuola prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione;
 - gli automezzi utilizzati per il trasporto devono possedere le necessarie autorizzazioni sanitarie, essere adeguatamente predisposti e adibiti al trasporto di alimenti (la temperatura dei pasti all'arrivo potrà essere oggetto di controllo da parte dall'Amministrazione o l'ASL);
 - i pasti, in multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni); detti contenitori dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi adatti a mantenere il calore (65° C. per il pasto caldo) o a garantire la refrigerazione (non più di 10°C. per i pasti freddi) fino alla somministrazione;
 - il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda per misurare la temperatura dei cibi "al cuore"
 - in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la ditta deve provvedere, tassativamente entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti;
- d) predisposizione del carrello termico e dei carrelli per la distribuzione dei pasti nelle sale mensa:

- 1) consegna delle pluriporzioni in relazione al numero dei pasti ordinati, in appositi contenitori da inserire nei carrelli termici posti nelle sale mensa; eventuale trattamento di alcune preparazioni (es. condimento verdure,); i secondi (carne, pesce, frittata,....) devono poter essere serviti, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
- 2) somministrazione/scodellamento della singola porzione: dal terzo al quinto anno di scuola primaria e nella secondaria di primo grado, può essere adottato il metodo self-service, ferma restando la possibilità di effettuare il servizio ai tavoli se la realtà dell'utenza o situazioni particolari lo rendessero più opportuno (lo scodellamento al tavolo è comunque da adottare in caso di somministrazione di minestre o liquidi caldi, e sempre per i bimbi più piccoli); la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni (salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile); la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti (fa eccezione il primo piatto in brodo); la pasta al sugo deve essere condita solo al momento di servirla; le verdure vanno condite al momento del consumo (in ciascun plesso dovranno essere tenuti a disposizione in un armadietto chiuso a chiave all'interno della sala mensa una dotazione di olio extravergine, sale, limone, aceto o aceto balsamico).

Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;

- e) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:
 - deve essere fornito tutto il materiale per l'apparecchiatura; tale materiale a perdere, in particolare piatti, bicchieri, posate, tovaglette, tovaglioli e rotoli carta, dovrà essere biodegradabile e compostabile; le brocche per l'acqua dovranno essere invece di vetro infrangibile, integre, non scheggiate ed idonee al lavaggio in lavastoviglie; piatti, bicchieri, posate, nonché tovaglioli e tovaglette a perdere, dovranno essere forniti in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra,...);
 - il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
 - su richiesta della singola scuola, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
 - l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle brocche già riempite d'acqua; durante i pasti, il personale della ditta provvede, al bisogno, a riempire, di nuovo le brocche, salvo nelle scuole elementari il cui refettorio sia dotato di un punto acqua che serve anche da approvvigionamento durante il pasto;
- f) pulizia e riordino refettori:
 - prima e dopo il pranzo: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli;
 - dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto, comprese le brocche dell'acqua;
 - fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette: tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere depositata scheda tecnica e di sicurezza presso la scuola;
- g) in caso di escursioni la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio.

Art. 28 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software "School E-Suite™" della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A. Titolare delle licenze d'uso del software e dell'hardware, necessari al funzionamento, è il Comune di Mantova.

I concorrenti dovranno utilizzare il sistema School E-Suite™, mediante credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione, facendosi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica, per un valore complessivo annuo di €. 15.519,97 + iva (con revisione annuale secondo indice ISTAT), salvo condizioni di miglior favore direttamente ottenibili.

Si chiede di mantenere il sistema in uso, oltre che per la proprietà della licenza d'uso, anche perchè lo stesso è già interfacciato in tempo reale con il sistema informativo in uso presso il Comune per la gestione dei servizi a domanda individuale. L'interfaccia dovrà essere mantenuto, salvo diversa scelta da parte dell'Amministrazione comunale, per consentire uno scambio di dati bidirezionale in tempo reale.

28.1. Descrizione del sistema informatizzato attuale

Il software attuale permette:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso apparecchiature FAX a cura degli operatori scolastici con messa a disposizione dei dati entro le 9,30;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili come descritto al successivo punto 28.3.;
- pagamento tramite addebito automatico in conto corrente (RID);
- comunicazione con i genitori via WEB e con documenti cartacei.

28.2. Prenotazione pasti e raccolta presenze

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico rileva le presenze, attraverso il sistema informatico attivato che prevede appositi fogli classe stampati e distribuiti ad ogni scuola a cura dell'impresa affidataria.

Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti la classe: le insegnanti vi indicano i bambini assenti e le eventuali diete in bianco, se previste.

Nella fase iniziale dell'anno scolastico la concessionaria dovrà garantire modalità corrette di rilevamento delle presenze anche nella fase di assestamento delle classi, fase sempre molto delicata.

I fogli vengono poi raccolti ed inviati dal personale scolastico (o in alternativa dal personale della Ditta affidataria) tramite un fax ad un numero telefonico predeterminato.

Il Sistema Software traduce questi dati su carta in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili e per il centro cottura, per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole, e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.

Nel corso della concessione il miglioramento delle tecnologie potrà portare a considerare cambiamenti organizzativi della procedura descritta, ma dovrà sempre essere richiesto il parere positivo dell'amministrazione comunale.

28.3. Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno n. 5 punti di ricarica, diffusi sul territorio, con i quali la ditta affidataria avrà cura di stipulare apposite convenzioni. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

28.4. Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva, in numero sufficiente per garantire un'efficace informazione volta anche a favorire i regolari pagamenti.

28.5. Competenze dell'Ente concedente

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico, per le sole scuole dell'infanzia comunali;
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità.

28.6. Competenze dell'impresa affidataria

Compete all'affidataria della concessione:

- la gestione delle iscrizioni al servizio per le scuole statali, tramite i dovuti accordi con i competenti Istituti Comprensivi, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico;
- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- il mantenimento per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- la stampa quotidiana da Sistema informatizzato dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9,30;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- l'invio delle lettere di sollecito;
- la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- l'incasso diretto delle rette
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema (della durata di almeno 2 giornate iniziali integrate da momenti successivi a seguito di modifiche/implementazioni) che dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- la fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata della concessione;
- l'emissione delle fatture sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, l'aggiudicatario è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

28.7. Migliorie a carico dell'affidatario da apportare all'attuale sistema

Sono richiesti i seguenti ulteriori oneri:

- la formazione fino a N 4 giornate rivolte al personale comunale nell'arco del periodo contrattuale. L'amministrazione si riserva di utilizzarle nel momento in cui riterrà più necessario. Tali giornate formative dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.

- fornitura e attivazione del modulo software per la ricarica mediante Carta di Credito e MAV on-line.

Rimangono a carico dell'affidatario i costi per le commissioni di incasso presso i diversi canali attivati.

