

COMUNE DI PIZZOLI

cap. 67017 - Provincia di L'Aquila - ☎. 0862/ 975517- - Fax 0862/ 977997 - Cod.Fisc. 80007080668

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA ISTITUTO COMPRENSIVO DON LORENZO MILANI
PERIODO 01/10/2010 – 30/06/2012

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio oggetto dell'appalto comprende:

1. la produzione e confezionamento e trasporto di pasti giornalieri pronti per il consumo per gli alunni ed insegnanti e collaboratori della scuola statale presso l'Istituto Comprensivo Don Lorenzo Milani, secondo il menù allegato al presente capitolato
2. la preparazione del refettorio, lo scodellamento dei pasti mediante gli addetti alla distribuzione, la pulizia ed il riordino del refettorio e delle stoviglie e **per la scuola dell'infanzia e la prima classe della scuola primaria è richiesta l'assistenza ed aiuto, se necessario, per il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.**
3. il trasporto dei pasti dal centro di cottura al luogo di refezione.

La sede della refezione è la scuola primaria e secondaria in Via delle Scuole e per la Scuola Materna presso la sede della scuola materna in Via Collemusino/Via San Lorenzo, tutte le sedi sono dotate di apposito refettorio.

Le attività di cui al precedente punto 2 comprendono inoltre :

- la preparazione dei tavoli;
- lo scodellamento;
- il riassetto del refettorio;
- il lavaggio ed il riordino delle stoviglie;
- la pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature di cucina;
- la gestione dei rifiuti secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta.

Le spese per i materiali di detergenza sono a carico della ditta appaltatrice.

1. L'utenza giornaliera sarà di circa

Scuola dell'infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria
87 utenze	166 utenze	101 utenze
N° 5 pasti settimanali	N°2 pasti settimanali	N° 2 pasti settimanali
435 pasti settimanali	332 pasti settimanali	202 pasti settimanali

La produzione media annua è di circa 22.000 pasti, riscontrata nelle precedenti annualità

Numero dei pasti	22.000
Prezzo a base d'asta	€ 3.50
Totale appalto	€ 154.000

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e come tali suscettibili di valutazioni in difetto o in eccesso, senza che la ditta affidataria possa accampare diritti o pretese per

indennizzi, non costituendo quindi impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle presenze degli alunni e degli insegnanti. La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento della scuola, secondo il calendario scolastico, con l'esclusione di giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

ART. 2 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

Per assicurare la temperatura adeguata dei pasti caldi e la buona conservazione morfologica, i tempi intercorrenti tra la preparazione e la consumazione dei pasti dovranno essere ridotti. Pertanto, il centro di cottura dell'aggiudicatario non potrà distare più di 10 chilometri dai confini del territorio comunale, comunque tale da consentire un intervallo di tempo tra cottura delle derrate, distribuzione, porzionatura a caldo e consumo, di massimo 20 minuti.

Il centro di cottura, in uso dalla ditta aggiudicataria, dovrà essere stato regolarmente notificato o registrato ai sensi del regolamento CE n.852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

ART. 3 AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

All'aggiudicazione del servizio si procederà mediante procedura aperta secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 D. Lgs. n. 163/2006, valutata in base agli elementi indicati nel bando di gara.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base d'asta. Qualora al termine del procedimento l'appalto non fosse aggiudicato l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 163/2006, anche con soggetti diversi. Le offerte non dovranno contenere né riserve né condizioni.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua rispetto alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione Comunale è in ogni modo riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Il prezzo di aggiudicazione dell'appalto si intende accettato dalla ditta appaltatrice in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

Resta convenuto che il prezzo-pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria, comprensiva di ogni voce relativa a derrate alimentari (anche a coltivazione biologica, DOP e IGP, con lotta integrata, specifici per celliaci, ecc.), acqua minerale, condimenti, tovaglie "usa e getta", bicchieri e tovaglioli di carta, collocazione dei pasti negli appositi contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale e ogni altra voce a carico della Ditta appaltatrice, come specificato nei precedenti articoli.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti per le scuole.

Nel prezzo è compresa anche la fornitura dei detersivi necessari per la pulizia di locali, delle attrezzature e stoviglie dei centri di distribuzione ove sia richiesta.

Si conviene inoltre che il prezzo-pasto dovrà essere unico per ciascun tipo di utenza servita e di servizio effettuato. Da tale determinazione di prezzo-pasto sono esclusi eventuali servizi richiesti dall'Amministrazione Comunale, per i quali il prezzo sarà concordato preventivamente dalle parti, sulla base della tipologia richiesta, con il riconoscimento del solo costo derrate e del personale coinvolto.