Al termine del contratto l'affidatario dovrà trasferire, ove acquistate e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzati all'interno del sistema.

N.B. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere che il sistema sopra descritto possa essere messo a disposizione del Comune di Mantova per l'incasso delle rette di altri servizi a domanda individuale, (quali ad esempio doposcuola e trasporto), sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione anzichè utilizzare il proprio sistema informatico.

28.8. Rimborsi all'utenza

La ditta garantirà modalità semplici e facilmente accessibili per effettuare il rimborso all'utenza di ricariche non utilizzate.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico sarà stabilito con la ditta un dettagliato protocollo.

TITOLO III ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

Art. 29 - Organizzazione e gestione del servizio in appalto (asilo nido P.Pan)

29.1. L'affidataria dovrà garantire la gestione integrale del servizio di ristorazione per gli utenti e per il personale comunale dell'asilo nido. E' quindi compito della ditta assicurare:

- a) verso le ore 9.00: merenda mattutina (composta da frutta e pane)
- b) fra le ore 11.00 (per i lattanti) e le 11.30 (bimbi 16/36 mesi): pranzo per i bambini;
- c) in orario variabile, indicativamente compreso tra le 11,30 e le 13.00: pranzo per educatrici (a turno)
- c) verso le ore 15,00: la merenda pomeridiana

Tali orari potranno essere variati in funzione dell'organizzazione delle attività.

Il nido accoglie circa 40 bambini dai 3 mesi ai 3 anni di età, (di cui una decina sotto i 12 mesi, a inizio anno), mentre gli adulti aventi diritto al pasto sono le sole educatrici (n. 7).

Tutte le operazioni inerenti la produzione giornaliera dei pasti devono essere eseguite nella zona cucina riservata al nido, posta in un locale comune all'interno dell'adiacente scuola materna Berni.

Il servizio di cucina sarà svolto dalla ditta in stretta relazione con il personale educativo.

29.2. La ditta provvede ad acquisire tutte le materie prime necessarie alla preparazione dei pasti. I menù, estivo/invernale, nonché le merende, vengono concordati in Commissione Mensa, secondo le linee di indirizzo ASL.

Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti, si richiamano i successivi art. 34, 35 e 36 salvo per i prodotti elencati nella seguente tabella, specificamente richiesti per l'utenza dell'asilo nido:

BIOLOGICI	
Cereali e derivati :	pasta, pane e biscotti
Verdura fresca:	carote, cavolfiori, finocchio, zucchine, zucche, patate, pomodori, tutti gli ortaggi a foglie, cipolle, basilico
Frutta fresca:	mele, pere, tutti gli agrumi, kiwi, pesche, fragole, prugne
Latte e derivati:	latte intero, yogurt intero e alla frutta, ricotta, mozzarella,
Verdura e legumi surgelati:	spinaci, fagiolini, zucchine, minestrone di verdura, fagioli, bietole, piselli, patate novelle non prefritte
Conserven:	passata, polpa e pelati di pomodoro
Condimenti:	olio extravergine di oliva, burro

Altri prodotti:	uova pastorizzate
DOC - DOP - IGP	
Salumi:	“Bresaola della Valtellina” IGP, “Prosciutto di Parma” DOP
ALIMENTI SPECIALI PER LA PRIMA INFANZIA	
latte di proseguimento, farine speciali (riso, tapioca, orzo, ...) , pastine micron, omogeneizzati di carne/frutta/pesce/formaggio.., liofilizzati	

29.3. E' richiesta l'acqua naturale oligominerale, confezionata in bottiglia di vetro, con un residuo fisso a 180°C inferiore ai 200 mg/litro ed una concentrazione di nitrati possibilmente assente od inferiore a 5 mg/l, per i lattanti e per preparazioni o diete che ne richiedano l'utilizzo specifico .

29.4. La ditta provvede a fornire, oltre a prodotti/attrezzature per assicurare la pulizia e l'igienizzazione ordinaria e straordinaria dei locali cucina-dispensa, ogni altro attrezzo, elettrodomestico, accessorio, stoviglia e quant'altro necessario, a integrazione o in sostituzione della dotazione dell'asilo nido.

29.5. Per quanto attiene la gestione del servizio si rimanda ai precedente art. 26 salvo per quanto attiene le seguenti funzioni che non rientrano tra i compiti della ditta aggiudicataria:

- la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti,
- il disbrigo, l'apparecchiatura/sparecchiatura,
- la pulizia di seggiole e tavoli (delle sezioni),
- il lavaggio e stiro di biancheria e tovagliato
- il riempimento delle brocche.

E' invece a cura della ditta (cuoca) l'acquisizione delle presenze effettive giornaliere di bambini e adulti per la preparazione dei corrispondenti pasti, merende mattutina e pomeridiana, tramite apposita scheda (compilata dall'educatrice comunale) che riporterà l'eventuale dieta speciale per lattanti che preveda l'utilizzo di alimenti specifici come latte di proseguimento, omogeneizzato, pastina micron, ecc.). E' ovviamente escluso ogni riferimento connesso all'incasso diretto dall'utenza delle rette, anche con uso della tecnologia informatica, perchè non congruente

TITOLO IV NORME GENERALI E COMUNI A ENTRAMBI I SERVIZI

Art. 30 - Definizioni in ordine ai prodotti alimentari

Quando si tratti di prodotti alimentari, nel presente capitolato l'Ente fa riferimento alle seguenti definizioni:

- per prodotto "biologico" si intende un prodotto proveniente da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n.834/2007, n.889/2008, 1235/2008 e successive modifiche attuato con Decreto Ministeriale n. 18354/2009.

Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

- per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, in adesione ai principi e ai criteri definiti nella "Decisione UE n. 3864/1996" e attuata con Decreto Ministeriale n. 2722/2008.

- per prodotti tipici si intendono quelli previsti dal regolamento CEE n. 509/2006, dal regolamento CEE n. 510/2006 e relativo regolamento di applicazione CEE n. 1898/2006, oltre che dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari del 21 maggio 2007 per la registrazione delle DOP e IGP. Tali prodotti vengono rispettivamente identificati con le seguenti diciture:

- "DOC" (Denominazione di Origine Controllata)
- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta)

- "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perchè la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata.
- "STG" (Specialità tradizionale garantita) identifica prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione, o composizione legata alla tradizione di un'area, non necessariamente prodotti solo in tale zona. La certificazione di tali prodotti è disciplinata dal regolamento CE n. 509/2006.
- per prodotti "Km 0" si intendono prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti e produzioni del territorio locale/regionale/nazionale, il cui utilizzo è finalizzato alla sostenibilità ambientale per il fatto che il loro trasporto è il più breve possibile in relazione alla loro tipologia.
- per prodotti del "commercio equo e solidale" si intendono quelli provenienti da produttori/organizzazioni appartenenti al circuito equo e solidale, aventi le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619.