La ditta appaltatrice non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quello pattuito, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che dovesse insorgere dopo l'aggiudicazione del servizio, fatta salva la revisione prezzi di cui al successivo art. 24.

La vendita dei buoni pasto viene effettuata dall'Amministrazione Comunale, con le modalità dalla stessa ritenute più idonee.

Con la presentazione dell'offerta si intendono accettate da parte della ditta concorrente tutte le condizioni del presente capitolato.

Nessun compenso o rimborso spetta alle ditte concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata.

ART. 4 DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà la durata per il periodo dal 01/10/2010 al 30/06/2012.

Alla scadenza il contratto s'intende risolto di diritto senza alcuna formalità. L'amministrazione si riserva la possibilità di prorogare o rinnovare il contratto se compatibile con le norme vigenti al momento, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e accettazione da parte della ditta.

Nel caso in cui, alla data di scadenza del contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la ditta appaltatrice sarà obbligata a continuarlo alle condizioni convenute, in caso di richiesta dell'Amministrazione comunale, fino a nuova aggiudicazione.

Il valore stimato dell'appalto è di € 154.000,00 iva esclusa.

ART. 5 COMPOSIZIONE DEL PASTO

I pasti consegnati dovranno essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta, pane in confezione singola e acqua, in confezione singola da ½ litro per ogni pasto.

I generi alimentari da impegnarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

La frutta somministrata dovrà essere di stagione e la stessa frutta non potrà essere somministrata per più di due volte la settimana.

I menu settimanali, variati e strutturati su almeno 4 settimane, in base a tabelle dietetiche previste per utenti di fascia di età fra i 3 e i 14 anni, con differenziazione tra la stagione autunnale/invernale e primaverile/estiva.

I menu proposti e allegati al presente capitolato, sono stati elaborati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ALS n. 4.

La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica o variazione sia qualitativa che quantitativa richiesta dovuta ad imprevisti nell'approvvigionamento senza modifica del prezzo pattuito.

I menu settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature).

La sede della refezione dovrà, secondo le esigenze, essere fornita di: olio extra vergine di oliva in confezioni sigillate, aceto di vino o aceto balsamico, formaggio grattugiato (parmigiano o grana), sale fino e limone.

ART. 6 PRENOTAZIONE PASTI

L'ordinazione, con l'esatta indicazione del numero dei pasti da fornire, verrà comunicata telefonicamente alla ditta direttamente dalla scuola entro le ore 9.30 del giorno di fornitura, con la specifica del numero e della tipologia del pasto e delle diete speciali.

Nessuna persona estranea alla scuola potrà servirsi del servizio mensa senza la necessaria autorizzazione del Comune.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola o del Comune, la ditta appaltatrice deve provvedere, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero di pasti.

ART. 7 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Per quanto riguarda le specifiche generali per le derrate alimentari e per le preparazioni inerenti al presente appalto, i pasti devono essere preparati utilizzando prodotti aventi caratteristiche merceologiche corrispondenti a quanto contenuto nelle "Schede prodotto delle principali sostanze alimentari" come più avanti specificato nel suddetto capitolato.

Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi. Le derrate alimentari utilizzate dovranno essere munite di confezione ed etichettatura conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e di facile digeribilità. Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate.

ART. 8 PRODOTTI BIOLOGICI, OGM, NAZIONALI

Nella preparazione dei menu dovranno essere utilizzati prodotti biologici relativamente alla frutta. E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti derivanti da OGM o che contengano OGM e prodotti transgenici.

Nella preparazione dei cibi dovranno essere preferiti prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta) e I.G.P. (indicazione geografica protetta), S.T.G. (specialità tradizionale garantita).

ART. 9 MODIFICHE AI MENU

Il Comune si riserva la facoltà di proporre alla ditta appaltatrice modifiche e/o alternative alla composizione dei menu, sulla base di indicazioni concordate tra il SIAN, il Comune e la ditta. Il Comune, inoltre, si riserva di sostituire i piatti previsti nei menu in caso di non gradimento da parte dell'utenza.

ART. 10 DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare la fornitura di "diete speciali", che rispondono a particolari esigenze di alcuni utenti documentate da certificazione sanitaria. (celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, allergie etc.)

Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasti dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili, da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il Comune potrà, inoltre, richiedere un menu speciale generale, entro il limite del 5% dei pasti, per tre giorni consecutivi, composto da:

- pasta o riso con olio extra vergine o minestra in brodo vegetale;
- formaggi o carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

ART. 11 QUALITA' DEGLI INGREDIENTI

Le qualità degli ingredienti da somministrare è prevista negli allegati del presente capitolato, a cui si rimanda.

E' tassativamente vietato l'utilizzo dei pasti precotti, nonché il trasporto di pasti già cotti da un centro di cottura ad un altro, salvo casi di emergenza, autorizzati di volta in volta dal Comune.

E' escluso l'uso di piatti o di singole pietanze cotte al di fuori del centro di cottura indicato nell'offerta.

ART. 12 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Per la somministrazione del pranzo saranno utilizzati piatti, posaterie e bicchieri monouso sigillati. Il pane dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto. L'addetto alla distribuzione, inoltre, dovrà provvedere al ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto.

La distribuzione deve avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti. Il tempo massimo di distribuzione non deve superare i 45 minuti.

Il confezionamento dei pasti sarà effettuato in contenitori pluriporzione in acciaio inox, chiusi ermeticamente, adeguatamente predisposti per garantire la perfetta conservazione dei pasti nonché la temperatura costante non inferiore a +65° fino al momento della consumazione degli stessi da parte degli utenti, messi a disposizione dalla ditta appaltatrice.

Pane, frutta e verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Nei contenitori, i singoli componenti del pasto devono essere tenuti separati. Detti contenitori dovranno essere, a loro volta, inseriti in idonei contenitori termici forniti dalla ditta appaltatrice, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore e con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

La ditta appaltatrice provvederà al ritiro, pulizia, disinfezione e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa, nonché il riordino, la pulizia e la sanificazione dei locali e degli arredi del refettorio in uso per lo svolgimento del servizio.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +7°C.

I pasti saranno porzionati alle ore 12,00 circa di ogni giorno per la scuola materna e le ore 13,00 circa per le altre scuole e comunque sono fatte salve modifiche agli orari disposti dall'istituzione scolastica.

La ditta appaltatrice dovrà fornire pasti aggiuntivi nella misura del 5% in più, per eventuali necessità, nonché eventuali alternative (5% al giorno di pasta in bianco e formaggio).

La ditta appaltatrice provvederà, inoltre, a distribuire ad ogni utente una copia del menù e ad esporre lo stesso nel refettorio.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco, e smaltito nel rispetto delle norme e regolamenti vigenti.

E' tuttavia vietata qualsiasi forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.

ART. 13 TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei automezzi chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. I mezzi adibiti al trasporto devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti in materia. La ditta dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati.

I pasti consegnati devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, con indicata la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

ART. 14 AUTOCONTROLLO

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare le disposizioni normative concernente l'igiene dei prodotti alimentari, ed in particolare deve:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico;
- individuare nella propria attività processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi su cui è basato l'HACCP.

La ditta appaltatrice è individuata quale responsabile dell'industria alimentare.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 30/04/1962, n. 283 e suo regolamento di esecuzione.

E' fatto obbligo alla ditta di conservare la documentazione contenente l'individuazione delle fasi critiche, delle procedure di controllo e sorveglianza con i relativi risultati, a richiesta degli organi deputati al controllo. La strumentazione necessaria per attuare le suddette procedure di controllo è a carico della ditta.

La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, sia dal Dirigente e/o Responsabile degli Uffici Istruzione e Servizi sociali, o altro incaricato del Comune, in presenza di un rappresentante della Ditta.

Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, con proprio personale o altri esperti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi ed inoltre di rivolgere domande al personale presente in mensa. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P.

In particolare dovranno essere documentate dalla Ditta le procedure operative del sistema di autocontrollo di cui all'allegato "Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo" di seguito riportata e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Ditta non fosse ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le informazioni relative.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Ditta medesima – la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare" come definito dal Regolamento CE n. 178/2002 per l'intero servizio oggetto di appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

VIGILANZA DEL SERVIZIO

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T. U. delle leggi sanitarie.

Il Comune, pertanto, resta esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dalla ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di effettuare campionature sulle materie prime o sul prodotto finito, nonché consentire quelle richieste dal Comune per analisi merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche presso un idoneo laboratorio abilitato ai sensi di legge.