Art. 31 – Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche dalle quali si possono rilevare le grammature di ogni singolo alimento per ogni pasto, sono rilevabili dalle:

- "Linee guida per la ristorazione scolastica"
- "Linee guida per la ristorazione negli asili nido"

pubblicate sul sito dell'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Mantova www.aslmn.it (nelle "Tematiche" "Alimenti e nutrizione" – "Documenti e link").

Il Concessionario si impegna a rispettare tali linee guida, anche nel caso di futuri aggiornamenti. Eventuali adattamenti, motivati da esigenze produttive o altro, dovranno essere sempre avallati dall'Amministrazione concedente.

Art. 32 - Tabelle merceologiche

La ditta è tenuta ad utilizzare alimenti con caratteristiche merceologiche conformi ai requisiti previsti nelle TABELLE MERCEOLOGICHE (Allegato 2) valide sia per il servizio in concessione che per il servizio presso il nido.

Art. 33 - Variazioni del menu

La ditta si atterrà rigorosamente alle tabelle dietetiche ricavabili dal sito dell'ASL della Provincia di Mantova. Dovrà però consentire, pur nel rispetto queste, variazioni alla programmazione settimanale dei pasti, secondo accordi da prendersi annualmente con le scuole e l'Ente. Eventuali proposte di modifica della composizione dei menù giornalieri dovranno essere sempre sottoposte a valutazioni dell'Amministrazione e dell'ASL. Per le scuole con i pasti in asporto tali variazioni dovranno tendere ad una uniformità, al fine di rispettare le esigenze del centro di cottura.

Art. 34 - Utilizzo dei prodotti "a lotta integrata" e "biologici".

Le produzioni ortofrutticole dovranno provenire da **coltivazioni a lotta integrata** o essere di produzione biologica in base a quanto offerto in sede di gara.

Art. 35 - Utilizzo di prodotti "Km 0" e "tipici"

Sarà data priorità ai prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti, produzioni più prossime territorialmente, secondo le modalità di approvvigionamento descritte nel progetto organizzativo offerto in sede di gara.

Le carni bovine, suine e avicole dovranno provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale di provenienza documentata.

I prodotti "tipici" locali dovranno corrispondere a quelli valorizzati nelle modalità organizzative presentate in sede di gara.

Art. 36 - Utilizzo di prodotti provenienti dal "commercio equo e solidale"

Dovranno provenire dal circuito del commercio equo e solidale banane, ananas, cioccolato e cacao in polvere, necessari per le preparazioni dei menù.

Art. 37 - Acqua

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto la ditta dovrà fornire ogni tavolo di brocche infrangibili (non di plastica) nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini.

Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, la ditta dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 lt., senza alcun onere aggiuntivo.

Fanno eccezione anche le preparazioni quotidiane per i lattanti accolti all'asilo nido P.Pan (si rinvia al precedente art. 29).

Art. 38 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare anche la fornitura di "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica, che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, sia dal punto di vista sanitario (intolleranza, allergie,...) che etico-religioso.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare anche per tali preparazioni il mantenimento della temperatura di 65°C., di norma, al momento del consumo, pertanto, ove necessario, dovrà fornire apposito forno a micro-onde.

Il menu necessario non comporterà aumenti di prezzo per l'utente.

Il personale dovrà essere formato e responsabilizzato anche in riferimento alla fase della distribuzione e somministrazione, considerando questa come fase di particolare rischio. Sarà assicurato il rispetto delle procedure di sicurezza in tutto il flusso organizzativo.

In caso di esigenze particolari di variazione di menù per motivazioni religiose o ideologiche, richieste per iscritto dal genitore, la ditta aggiudicataria dovrà garantire i menu alternativi. Per la carne dovrà essere garantita e documentata la macellazione rituale, nel rispetto delle vigenti normative sui prodotti alimentari.

Art. 39 - Applicazione del sistema HACCP.

In relazione anche a quanto previsto dalla Direttiva 41/2004 CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare attuata con D.Lgs n. 193 del 6 novembre 2007, la ditta appaltatrice dovrà mettere a punto il sistema HACCP per ogni mensa gestita ed esserne già in possesso per il centro cottura centralizzato.

L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare.

La compilazione dovrà essere costante, rigorosa e puntuale. La documentazione dovrà essere conservata presso le diverse strutture, comprese quelle in asporto.

Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.

Art. 40 - Analisi per il controllo igienico-sanitario

Sono a carico della ditta aggiudicataria le analisi per il controllo igienico-sanitario che dovrà essere svolto, di norma, almeno una volta ogni 2 mesi per ogni scuola (salvo in situazioni di emergenza, nel qual caso potrà essere richiesto anche più volte presso la stessa struttura). Ogni controllo dovrà prevedere almeno due tipologie di prelievi/tamponi da sottoporre ad analisi, da effettuarsi, a scelta del Comune, su: materie prime (crude, cotte, fresche, conservate, acqua), cibo cucinato in loco e, nel caso, proveniente dal centro di cottura, oltre ad un certo numero di analisi ambientali (cucine, dispense, contenitori e mezzi utilizzati per il trasporto).

Campioni dei pasti cucinati devono essere opportunamente conservati per 48 ore.

La campionatura potrà essere disposta ai fini dell'effettuazione di analisi batteriologiche (ricerca agenti patogeni) e/o chimico-fisiche (metalli pesanti, antibiotici, pesticidi, etc.).

Tutte le analisi dovranno essere effettuate presso il laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico della Regione Lombardia, sezione di Mantova.

Copia dei certificati dovrà essere trasmessa, a cura della ditta aggiudicataria, al Settore Attività Educative entro 7 giorni lavorativi dalla data di consegna da parte dell'Istituto Zooprofilattico. La ditta aggiudicataria, laddove emergessero elementi di criticità la cui responsabilità ricada a suo carico, si impegna a corredare l'invio dei suddetti certificati con una propria dichiarazione circa i correttivi posti in essere e le modalità di controllo dell'efficacia dei correttivi posti in essere.

Laddove invece la responsabilità sia imputabile a terzi (es. acqua), la ditta si impegna a verificare la criticità tramite una seconda analisi, data la possibilità di falsi positivi.

Il campionamento (prelievi su derrate e tamponi ambientali) sarà eseguito dal responsabile individuato dalla ditta affidataria, alla presenza, se richiesto dal Comune, di un proprio responsabile, in relazione anche a eventuali criticità interne o a particolari eventi esterni imprevedibili, in un'ottica di collaborazione reciproca al fine di rispettare al massimo i requisiti di legge in materia di igiene, quindi di prevenire, controllare e ridurre ogni possibile situazione di rischio per la salute.

Dal terzo anno, se i controlli effettuati nei primi due anni non avranno evidenziato criticità, i controlli potranno diventare trimestrali, con le stesse caratteristiche. Resta inteso che qualora ergessero successivamente delle criticità, anche alla luce dei controlli effettuati autonomamente dall'ente concedente, i controlli ritorneranno nei termini iniziali.

Art. 41 - Raccolta differenziata

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendo le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti. Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili la cui fornitura si intende a carico della ditta concessionaria.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive integrazioni, in materia di gestione dei rifiuti.

La ditta dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate.

Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

Art. 42 - Licenze e autorizzazioni

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare a sua cura l'esistenza di tutte le autorizzazioni (es. S.C.I.A.) necessarie, provvedendo a ogni onere di legge durante tutta la durata della concessione.

Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del contratto.

Art. 43 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre:

- a) effettuare a propria cura e spesa gli interventi necessari di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti al funzionamento della cucina e delle sale mensa, per cui la manutenzione ordinaria e straordinaria dei miscelatori, dello scaldacqua elettrico, lo spurgo periodico dei lavelli con pulitura degli sgrassatori, comprensivo di eventuali pronto intervento per sturare gli scarichi della cucina. Di spettanza della Ditta è anche la periodica tinteggiatura delle cucine e delle dispense. La Ditta garantirà inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria, o la sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc, inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Nel caso di sostituzione delle cucine con nuovi impianti che necessitino del CPI, tutti gli oneri connessi sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento saranno a carico del concessionario. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno e secondo un piano annuale di rinnovamento delle cucine da concordarsi con l'Amministrazione. Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico, è a carico del concessionario la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno della scuola. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura della Ditta concessionaria che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Sempre a carico del concessionario è la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale corrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, casalinghi e biancheria). In tutti

i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione al Settore Attività Educative per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione. In riferimento alla scuola secondaria di primo grado "Alberti, sarà a carico della ditta concessionaria l'allestimento/integrazione dell'arredo della sala mensa.

- b) carrelli termici: garantire che le scuole con servizio in asporto siano dotate di carrelli termici;
- c) effettuare, a propria cura e spese, le disinfestazioni e derattizzazioni nei locali cucina, dispensa e nei locali adibiti a refettorio; dovrà presentare ad ogni inizio di anno scolastico un calendario degli interventi e, successivamente ad ogni intervento effettuato, la relativa scheda;
- d) garantire la riservatezza delle informazioni riferite ai bambini utenti e ai loro familiari;
- e) attenersi per la preparazione e la somministrazione dei pasti alle procedure HACCP;
- f) il mantenimento delle certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale;
- g) disporre in qualunque momento dell'adeguata documentazione attestante le caratteristiche di prodotto "biologico", a "lotta integrata", "tipico", ecc.; deve, inoltre, essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti "a km 0" e di qualunque altra caratteristica specifica dei prodotti offerti in sede di gara;
- h) garantire che il centro cottura utilizzato per il confezionamento dei pasti in asporto possa fornire in via straordinaria, anche i pasti alle scuole dotate di cucina interna, in caso di necessità e urgenza, senza costi aggiuntivi;
- i) favorire, in un'ottica di collaborazione, la partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione organizzati dal Comune in materia di prevenzione, sicurezza e autocontrollo al fine di massimizzare le competenze degli operatori;
- l) fornire la necessaria collaborazione per quanto riguarda la raccolta di dati necessari per l'ottenimento dei contributi C.E. (tramite AGEA) ai sensi della relativa normativa;
- m) garantire la massima disponibilità a farsi partner nella progettazione e realizzazione di eventuali iniziative etiche che l'Amministrazione comunale intenda realizzare coinvolgendo la ristorazione scolastica (a titolo esemplificativo si indica l'esperienza di Last minute market);
- n) realizzare al termine del primo anno di concessione e poi con cadenza biennale customer satisfaction, secondo la metodologia offerta nel progetto organizzativo;
- l) realizzare nelle scuole il progetto di educazione alimentare offerto in sede di gara, in stretta collaborazione con il Settore Attività Educative.

Prima della stipula del contratto, la ditta dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax, informatico, in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta.

Art. 44 - Allegati

Sono allegati parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

Allegato 1) TABELLA CONSUMI EFFETTIVI 2010/2011

Allegato 2) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI
Allegato 3) DUVRI

CONSUMI EFFETTIVI ANNO SCOLASTICO 2010/2011

CONCESSIONE			
ASPORTO	N° PASTI		
SCUOLE PRIMARIE	ALUNNI	ADULTI	TOTALE
ALLENDE	8.320	851	9.171
ARDIGO'	6.889	382	7.271
DE AMICIS	5.349	508	5.857
DON MAZZOLARI	6.115	246	6.361
TAZZOLI	968	-	968
DON MINZONI	2.693	123	2.816
SC. SECONDARIE 1°GRADO			
SACCHI	5.488	190	5.678
TOTALE ASPORTO	35.822	2.300	38.122
CUCINA INTERNA	N° PASTI		
SCUOLE PRIMARIE	ALUNNI	ADULTI	TOTALE
MARTIRI DI BELFIORE	23.948	1.604	25.552
NIEVO	29.930	1.455	31.385
DON LEONI	581	-	581
POMPONAZZO	21.735	1.011	22.746
SCUOLE MATERNE STATALI			
A .FRANK (compresa "sez.Primavera")	7.229	362	7.591
COLLODI	4.767	360	5.127
BERNI	5.954	498	6.452
CAMPOGALLIANI	6.541	358	6.899
PACCHIONI	7.980	559	8.539
RICORDO AI CADUTI	6.821	355	7.176
RODARI	7.882	364	8.246
TOM SAWYER	6.442	342	6.784
SCUOLE INFANZIA COMUNALI			
MONTESSORI	12.029	1.063	13.092
VISENTINI	7.441	1.038	8.479
STROZZI	13.336	1.373	14.709
FERRARI	18.186	1.724	19.910
VITTORINO	15.903	2.267	18.170
P.F. CALVI	5.165	675	5.840
3 CRED INFANZIA (2011)	3.227	339	3.566
TOTALE PASTI INTERNI	205.097	15.747	220.844
TOTALE CONCESSIONE	240.919	18.047	258.966

APPALTO	BIMBI	ADULTI	TOTALE
ASILO NIDO PETER PAN	5.221	859	6.080

NOTE: per il prossimo anno scolastico 2012/2013 si prevede che:

1) non sia attivato il servizio per le scuole primarie Don Leoni (interno) e Tazzoli (asporto);