La vigilanza del servizio spetta al Comune e alla ASL con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei, potendo disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini presso il centro di cottura, al fine di accertare il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie di svolgimento del servizio, nonché la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti rispetto alle tabelle dietetiche.

Avranno libero accesso ai locali il medico scolastico, gli addetti ai controlli dell'A.S.L e le persone espressamente autorizzate dal Comune.

Qualora le verifiche effettuate evidenzino carenze rimediabili, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire senza onere aggiuntivo per il Comune. Qualora le verifiche evidenzino carenze gravi o irrimediabili, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 16 CONTROLLO

Il Comune, tramite il competente ufficio, e la Commissione Mensa a ciò autorizzati, mediante l'utilizzo di apposita modulistica, potranno effettuare dei controlli del servizio mensa durante gli orari di refezione, allo scopo di verificare l'appetibilità dei cibi ed il loro gradimento, la conformità del menu ed il corretto funzionamento del servizio.

La Commissione Mensa può procedere a rilevare:

- mancato rispetto del menù;
- temperature di stoccaggio delle derrate;
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- date di scadenza dei prodotti;
- controllo a vista delle derrate;
- pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa potrà proporre ai competenti organi comunali modifiche al servizio mensa e ai menù, che saranno concordate con l'Appaltatore solo dopo che l'ASL avrà dato il proprio benessere.

Nelle ispezioni i componenti della Commissione Mensa potranno anche effettuare degli assaggi di piccole porzioni del pasto. Di ogni ispezione dovrà essere comunicato all'Ufficio di riferimento un breve resoconto, anche mediante appositi rendiconti predisposti dall'Ufficio stesso.

E' fatto comunque divieto ai membri della Commissione Mensa interferire in qualsiasi modo con le attività della scuola o relative al servizio mensa.

Nel caso in cui i componenti della Commissione Mensa, al momento della consegna o nei termini previsti, riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, informeranno, anche in via informale (ma con successivo obbligo di relazione dettagliata per iscritto e controfirmata), il responsabile dell'Amministrazione. Gli alimenti in questione verranno messi in cella (se deperibili), o in un magazzino con l'applicazione di un cartellino, opera della Commissione Mensa con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà immediatamente a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento (entro giorni 2), e darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice; qualora i responsi diano esito positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi, fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

ART. 17 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo di ciascuna delle preparazioni fornite giornalmente presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data del prelievo ed il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero ad una temperatura di 0°C + 4°C per 72 ore.

I campioni prelevati il venerdì, devono essere conservati, secondo le modalità suddette, fino al martedì della settimana successiva.

ART. 18 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la ditta appaltatrice dovrà essere avvertita dal comune possibilmente 24 ore prima.

Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9.30 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, la ditta appaltatrice dovrà essere avvertita dal Comune entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta appaltatrice, questa dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare alternative, come la fornitura di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici, interruzioni di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

ART. 19 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di ritardi nella produzione per cause di forza maggiore, la ditta dovrà tempestivamente avvisare il Comune che si riserva di adottare provvedimenti in merito.

Nei casi di ritardi nella consegna dovuti a cause non imputabili alla ditta, debitamente documentate, alla stessa non sarà applicata alcuna sanzione.

Per ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione o al trasporto o ad altre cause non eccezionali, verranno applicate le sanzioni previste all'art. 28 del presente capitolato.

ART. 20 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

L'importo effettivo dell'appalto, da corrispondere alla ditta appaltatrice, è da intendersi onnicomprensivo di tutte le spese per rendere efficiente il servizio, senza alcun diritto a maggiori compensi. L'appaltatore con tale corrispettivo s'intende soddisfatto di qualsiasi sua spettanza nei confronti del Comune per il servizio di che trattasi.

Sono a carico della ditta appaltatrice i seguenti oneri:

- spese per il personale, in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti, in particolare quelli riferiti al versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali;

- acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi ed attrezzature necessarie all'esercizio;
- imposte e tasse;
- spese di stipulazione e registrazione del contratto d'appalto;
- spese non elencate ma necessarie per la regolare e completa attuazione del servizio.

L'introito delle tariffe degli utenti ed il controllo dei pagamenti della tariffa spetta all'amministrazione comunale.

Rimangono a carico del Comune i seguenti oneri:

- manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature adibiti a refettorio
- fornitura di riscaldamento, acqua ed energia elettrica per i locali adibiti a refettorio.