2) sia inserita per la prima volta nella concessione comunale la ristorazione a mezzo asporto presso la scuola secondaria di 1° grado "Alberti": Gli alunni che si prevede fruiranno del servizio sono circa 280 alla settimana per un consumo annuale presunto di 7.150 pasti. Si avvisa che è in corso la fase di reperimento di locali adeguati per l'allestimento della mensa. L'arredo dovrà essere oggetto di allestimento/integrazione da parte della ditta concessionaria.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE DELLE DERRATE

Gruppo n. 1	Carni di specie bovina
Gruppo n. 2	Carni di specie suina
Gruppo n. 3	Carni di specie equina
Gruppo n. 4	Carni di specie avicole
Gruppo n. 5	Prodotti di salumeria
Gruppo n. 6	Prodotti lattiero caseari e uova
Gruppo n. 7	Carni di specie ittiche
Gruppo n. 8	Pane fresco, pane grattugiato e lievito di birra
Gruppo n. 9	Paste alimentari e farine
Gruppo n. 10	Altri cereali
Gruppo n. 11	Prodotti da forno preconfezionati
Gruppo n. 12	Prodotti per prima colazione e merende
Gruppo n. 13	Prodotti ortofrutticoli freschi e legumi secchi
Gruppo n. 14	Prodotti ortofrutticoli surgelati
Gruppo n. 15	Alimenti conservati in scatola
Gruppo n. 16	Spezie, aromi e condimenti
Gruppo n. 17	Prodotti per alimentazione particolare
Gruppo n. 18	Acqua oligominerale

GRUPPO 1 : CARNI DI BOVINO

Le **CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono** provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE :

- **categoria A Vitelloni** (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o **categoria E Manze** (carcasse di altri animali femmine);
 - **conformazione U (Ottima)**: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o **R (Buona)** : profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
 - **copertura in grasso : 2** (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);
- provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata);
 - essere già disossate, pulite da nervature e copertina e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
 - essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ;
 - rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
 - riportare in documento commerciale di accompagnamento:
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
 - a ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
 - la data di confezionamento e la data di scadenza,
 - il lotto di produzione;
 - la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;
avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti).

***Il sistema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine prevede inoltre che sia indicato:**

- il numero/codice di identificazione dell'animale,
- lo Stato CE di nascita dell'animale,
- lo Stato CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale.
- lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni,

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0°C a + 4°C (con range da -1°C a +7°C).

GRUPPO 2 : CARNI DI SUINO

Le **CARNI SUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono:**

- provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07//2002;
- provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata);
- presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;

- riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0°C a +4°C (con range da -1°C a +7°C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Le carni suine insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia) devono:

- provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata)
- essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE ;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- contenere eventualmente nitrati e/o nitriti entro i limiti di legge;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a +4°C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;
- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- essere in possesso di etichettatura che riporti :
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale del prodotto,
 - gli ingredienti,
 - la data di produzione (trattandosi di prodotti crudi a base di carni suine),
 - la data di scadenza,
 - il lotto di produzione,
 - le modalità di conservazione;

avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 (venti) giorni;

essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0°C a +4°C (con range da -1°C a +7°C).

GRUPPO 3 : CARNI DI EQUINO

Le CARNI EQUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto sono di colore rosso che imbrunisce facilmente all'aria (rosso cupo), sapore aromatico e leggermente dolciastro. Tipico il grasso giallognolo di aspetto oleoso che fonde tra le dita.

I tagli commerciali del cavallo sono analoghi a quelli del bovino.

Le carni equine devono essere:

- carni magre scelte
- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- riportare in documento commerciale di accompagnamento:
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
 - la data di confezionamento e la data di scadenza,
 - il lotto di produzione;

- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti).**

***Il sistema di etichettatura obbligatoria per le carni equine prevede inoltre che sia indicato:**

- il numero/codice di identificazione dell'animale,
- lo Stato CE o extra CE di nascita dell'animale,
- lo Stato CE o extra CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale,
- lo Stato CE o extra CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche equine sia da 0°C a + 4°C (con range da -1°C a +7°C).

GRUPPO 4: CARNI AVICOLE

Le **CARNI AVICOLE fresche e refrigerate** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di "classe A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci ;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino;
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1°C a +4 °C;
- non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservazione superiore;
- le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p);
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

GRUPPO 5: PRODOTTI DI SALUMERIA

PROSCIUTTO CRUDO dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dal Reg. CE n°853/04 (ex D.L.vo n° 537/92) e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n° 26 del 13/02/90 (DOP Prosciutto di Parma). La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela.

Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi. Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Al momento della consegna il prodotto dovrà garantire una vita residua (shelf life) di almeno 60 (sessanta) giorni.

Per le realtà di piccole collettività si dovrà optare per prodotto già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione. *N.B. Acquisire scheda tecnica del prodotto al fine di poterne verificare la conformità rispetto alle specifiche del capitolato.*

PROSCIUTTO COTTO dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza nazionale, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Inoltre, esso non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari.

Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; alla superficie di taglio deve essere possibile riconoscere le masse muscolari; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, la cottura uniforme.

I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 Kg. si devono presentare confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. All'interno della confezione non deve essere presente liquido percolato superiore a 0.5% p/p.

Il prodotto, regolarmente etichettato ai sensi di legge, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora 60 (sessanta) giorni.

Per le realtà di piccole collettività si dovrà optare per prodotto già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Le caratteristiche del prosciutto cotto affettato devono corrispondere a quelle definite per il prodotto intero.

BRESAOLA BOVINA, prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, tutelato da specifico disciplinare di produzione, dovrà essere certificata IGP. Derivato dalla coscia di manzo o vitellone, dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.

Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso.

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

Se fornita in tranci dovrà essere confezionata sottovuoto e conservata a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto, fornito intero o a tranci, dovrà rispettare le norme relative all'etichettatura.

Per le realtà di piccole collettività si dovrà optare per prodotto già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai +4 °C.

GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO / CASEARI ED UOVA

LATTE – dovrà essere latte intero fresco pastorizzato “Alta Qualità” o parzialmente scremato fresco pastorizzato (in caso di diete specifiche a basso tenore di grassi) di provenienza locale.

Il latte fresco pastorizzato che deve rispondere per quanto riguarda l'etichettatura al Decreto 27/6/2002 riportando anche l'etichettatura nutrizionale, dovrà essere utilizzato per la preparazione di merende destinate alle scuole dell'Infanzia e agli Asili Nido.

Le confezioni perfettamente integre devono riportare il termine di conservazione con la menzione “ da consumarsi entro...” seguita dalla data riferita al giorno, mese e anno, come previsto dall'art.5 – comma 3 - Legge n.°169 del 3/5/89.

Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 3 (tre) giorni.

L'uso del latte UHT intero o parzialmente scremato dovrebbe essere limitato solo alle preparazioni culinarie (es. besciamella, gnocchi alla romana, budini).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 75 (settantacinque) giorni.

FORMAGGI devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime nazionali conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni. Sono richiesti prodotti DOC, DOP, IGP e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- la denominazione commerciale del prodotto;
- gli ingredienti,
- il lotto di produzione;
- la data di scadenza;
- le modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I formaggi a lunga stagionatura come **grana padano e parmigiano reggiano** dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

Nel caso di utilizzo di formaggi grattugiati si precisa che dovranno essere ottenuti da formaggio duro stagionato tipologia: grana padano o parmigiano reggiano, con stagionatura di 24 mesi, confezionato in atmosfera protetta e regolarmente etichettato.

I formaggi a media stagionatura come **Montasio, Fontina, Asiago (mezzano), Taleggio**, forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio.

I formaggi definiti freschi come **Mozzarella, Crescenza, Robiola, e Ricotta** dovranno essere prodotti con latte vaccino pastorizzato e privo di additivi:

-La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

-La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici, caglio e sale.

-La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine

- La robiola ottenuta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservanti.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

N.B. Tutti i formaggi freschi dovranno essere consegnati dal fornitore entro tre giorni dalla data di produzione e somministrati agli utenti non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

Si prescrive l'acquisizione di scheda tecnica di ogni prodotto

Il trasporto dei formaggi deve avvenire con mezzi igienicamente idonei ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4°C secondo l'Allegato C del D.P.R. n.327 de l 1980.

Si ricorda che è vietata la fornitura e l'utilizzo dei formaggi fusi.

Il formaggio deve essere porzionato nel centro cottura ed arrivare nel terminale di distribuzione in contenitori idonei, pronto per il consumo.

*E' fatto obbligo invece per le *diete speciali* il ricorso a prodotti confezionati in monoporzione, sia nella cucina interna che nel terminale.

YOGURT intero (o magro solo nel caso di diete a basso contenuto di lipidi) deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato di provenienza nazionale. Non deve contenere additivi. Può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%. Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 gr., trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0°e +4°C.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

GELATI dovranno essere di produzione industriale e provenienti da laboratori in possesso di riconoscimento CE.

Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta.

Per il principio di precauzione si dovrà porre attenzione ad escludere i prodotti contenenti i seguenti additivi anche se consentiti dalla legge:

- emulsionanti come acidi grassi idrogenati;
- coloranti come Tartrazina E102, Giallo Chinolina E104, Giallo Tramonto E 110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura, E129;
- conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E 211.

I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzionamento da 50-60 grammi corredate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10°C (gelati alla frutta) e di -15°C (altre tipologie di gelati).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 90 giorni.

***Dovrà essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.**

BURRO Prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato nazionale, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Dovrà corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'80%.

Dovrà essere fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto da stabilimento nazionale. Dovrà essere fornito confezionato in pani da 250/500/1000 gr. (secondo richiesta) e regolarmente etichettato.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1°C e +6°C (art.52 D.P.R.327/80).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 30 giorni.

UOVA Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo si prevede solo l'utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al Reg. CE n° 853/04 (ex D.Lgs n. 65 del 4/2/93), il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4°C.

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

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente. *Si ricorda che non è ammessa infatti la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.*

GRUPPO 7 : CARNI DI SPECIE ITTICHE (SURGELATE E CONGELATE).

Sono soggette alle norme sanitarie dettate dal Reg. CE n°853/04 applicabili ai prodotti della pesca.

Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 2065/2001 e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002 e devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica

Si richiedono **filetti di pesce surgelati: categoria "EXTRA"** (in base al Regolamento CEE 2406/96) e conformi al D.Lgs n. 110/92.

I filetti di pesce surgelati dovranno appartenere ai seguenti generi:

- nasello o merluzzo.....(merluccius / gadus / macroronus);
- salmone (onchorhinchus);
- limanda (limanda / microstomus kitt / pleuronectes microcephalus);
- platessa (pleuronectes platessa / quadritubercolatus);
- sogliola (solea / dicologlossa / microchirus);
- pesce S.Pietro (zeus faber);
- rombo (lepidorhombus).

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- ❖ il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- ❖ i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;

- ❖ dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- ❖ dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- ❖ il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- ❖ allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);
- ❖ i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- ❖ la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n°221/2002.

Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registratori e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18°C.

Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.

GRUPPO 8 : PANE FRESCO, PANE GRATTUGIATO e LIEVITO DI BIRRA

PANE FRESCO

Si definisce pane il prodotto ottenuto dalla cottura totale di un impasto convenientemente lievitato preparato con farinati di grano, acqua, sale e lievito naturale, conforme alla normativa vigente DPR 502/1998.

Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

Deve essere prodotto con farina di tipo 0 di produzione nazionale.

Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n°580/67 ,in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti i inquinamento;
- con trasporto non promiscuo ad altri prodotti.

E' vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm, sia nel centro Cottura, sia presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D.Lgs n° 109/92 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;
- mollica morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara o di altro limitrofo, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la "filiera corta".

Dovrà essere consegnato fresco, non caldo, né riscaldato. Nel caso in cui sia consegnato caldo è facoltà dell'incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% (quattro per cento) sul peso complessivo.

La consegna del pane dovrà essere effettuata nelle quantità, tempo, ore stabilite e secondo necessità di ogni singolo plesso.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati, nel quantitativo netto di 500 gr. cad. e regolarmente etichettati, a norma di legge, da industria autorizzata.

LIEVITO DI BIRRA.

Tipologie richieste:

- lievito di birra in panetto, in conf. da 25 gr;
- Lievito secco naturale composto da *saccharomyces cerevisiae* attivi in conf. da 10 gr.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge n. 580 del 04/07/67 art. 37 e 38.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 109/92 e successive modifiche/integrazioni

GRUPPO 9 : PASTE ALIMENTARI E FARINE

PASTA

La **pasta di semola di grano duro** è il prodotto ottenuto dalla trafilatura e conseguente essiccamento di impasti esclusivamente preparati con semola di grano duro e acqua dovrà:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto;
- essere prodotta con farine di grano duro di provenienza nazionale.

Verrà offerta in una buona gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi. Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in sede di offerta.

Se si utilizza pasta di tipo integrale è richiesto l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Pasta lievitata (base surgelata per pizza).

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato CE e deve contenere nell'elenco degli ingredienti: farina di tipo O, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18°C.

La **pasta secca all'uovo** deve:

- essere ottenuta con semola di grano duro nazionale con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata.

Vedi caratteristiche delle paste all'uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18°C.

Gnocchi (di patate, di semolino).

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18°C.

FARINE

Farina di grano tenero tipo "OO" e tipo "O" devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "OO" e 0,65% il tipo "O" ; proteine minimo 9,00 % il tipo "OO" e 11.00% il tipo "O" (N x 5,70);
- provenire da produzioni locali/regionali;
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Semolino

La semola di grano duro deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.
- provenire da produzioni nazionali.