ART. 21 PERSONALE

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla gestione effettiva del servizio come previsto dall'art. 1 con personale idoneo in relazione ai requisiti previsti dalla vigente normativa sanitaria e tale da garantire un servizio costante, ordinato ed efficiente.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione pasti deve essere formato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica.

La ditta appaltatrice dovrà, inoltre, garantire il controllo del servizio da parte di un responsabile organizzativo, cui il Comune potrà rivolgersi per qualsiasi necessità ed il cui nominativo e recapito dovrà essere comunicato, per iscritto, prima dell'attivazione del servizio.

In materia di tutela e trattamento economico dei lavoratori, la ditta appaltatrice è obbligata ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti, in particolare quelli relativi al trattamento economico, previdenziale, assicurativo, normativo del personale dipendente e quelli concernenti la sicurezza e la prevenzione degli infortuni e l'igiene del lavoro.

In servizio il personale dovrà indossare idoneo abbigliamento e dispositivi di protezione individuale ex D.Lgs. 626/1994 e s.m.i. ed osservare un contegno corretto e rispettoso nei confronti degli alunni e del personale della scuola.

L'appaltatore si impegna a sostituire i dipendenti che non osservassero siffatto contegno o fossero trascurati nel servizio o usassero un linguaggio scorretto e riprovevole.

ART. 22 RESPONSABILITA'

La ditta appaltatrice è civilmente e penalmente responsabile dei danni causati, nello svolgimento della propria attività, a persone e cose.

Il Comune è sollevato da ogni e qualsiasi responsabilità connessa all'espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile sia verso il Comune che verso i terzi per la corretta esecuzione di tutti i servizi assunti, anche per cause di forza maggiore. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà stipulare idonea polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi per danni agli utenti del servizio e di qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole anche nel caso di tossinfezioni/intossicazioni alimentari e per danni a cose, a sollievo di ogni responsabilità da parte del Comune sulla gestione del servizio, con massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00. Copia della polizza assicurativa dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'inizio della fornitura.

ART. 23
CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica, insorta in ordine alla interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà deferita ad un collegio di tre arbitri, nominato uno per ciascuna delle parti ed il terzo, che assume le funzioni di Presidente del collegio arbitrale, scelto di comune accordo dai primi due arbitri ovvero, in caso di disaccordo, dal Presidente del Tribunale di L'Aquila. L'arbitrato dovrà essere reso secondo diritto e con esclusione di ogni amichevole composizione.

ART. 24
AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Il contratto sarà oggetto di revisione annuale dei prezzi, a decorrere dal secondo anno scolastico di servizio, in base all'andamento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati relativo al mese di giugno precedente all'anno scolastico in corso.

ART. 25
FATTURAZIONE

Le fatture saranno emesse dalla ditta appaltatrice a carico del Comune con cadenza mensile, corredate dei buoni pasto relativi alla mensilità fatturata.

Il pagamento sarà effettuato, previa verifica della regolarità delle forniture e delle prestazioni, entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture.

Il controllo contabile e quantitativo dei pasti forniti compete al Comune, con la collaborazione dell'autorità scolastica.

Eventuali ritardi nei pagamenti da parte del Comune non esonerano la ditta appaltatrice dagli obblighi assunti.

La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In tal caso non sono dovuti interessi previsti per il ritardato pagamento.

ART. 26
CAUZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

A garanzia dell'adempimento degli obblighi assunti con il contratto l'aggiudicatario costituirà, ai sensi e con le modalità previste dall'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2007, una cauzione pari al 10% del valore contrattuale. La ditta sarà invitata alla stipula del contratto, nei modi e nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni. Qualora la ditta appaltatrice, senza giustificato motivo da valutarsi dal Comune appaltante, non si presenti alla stipula del contratto entro un massimo di 30 giorni, il Comune può dichiararla decaduta dall'aggiudicazione.

ART. 27
SUBAPPALTO

E' fatto divieto, a pena di immediata risoluzione del contratto per colpa della ditta appaltatrice e del risarcimento di ogni danno e spesa del Comune, di subappaltare in qualsiasi forma, anche parziale, il servizio oggetto del presente capitolato. Resta salva la possibilità per l'aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, nel rispetto di quanto previsto in merito dal presente capitolato.

ART. 28
PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze nelle prestazioni, saranno applicate alla ditta penali a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Il responsabile del competente ufficio comunale valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni presentate dalla ditta, e potrà graduare l'entità della penalità o stabilire la non applicazione qualora l'inadempimento non sussista o sia risultato lieve.

Il Comune si riserva di applicare penalità da un minimo di euro 100,00 ad un massimo di euro 2.000,00 per le seguenti violazioni:

- derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e/o per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico a quanto previsto dal presente capitolato;
- grammature dei cibi e numero razioni non rispondente a quanto previsto;
- mancato rispetto della tabella dietetica;
- ritardo non giustificato nella consegna dei pasti o nella preparazione degli stessi;
- sospensione o mancata esecuzione della fornitura;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza previste;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- verifica batteriologica che evidenzi situazioni di rischio per l'utenza;
- carenza igienica delle attrezzature utilizzate nella preparazione, confezionamento, trasporto, conservazione delle derrate;
- mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali;
- non conformità operative rispetto a quanto previsto dal manuale per l'autocontrollo igienico;
- assenza superiore a tre giorni del responsabile organizzativo senza intervenuta sostituzione;
- altre inadempienze relative alle caratteristiche di cottura e somministrazione (pasta troppo cotta, pesce con le lisce, carne troppo o poco cotta ecc..).

Al verificarsi di inadempimenti contrattuali è, comunque, fatto obbligo alla ditta di rimborsare al Comune le eventuali spese sostenute per assicurare la regolarità del servizio.

In caso di recidiva, o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il Comune potrà revocare l'appalto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice per i danni eventualmente sofferti e agendo per il loro pieno risarcimento.

Parimenti, nel caso di accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale, o di riscontrate gravi irregolarità nello stabilimento di produzione, il Comune di riserva la facoltà di risolvere il contratto, previa contestazione di inadempienza alla ditta, che avrà facoltà di controdedurre entro 10 giorni dalla data di contestazione.

ART. 29

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti dagli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- abbandono dell'appalto, salvi i casi di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relative al servizio;
- verificarsi di cause di intossicazioni alimentari dovute ad accertata imperizia delle ditta;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;
- cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti ed obblighi inerenti al presente capitolato;
- messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'azienda;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

ART. 30

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Art. 31
NORME FINALI E DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si richiamano le norme vigenti in materia igienico sanitaria e di ristorazione scolastica, il D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i.e quanto disposto dal codice civile.

ALLEGATO N.1 DEL CAPITOLATO

STANDARD

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione del Comune di Pizzoli un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù dei Servizi interessati, contenente:

- il ricettario;
- le modalità di preparazione;
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

L'Appaltatore dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi :

- a) in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronorm o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere inferiore ai 65° C. per le pietanze da consumarsi calde.
- b) In fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronorm o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere superiore ai 15° C. per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.
- c) All'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 65°C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C. Sono escluse la frutta e la verdura.
- d) Per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il legume caldo o refrigerato, a seconda dell'alimento, per la veicolazione delle pietanze. Anche per le diete vengono richiamati i punti a), b), e c).
- e) Durante tutte le fasi che compongono il processo produttivo (filiera), le derrate dovranno essere mantenute alle temperature prima richiamate.
- f) Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
- g) Il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della prima pietanza, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35 minuti. Il superamento dei tempi previsti, per causa imputabile

all'Appaltatore, determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente).

i) La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di un numero idoneo di automezzi di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria.

j) I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gastronorm, inserite in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

1. gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);

2. coperchi per gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);

3. contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e a traumi.

Variazione termica consentita - 1.5°C/h per i cibi caldi, +0.5°C/h per i cibi freddi. Adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C.

Tracciabilità -Rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero

Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n°1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

A tale scopo, la Ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redarre specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Pizzoli, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP. Inoltre, dovrà redarre e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. Comune di Pizzoli da refezione scolastica); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione; rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti (es. Scuola dell'Infanzia XY).

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso il Centro cottura della Ditta appaltatrice, per il periodo di 3 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo di cui al presente Capitolato d'Appalto.

COTTURA VIVANDE

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali la buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di 70°C.

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Non devono essere effettuate frittiture di alcun tipo.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali la Ditta dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse; il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con almeno due ricambi d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro di cottura.

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

Nel caso di consumo di prodotti crudi o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del Regolamento CE/852/2004.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.
- Inoltre per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:
 - grado di freschezza della materia prima;
 - rapido utilizzo della materia prima;
 - conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
 - conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

1. la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature;
2. la lotta contro gli animali infestanti;
3. l'igiene personale;
4. la formazione del personale;

5. le caratteristiche delle attrezzature;
6. le caratteristiche dei locali;
7. rifornimento idrico;
8. modalità arrivo merci;
9. qualifica dei fornitori;
10. modalità di lavoro;
11. modalità conservazione alimenti;
12. modalità trasporto alimenti

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la Ditta aggiudicataria dovrà prelevare 200 grammi di prodotti somministrati giornalmente e conservare gli stessi, riposti in contenitori sterili in frigo per un massimo di 72 ore successive ad una temperatura da 0 a 4°C (No surgelazione o congelamento)..