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche/ integrazioni;
- provenire da produzioni locali/regionali

Potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GRUPPO 10 : ALTRI CEREALI

RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- chicchi spuntati massimo: 4,5%;
- chicchi rotti massimo: 4,5%;
- chicchi striati di rosso massimo: 1%;
- chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve provenire da raccolti locali/regionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Se si utilizza riso di tipo integrale è richiesto l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso richieste sono: vialone nano, carnaroli, parbolied.

ORZO PERLATO, FARRO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

Dovranno provenire da produzione nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Se si utilizzano cereali di tipo integrale è richiesto l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

GRUPPO 11 : PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opererà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "O", "OO" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

Biscotti secchi

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo:

- presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti;
- sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico.

Fette biscottate.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate. I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

GRUPPO 12 : PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE

THE DETEINATO (bustine monoporzione)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc. ; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e ai DD.MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 n°3 90 e successive modifiche ed integrazioni.

Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente preconfezionate ed etichettate ai sensi del D. L.gs 109/92 , al D. L.gs 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Ogni sofisticazione è vietata (R.D. 03/08/1890 n°7045).

CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724.

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs 109/92 , al D.Lgs 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

CACAO IN POLVERE

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal D.L.vo 109/92, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini previsti nelle tabelle dietetiche per le comunità infantili.

Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n°39, D.L.vo 12/06/2003 n°178 e successive modifi che ed integrazioni.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs 20/02/04, n°51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

MIELE

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n°179 e Direttiva 2001/110/CE, dovrà provenire da produzioni locali/regionali.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;

- presentare una acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- la dicitura di indicazione del lotto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni. Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida..

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All' esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio quanto previsto dalla normativa vigente.

Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, mirtillo.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati.

La percentuale di frutta deve essere del 100% senza aggiunta di acqua e zuccheri.

Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato che dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

GRUPPO 13 : PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI
--

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62 , D.M. 27.02.96 n.°209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni).

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere provenienza locale/regionale "KILOMETRO 0", dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n.° 2092/91 del 24/6/91, dal D.Lgs 17/3/95 n.°220 e dal D.M. 18/12/96 e dal 01/01/2009 e dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007.

Le forniture dovranno rispettare le modalità, quantità e frequenze necessarie ad ogni singola struttura.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.L.vo 109/92 , al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni .

La frutta dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di media o lunga conservazione, purchè abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione. La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: agli, cipolle, carote, patate o altro.

I prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura.

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull' epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla prima qualità (1^ categoria).

Dovrà essere fornita in condizioni di maturazione di consumo intesa come: *"la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore"*.

Si indicano alcune tipologie di frutta richieste, non esaustive, di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, mapo, limoni, pompelmi;
- Altra frutta, fragole, ciliege, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, ananas, cachi, angurie, meloni, kiwi.

Calendario dei prodotti frutticoli freschi

GENNAIO: ANANAS, ARANCE, BANANE, KIWI, MANDARANCI, MANDARINI, MELE, PERE.

FEBBRAIO: ARANCE, BANANE, KIWI, MELE, PERE.

MARZO: ARANCE, BANANE, KIWI, MELE, PERE.

APRILE: BANANE, MELE, PERE.

MAGGIO: BANANE, FRAGOLE, PERE, MELE.

GIUGNO: ALBICOCCHIE, BANANE, CILIEGE, FRAGOLE, MELE, MELONE, PERE, PRUGNE.

LUGLIO: ALBICOCCHIE, ANGURIA, BANANE; MELE, MELONI, PERE, PESCHE, PRUGNE.

AGOSTO: ANGURIA, BANANE; MELE, MELONI, PERE, PESCHE, PRUGNE, UVA.

SETTEMBRE: BANANE; MELE, PERE, PESCHE, PRUGNE, UVA.

OTTOBRE: BANANE, CACHI, MANDARANCI, MELE, PERE, UVA,

NOVEMBRE: ANANAS, ARANCE, BANANE, CACHI, KIWI, MANDARANCI, MELE, PERE.

DICEMBRE: ANANAS, ARANCE, BANANE, KIWI, MANDARANCI, MANDARINI, MELE, PERE.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste ;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi).

Tutti i prodotti orticoli freschi dovranno corrispondere alla 1^a categoria.

Si indicano alcune tipologie di orticoli richieste, non esaustive, di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

- Ortaggi a foglia: Insalate (lattughe, indivie, scarole, radicchi), biette, erbe, cicorie, spinaci, cavoli cappucci, verze;
- Ortaggi a bulbo: cipolle, aglio, porri, scalogni;
- Ortaggi a frutto: pomodori, cetrioli, melanzane, peperoni, zucchine, zucche;
- Altri ortaggi: asparagi, carciofi, carote, cavolfiori, finocchi, sedano da coste;
- Erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina;

Calendario degli ortaggi freschi

GENNAIO: BIETOLE, BROCCOLI, CAROTE, CATALOGNA, CAVOLFIORE, CAVOLO CAPPUCCIO, CAVOLO VERZA, FINOCCHIO, INDIVIA, LATTUGA, PATATE, RADICCHIO R/V , SCAROLA, SPINACI, ZUCCA.

FEBBRAIO: BIETOLE, BROCCOLI, CAROTE, CARCIOFI, CATALOGNA, CAVOLFIORE, CAVOLO CAPPUCCIO, CAVOLO VERZA, FINOCCHIO, INDIVIA, LATTUGA, PATATE, RADICCHIO R/V, SCAROLA, SPINACI, ZUCCA.

MARZO: BIETOLE, BROCCOLI, CAROTE, CARCIOFI, CATALOGNA, CAVOLFIORE, CAVOLO CAPPUCCIO, CAVOLO VERZA, FINOCCHIO, INDIVIA, LATTUGHINO, PATATE, RADICCHIO R/V, RAVANELLI, SCAROLA, SPINACI, ZUCCA.

APRILE: BIETOLE, CAROTE, FINOCCHI, INVIDIA, LATTUGA, PASQUALINA, PATATE, ZUCCHINE, CAVOLFIORE, CAPPUCCIO.

MAGGIO: BIETOLE, CAPPUCCIO, CAROTE, CATALOGNA, CAVOLFIORE, CETRIOLI, COSTE, FAGIOLINI, FINOCCHI, INSALATE, MELANZANE, PATATE, PISELLI, POMODORI, ZUCCHINE, RAVANELLI.

GIUGNO: BIETOLE, CAPPUCCIO, CAROTE, CATALOGNA, CAVOLFIORE, CETRIOLI, COSTE, FAGIOLINI, FINOCCHI, INSALATE, MELANZANE, PATATE, PISELLI, POMODORI, ZUCCHINE, RAVANELLI.