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti

conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

CONTROLLO QUALITA' SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare un piano di controllo qualità e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti in materia.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

PASTA SECCA E FARINA: dovrà essere pasta di semola di grano duro, dovrà essere prodotta con le modalità previste dalla legge, dovrà possedere i requisiti di composizione e di acidità riportati nel DPR 187/2001. La pasta non dovrà presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche o nere,
- bottatura o bolle d'aria.

Dovrà essere indenne da infestazioni o parassiti o larve di alcun tipo, o da muffe, o da altri agenti infestanti. Per ogni tipo dovranno essere specificati i seguenti requisiti:

1. Tempo di cottura,
2. Resa,
3. Tempo massimo di mantenimento della pasta cotta scolata entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche,
4. Tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma o l'assenza di spaccatura.

I formati di pasta utilizzati dovranno essere adeguati all'età dei bambini (di piccolo e medio formato). Gli gnocchi, previsti nel menù invernale, dovranno essere preparati con patate di qualità adeguata e farine prodotte e confezionate secondo le norme vigenti.

RISO: dovrà corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. 12.11.1989.

Dovrà essere dell'ultimo raccolto e non completamente raffinato (parboil), dovrà essere secco sulla buona media della annata. Dovrà essere in grani interi, pressoché uniformi, con la tolleranza ammessa dalle consuetudini commerciali per i risi di 1° qualità. Non dovrà avere né punteggiatura, né perforazione, né avere odore di muffe, né altri odori sgradevoli.

Dovrà essere senza granello, senza corpi estranei od insetti, né alterato, né avariato; strofinato tra le mani non dovrà lasciare traccia di sostanze farinacee. Non dovrà avere umidità superiore al 15 -

15,5%, dovrà resistere alla cottura per almeno 15 - 20 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma.

CARNE: Potrà essere utilizzata carne bovina, di vitello, di maiale magro, di pollo e di tacchino di 1° qualità. Le carni dovranno essere fresche e dovranno provenire solamente da allevamenti nazionali autorizzati dalla CEE e non dovranno vere subito l'azione di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti. Dovranno inoltre essere trasportate con mezzi refrigeranti e mantenuti a 4 gradi centigradi come dal DPR 327 artt. 49 - 50 - 51 - 52.

Per ciò che concerne le carni di polli, dovranno essere forniti animali provenienti da allevamenti industriali, allevati a terra, di 1° qualità, di età inferiore alle 10 settimane. Sarà privilegiato l'utilizzo di petti di pollo che permettono una più precisa porzionatura e una fruizione più facile soprattutto per gli alunni più piccoli.

La carne suina magra dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato carré disossato e dovrà provenire da animali macellati e trasportati nel rispetto delle norme vigenti, con esclusione di verri e scrofe.

PROSCIUTTO COTTO: dovrà essere senza polifosfati e di 1° qualità, dovrà essere avvolto in involucro plastico idoneo rispondente ai requisiti previsti dalla legge (DM 21/03/1973). Dovrà inoltre essere munito di dichiarazione riguardante:

- tipo di prodotto: per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia del suino,
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione,
- l'assenza assoluta di polifosfati,
- tutte le altre dichiarazioni previste dal DPR 322 del 18.6.1982.

PESCE FRESCO O SURGELATO: sarà possibile cucinare i seguenti tipi di pesce:

- filetti di sogliole,
- filetti di merluzzo,
- filetti di platessa.

Il pesce surgelato dovrà corrispondere ai tipi richiesti, merceologicamente definiti, e dovrà rispondere alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati. Lo scongelamento del pesce dovrà essere effettuato tra 0 e 4° C., evitando il rinvenimento in acqua o peggio a temperatura ambiente.

La glassatura ammessa è del 15% per ciò che riguarda i filetti di merluzzo.

UOVA FRESCHE: dovranno essere impiegate esclusivamente uova fresche di classe A e/o pastorizzate.

FORMAGGIO: Italico, Stracchino, Fontina, Parmigiano Reggiano, Mozzarella.

Tutti i formaggi oggetto della fornitura dovranno essere di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovranno inoltre sempre corrispondere ai requisiti previsti dal DPR 30 10/1955 n. 1269. proveniente dalla zona tipica.

L'Italico: dovrà essere tipo "Bel Paese" maturo, cioè prodotto da almeno 3 mesi, di produzione nazionale.

Fontina-Fontal: dovrà corrispondere alle caratteristiche tipiche del Fontal in commercio.

Stracchino: avrà forma quadrata, molto schiacciata a crosta sottilissima, molle ed umido, che si mangia 15-20 giorni

dopo la produzione. Sulla confezione dovrà essere riportata la data di scadenza.

Parmigiano Reggiano o Grana Padano: dovrà essere sempre di 1° qualità. Il formaggio dovrà condizioni stabilite dalla legge in vigore (L.10/04/1954 n. 25 G.U. 21 Febbraio 1955, n. 42 pag. 954).

Mozzarelle: dovranno essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavate dal latte vaccino interno nella forma di bocconcini, e i grammi come da tabella dietetica;

Dovranno corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al DPR 30/10/1955 n. 1269.

Dovranno essere fornite in confezioni sigillate e riportare la data di scadenza.

Pane: Il pane non dovrà contenere additivi o conservanti antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. E' preferibile il pane di piccola pezzatura.

Olio e Burro: l'olio dovrà essere extra vergine d'oliva. Questa denominazione si riferisce al prodotto che abbia un'acidità non superiore all'1%, ricavato dalla spremitura meccanica delle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche ma solo il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Le caratteristiche dovranno essere le seguenti: privo di odori e sapori sgradevoli o brucianti anche se palesi dopo il riscaldamento. I fritti in linea di massima, sono proibiti ma se sarà indispensabile friggere qualche alimento dovrà essere utilizzato solamente olio di arachide. Potrà essere usato il burro crudo in piccolissime quantità.

GENERALIMENTARI VARI

Pomodori pelati: dovranno essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, che non siano la scottatura e la pelatura. I pelati non dovranno presentare aspetto, colore o sapore anormale, non devono contenere nella loro massa organismi animali o essere attaccati da organismi vegetali.

Devono essere conformi, sia per contenuto che per inscatolamento alla legislazione igienica e protezionistica vigente, per la conservazione degli alimenti. Le scatole di pelati dovranno essere etichettate secondo la normativa vigente.

Biscotti e torte: dovranno essere prodotti artigianalmente con poco zucchero ed ingredienti freschi e genuini. Non dovranno contenere né conservanti, né coloranti.

Sale ed erbe aromatiche: dovranno essere usati solamente sale marino integrale, erbe aromatiche fresche ed aromi naturali.

Frutta e Verdura - Tipo: frutta fresca, verdure, patate da fette e patate da purè.

I prodotti ortofrutticoli oggetto del presente capitolato dovranno provenire da agricoltura biologica, essere classificati di 1° categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che li rende adatti al pronto consumo,
- essere privi di residui di fertilizzanti ed antiparassitari salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti,
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie a coltivazione richiesta,
- non presentare attacchi da parassiti animali o vegetali, essere sani e resistenti, non portare tracce di appassimento visibile, né danni o alterazione dovute al gelo,
- gli ortaggi freschi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati né presentare perdite di colore
- le verdure surgelate che potranno essere impiegate per la preparazione dei pasti previo parere della Commissione Mensa, dovranno essere al naturale ed utilizzate nel periodo in cui non sia possibile reperirle fresche sul mercato.

Bevande: non è consentito somministrare bevande gassate e/o alcoliche, nonché decaffeinatate o deteinatate, poiché queste ultime possono contenere residui dei solventi utilizzati nel trattamento di decaffeinizzazione e deteinizzazione.

Alimenti biologici e a lotta integrata: dovranno avere le caratteristiche stabilite dalla normativa vigente.

Alimenti vietati: non dovranno mai essere somministrati agli utenti: riso brillato, salumi vari, insaccati (mortadelle, salamelle, wurstel), cibi in scatola, formaggini fusi, olio di semi vari, strutto e burro fritto, merendine di produzione industriali, dadi per brodo, sale raffinato o glutammato sodico, bibite alcoliche o gassate, verdure e frutta non di stagione e frutta sciropata.

Il responsabile del Procedimento
p.i. Iezzi Sergio

Il Responsabile del servizio
Dr.ssa Fabi Isabella