LUGLIO: BIETOLE, CAPPUCCIO, CAROTE, CATALOGNA, CETRIOLI, COSTE, FAGIOLINI, INSALATE, MELANZANE, PATATE, PEPERONI, PISELLI, POMODORI, ZUCCHINE.

AGOSTO: BIETOLE, CAPPUCCIO, CAROTE, CATALOGNA, CETRIOLI, COSTE, FAGIOLINI, INSALATE, MELANZANE, PATATE, PEPERONI, PISELLI, POMODORI, ZUCCHINE.

SETTEMBRE: BIETOLE, CAPPUCCIO, CAROTE, CETRIOLI, COSTE, ERBETTE, FAGIOLINI, INSALATE, MELANZANE, PATATE, POMODORI, SEDANO, SPINACI, ZUCCHINE.

OTTOBRE: BIETOLE, CAROTE, CATALOGNA, CAVOLFIORE, PATATE, RADICCHIO, SPINACI, ZUCCA.

NOVEMBRE: BIETOLE, CAROTE, CATALOGNA, CAVOLFIORE, COSTE, FINOCCHI, PATATE, RADICCHIO, SPINACI, ZUCCA.

DICEMBRE: BIETOLE, BROCCOLI, CAROTE, CATALOGNA, CAVOLFIORE, CAVOLO CAPPUCCIO, CAVOLO VERZA, FINOCCHIO, INDIVIA, LATTUGA, PATATE, RADICCHIO R/V , SCAROLA, SPINACI, ZUCCA.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- di provenienza nazionale
- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);

- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Si indicano alcune tipologie di legumi richieste, non esaustive, di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

- ceci;
- fagioli cannellini e fagioli borlotti;
- lenticchie.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

GRUPPO 14 : PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Devono possedere caratteristiche generali che rientrano nella conformità alla norme vigenti:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:

- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente sia Nazionale che C.E..

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste, devono :

- devono provenire da coltivazioni nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- non contenere additivi;
- avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- non presentare tracce di infestazione da roditori;
- non contenere ortaggi estranei al dichiarato;
- non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, (il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di -18° . I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

Gli ortaggi surgelati richiesti sono i seguenti:

- Bietola
- Spinaci
- Minestrone
- Cuori di carciofo
- Punte di asparagi
- Fagiolini extrafini
- Piselli fini
- Fagioli borlotti
- Fagioli cannellini

- Patate novelle non prefritte (al naturale)

GRUPPO 15 : ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

CARATTERISTICHE GENERALI MERCEOLOGICHE

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, conserve vegetali, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 283/62, modificata dalla legge 441/63 e successive modificazione ed integrazioni. Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto "pacchetto igiene".

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa Nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

POMODORI PELATI

Devono provenire dalla lavorazione di pomodori (tipo San Marzano) di provenienza nazionale.

Devono appartenere alla produzione dell'anno in corso.

Devono possedere i requisiti previsti dalla L. 10/03/1969, n°96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n°428. La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. no minali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto;

come previsto dal D.L.vo 109/92, e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi di provenienza nazionale, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. n ominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto;

come previsto dal D.L.vo 109/92, e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

GRUPPO 16 : SPEZIE, AROMI E CONDIMENTI

Il riferimento legislativo per pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, anice stellato, finocchio, cumino ecc. è il R.D. n°7045 del 1890. Per lo zafferano è il R.D.L. n°2217 del 1936, D.M. 28 Novembre 2003 e D.M. 2 Dicembre 2003.

Dovranno essere forniti in confezioni sigillate regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal D.L.vo 109/92 e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

SALE

Il sale richiesto, si fine che grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (conf. da 1kg).

Il prodotto dovrà essere conforme al D.M. 10/08/1995 n°562.

ACETO di MELE

Il nome di "aceto di mele" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del sidro di mele selezionate ed invecchiato in fusti di legno che presenta una acidità totale 4,5-5%.

Deve essere fornito in bottiglie di vetro recanti etichettatura conforme al D.L.vo 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell' 1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. (Legge n.° 1407/60)

L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile:

" olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Si chiede inoltre che la provenienza delle olive utilizzate sia locale/ regionale/nazionale

Si richiederà al fornitore di acquisire direttamente dal produttore informazioni circa la provenienza della materia prima utilizzata nel ciclo produttivo (olive di produzione locale/regionale/nazionale) ed una dichiarazione relativa ad alcune indicazioni facoltative:

- se trattasi di "prima spremitura a freddo" riservata a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27° C con una prima spremitura meccanica della pasta di olive, con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche;
- se trattasi di prodotto "estratto a freddo" riservato a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27° C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive;
- le caratteristiche organolettiche basate su risultati di analisi secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91;
- l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima che deve sempre essere accompagnata dalla menzione dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto secondo quanto stabilito dal Regolamento CEE 2568/91.

Alla denominazione di olio extra vergine di oliva potrà essere richiesta l'aggiunta dell'indicazione della origine regionale DOP/IGP ai sensi del Regolamento CE 2081/92 modificato dal Regolamento CE 2796/2000.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

OLIO DI SEMI

Nel caso sia previsto l'utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n°35/1968.

Verrà richiesta la tipologia "olio di semi di monoseme " ottenuta da: arachide,mais, girasole.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro, PET o latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

GRUPPO 17 : PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE.

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare dovranno osservare il disposto espresso dal D.Lgs n. 111 del 27/01/92, D.P.R. 7/4/99 n° 128 e D. n° 371 del 31/5/01.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dal sopraccitato D.Lgs n°111/92 e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- TMC (termine minimo di conservazione);
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (D.Lgs 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in chilocalorie (kcal) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Tutti questi prodotti saranno inoltre soggetti a quanto disposto dal D. P.R.° n.578 del 30/5/53 per quanto riguarda l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

N.B. Dovranno essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali:

- **Dieta ipoproteica:** prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo);
- **Dieta iposodica:** fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico;
- **Dieta priva di glutine per celiachia:** prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate);
- **Alimentazione per la prima infanzia:** latte e farine speciali, omogeneizzati, liofilizzati;
- **Intolleranza al lattosio:** latte delattosato.

GRUPPO 18: ACQUA OLIGOMINERALE

L'acqua minerale dovrà essere oligominerale (con residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg/L) naturale, microbiologicamente pura, *proveniente da sorgenti naturali o perforate che abbiano caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute (D.L. n. 105 25.01.1992)*, fornita in bottiglie di vetro (per quanto riguarda l'alimentazione particolare negli asili nido) o di PET da litro e mezzo (nel caso di situazioni di inidoneità dell'acqua del rubinetto), dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore.